

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

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FO-AT-VIRFS-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO
2024



ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Orave'		
Fecha de la visita:	27/05/2024	Hora inicio:	10:00	Institución educativa:	Centro Educativo Tliolindo	
Operador:	UT PAC INTRANQUIL/23	Hora terminación:	12:30 PM	Sede educativa:	Residencia.	
Contrato de prestación de servicios No.	1957/23.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/D (No observado)						
Condiciones higiénico sanitarias					Calificación	
Edificaciones e instalaciones					OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
1	El servicio de alimentación está 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	Puerta del área de preparación (curipaster) expuesta
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	Sanitarios 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 de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.				0	Áreas en adecuadas condiciones higiénicas sin embargo, no cuentan con formato para al mes de mayo.
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	
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 diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:				1	
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	Definir, identificar y utilizar áreas.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.				N.A.	
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	También cuentan con tanque de nivel y recipientes plásticos.

Educación		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
		FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VNPS-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 cumple con formato para el mes de mayo.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	0	Certificado médico no se puso en sitio.
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 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).	40	
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 prácticas 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 específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Área no definida.
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	

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	No cuenta con platos para sopa o coladas.

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	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	

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.	0	Publicar ciclo de 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	
----	---	---	--

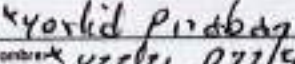
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	71,4	%
---	-----------------------------	------	---

Observaciones:
Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en la institución o centro educativo Tirobando, sede rionegro.

Para los procesos de limpieza y desinfección el personal cuenta con productos como jabón en polvo, jabón en crema, cloro etc. adecuados que efectivamente se aplica para garantizar un adecuado proceso de preparación insuero. Sin embargo, no existen registros para lo que se define como nuevo. En cuanto a materia prima los alimentos se encuentran en buen estado y organizados.

Es importante tener en cuenta que aplican correctamente los BPM, corresponden al cumplimiento de las normas sanitarias vigentes sujeto a unas obligaciones contractuales, lo anterior debido a que el personal portaba en su cuerpo (Collar de "metal"). Requiriendo constancia para quitarlo.

Se evidencia preparación de la alimentos correspondiente a la semana 4, menú 17.

  	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
				
	Nombre: <i>Ximena Nino Inara</i>		Nombre: <i>Xorlid Pinabaz</i>	
	Documento: <i>1010.166.434</i>		Documento: <i>47438660</i>	
	Cargo: <i>P.A. Interventor</i>		Cargo: <i>J. M. M. P. L. L. L.</i>	
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:		
Nombre:		Nombre:		
Documento:		Documento:		
Cargo:		Cargo:		

**Educación**

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FO-AF-VRPS-02

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Oroya		
Fecha de la visita:	21/05/2024		Institución educativa:	Centro Educativo Tonalimb		
Operador:	UT PAF INTERNACIONAL		Sede educativa:	Bancencia		
Contrato de prestación de servicios No:	1451/23		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:
Información de las raciones entregadas						
Descripción del menú:	Espagueti con pollo en cubos quisquiles - papaca la francesa Verdura Cocida - Mojo de Jilba					
Intercambios	Alimento:			Fecha:		
	Motivo del intercambio:			Autorizado por:		

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 menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón 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 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 preparación.	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 prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.	100 %

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones



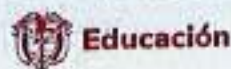
FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

[Firma]
 Nombre: Nelson Nino Torres
 Documento: 1.010.166.434
 Cargo: A.A. Intendencia

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

[Firma]
 Nombre: Yordis Piraban
 Documento: 47438660
 Cargo: Manipulador

9563



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

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Tándaqui.	
Fecha de la visita:	23/05/2024		Hora inicio:	09:00 am.	
Operador:	UT PAF INTRINADO 24		Hora terminación:	10:00 am.	
Contrato de prestación de servicios No.	1957/23		Tipo de Complemento:	Residencias escolares ☒ Almuerzos ☐ No de servicios: <input type="text"/>	
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/D (No observado)				Calificación	
Condiciones higiénico sanitarias				OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
Edificaciones e instalaciones					
1	El servicio de alimentación está 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	Área de servicio expuesta.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no desluzantes 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	Sanitarios 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 de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			1	Áreas limpias y registros actualizados
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	Registros actualizados
8	Los implementos (pañuelos 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.			N/A	
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 última fumigación:			0	No se encuentran certificados
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.			1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.			N/A	
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	



Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 01

CÓDIGO: FO-A1-VRPS-01

VIGENTE DESDE: FEBRERO

2024



ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.		1	Revisión semanal.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: <u>14-03-24.</u>			
Personal manipulador			
El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.		0	
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	
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 en recepción de materia prima			
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	
El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.		NO	
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 prácticas de manufactura.		NO	
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	
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	
El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.		NO	
Almacenamiento			
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.	
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 alimentos.		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.		NO	
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	
La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		1	
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 tiempos establecidos de desinfección.		1	
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	
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	
Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.		1	

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-WRPS-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.	ND	
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	ND	
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.	ND	

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:	88,15 %
---	-----------------------------	---------

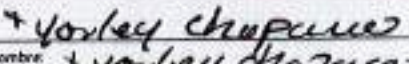
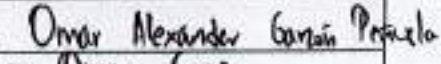
Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar PAE, en el comedor de la I.E. Santa Irene.

Los procesos operacionales se ejecutan bajo condiciones óptimas de higiene, Adicional, al personal presento registros de LBS al día, saber que se realiza por la coherencia evidenciada en sitio y documental.

Atendieron al oficio emitido por el Rector de la I.E. Reportando faltante en materia prima y alimentos en su totalidad con fecha del 21 de mayo. Operación requiere reposición de lo alimentado allí reportado (Se presento registro Fotográfico).

Los alimentos presentados corresponden al menú del día.

  	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
				
	Nombre: <u>Nelson Rito Inara</u>		Nombre: <u>Yonley Chaparro</u>	
	Documento: <u>1010160434</u>		Documento: <u>47426545</u>	
	Cargo: <u>R.A. Instructivo</u>		Cargo: <u>ECONOMISTA</u>	
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:		
				
Nombre: <u>Omar Gamán</u>		Nombre:		
Documento: <u>9434630</u>		Documento:		
Cargo: <u>Rector</u>		Cargo:		



LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

RESPUESTA OFICIO INTER-RES-149 - PLANES DE MEJORA

1 mensaje

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

7 de junio de 2024, 8:19

Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Buenos días, adjunto y envío planes de mejora del mes de Mayo de fecha del 27 al 31, 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 **OFICIO - PLAN DE MEJORA JUNIO.pdf**
167K **PLANES DE MEJORA JUNIO RESIDENCIAS ESCOLARES.xlsx**
80K **PLANES DE MEJORA RESIDENCIA ESCOLAR JUNIO.pdf**
1096K



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 07 de junio 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 27 AL 31 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 27 al 31 de mayo del 2024 de las sedes educativas:

Municipio de Trinidad – I.E. Pozo Petrolero sede Pózo Petrolero.
Municipio de Recetor – I.E. Fernando Rodríguez sede Fernando Rodríguez.

Atentamente;

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

7308

Educación		PLAN DE MEJORA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				  			
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENCIONES 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						CONTINÚO DE CONSULTORÍA No. 008 DE 2023			
CONTRATISTA						UNION TEMPORAL FAE INTERNAO 2023			
PERIODO DE REPORTE DE ACTAS						SEMANA DEL 27 AL 31 DE MAYO DE 2024			
2. CONTENIDO PLAN DE MEJORA						1. DATOS GENERALES			
FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SECTOR EDUCATIVO	ITEM ASESORADO	TRANSICIÓN DEL EVALUADOR	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE	PLAZO DE EJECUCIÓN	HECHOS DE INTERVENCIÓN
28/05/2024	TRINIDAD	POZO PETROLERO	RESIDENCIA ESCOLAR	02. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	Barridos de preparación de platos verdaderos del área de preparación en mal estado.	ETC			Se realiza la limpieza y desinfección en el mes de abril, se dejó soporte de fundación en la sede educativa. Se adjunta certificado de fundación. (Anexo 01)
				04. Se cuenta con servicios sanitarios adecuados para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.	Servicios sanitarios.	ETC			Se diligencia el formato de limpieza y desinfección. Se adjunta registro fotográfico. (Anexo 01)
				06. 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.	No se cuenta con registro de LMO del mes de mayo.	OPERADOR			Se realiza fumigación y desinfección en el mes de abril, se dejó soporte de fundación en la sede educativa. Se adjunta certificado de fundación. (Anexo 01)
				07. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, mobiliario y utensilios (platos, vasos, cubiertos, platos, bandejas, latas de pica, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	No se evidencia verificado en sitio médico.	OPERADOR			La manipulación se realiza sus exámenes médicos, los cuales indican que no apta para manipular alimentos. Se adjunta registro fotográfico. (Anexo 05)
				10. Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de acota vegetal usada.	No se evidencia verificado en sitio médico.	OPERADOR			Se realiza un área específica para el almacenamiento y disposición de acota vegetal usada. (Anexo 02)
31/05/2024	RECTOR	FERNANDO RODRIGUEZ	RESIDENCIA ESCOLAR	10. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tiempo de almacenamiento de agua potable.	No se cuenta con registro.	ETC			Se diligencia el formato de limpieza y desinfección del tiempo. (Anexo 04)
				15. El personal manipulatorio no presenta afecciones de la piel o enfermedades infecciosas.	Locutores no funciona correctamente.	OPERADOR			El presupuesto asignado para esta actividad se usó.
				17. 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 disponibles para la operación.	No se evidencian acciones.	OPERADOR			Se realiza fumigación y desinfección en el mes de abril, se dejó soporte de fundación en la sede educativa. Se adjunta certificado de fundación. (Anexo 06)
				18. La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	Implementar protocolo.	OPERADOR			Se asigna un área específica para la materia prima no conforme. (Anexo 07)
				19. Se dispone del muestreo suficiente para cada muestra, de acuerdo al número de recipientes y se encuentran en buen estado.	Inadecuados platos y vasos.	ETC			Es competencia de la Entidad territorial.

ELABORADO POR:

 ING. LUIS ALBERTO ORTIZ GARCIA
 COORDINADOR OPERATIVO



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

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 02.

Se adjunta registro fotográfico del certificado de fumigación.



CERTIFICACIÓN CONTROL DE PLAGAS

LA EMPRESA GRUPO EMPRESARIAL E&N, CONTROL Y GESTION AMBIENTAL IDENTIFICADA CON NIT 1109068174-2 CERTIFICA QUE:

INSTITUCIÓN EDUCATIVA POZO PETROLERO INTERNADO 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.



OBSERVACIONES: Cumplimiento de Novedades de la Inspección de la Empresa de Publicación y Fumigación.

Wildrey Ramiro Rodríguez
Gerente

Autorizado según Resolución N° 0093 del 11 de marzo de 2024 expedida por la Secretaría de Salud Departamental.



Resolución N° 0093 del 11 de marzo de 2024 expedida por la Secretaría de Salud Departamental.



Autorizado por la Comandante

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 03.

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



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 04.

Se adjunta registro fotográfico del diligenciamiento del formato de limpieza y desinfección del tanque.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL				LAVADO DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA			
                          				CODIGO	TECNA DE ACTUALIZACION	VERSION	PAGINA
UTN-001	24/04/2023	1	1 DE 1				
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023							
MUNICIPIO: <u>Trinidad</u>							
URBES AFILIADA: <u>Pozo Petrolero</u>							
AGENTE DELEGANTE: <u>Jabón en polvo</u>							
AGENTE DESINFECTANTE: <u>Cloro</u>							
ITEM	FECHA LAVADO	CONCENTRACION SOLUCION DESINFECTANTE	FRECUENCIA	TIPO DE MATERIAL DE TANQUE	FECHA PROXIMO LAVADO	RESPONSABLE	
1	4-05-2024	5.25%	SEMANAL	PVC	11-05-2024	Maria M.	
2	11-05-2024	5.25%	SEMANAL	PVC	18-05-2024	Maria M.	
3	18-05-2024	5.25%	SEMANAL	PVC	25-05-2024	Maria M.	
4	25-05-2024	5.25%	SEMANAL	PVC	01-06-2024	Maria M.	
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
OBSERVACIONES:							
Limpieza: 10 gr de jabón en polvo por cada litro de agua							
Desinfección: 15 ml de hipoclorito por cada litro de agua							
REVISO							



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6

9575



Educación

Alimentos para Aprender



CONTRATO 1951 DE 2023

RECETOR

**FERNANDO RODRIGUEZ SEDE
FERNANDO RODRIGUEZ**



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 06.

Se adjunta registro fotográfico del certificado de fumigación.



CERTIFICACIÓN CONTROL DE PLAGAS

LA EMPRESA GRUPO EMPRESARIAL E&N, CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL IDENTIFICADA CON NIT 1109068174-2 CERTIFICA QUE:

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA
FERNANDO RODRIGUEZ INTERNADO
MUNICIPIO RECETOR**

Se le realizó la intervención química para el control de plagas (Insectos rastreros y voladores) FUMIGACIÓN por aspersión de áreas comunes el día 12 de abril de 2024, utilizando LIZARD DE USO EN SALUD PÚBLICA, de acuerdo con el DECRETO 1843/91 del Ministerio de Salud, nuevo código de Policía de Colombia Ley 1801 de julio de 2016.

Entidad Autorizada: UNIÓN TEMPORAL PAE-INTERNADOS 2023
CASANARE



OBSERVACIONES: Cumplimiento sin novedad, se adjunta Concepto Acreditado para empresas de fumigación y ficha técnica

Wildrey Ramiro Romero
Wildrey Ramiro Romero
Gerente

E&N
Control y Gestión Ambiental
AUTORIZADO

Autorizado según Resolución N° 0090 del 15 de marzo de 2024 expedida por el secretario de Salud Departamental

957



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 07.

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



LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

RESPUESTA OFICIO INTER-RES - 118A-2023 - PLAN DE MEJORA

1 mensaje

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

7 de junio de 2024, 12:35

Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Buenas tardes, adjunto y envío planes de mejora del mes de Mayo de fecha del 20 al 24, 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 JUNIO RESIDENCIAS ESCOLARES.xlsx**

80K

**OFICIO - PLAN DE MEJORA JUNIO.pdf**

167K

**PLANES DE MEJORA RESIDENCIA ESCOLAR JUNIO.pdf**

1321K



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 07 de junio 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 20 AL 24 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 20 al 24 de mayo del 2024 de las sedes educativas:

Municipio de Trinidad – I.E. Santa Irene sede Santa Irene.
Municipio de Orocué – I.E. Centro Educativo Miralindo sede Miralindo.

Atentamente;

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

9580

Educación			PLAN DE MEJORA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR			CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1838 DE 2023 OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESERENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CAGANARE.			CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N°			1151 DE 2023					
CONTRATISTA			UNION TEMPORAL PAJE INTERMUNDO 2023			SEMANA DEL 20 AL 24 DE MAYO DE 2024			Z. CONTRATO PLAN DE MEJORA			CAMPO 7 - EF DEPENDENCIAS POR EL CONTRATISTA			SISTEMA DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS		
PERIODO DE REPORTE DE ACTOS			SEMANA DEL 20 AL 24 DE MAYO DE 2024			Z. CONTRATO PLAN DE MEJORA			CAMPO 7 - EF DEPENDENCIAS POR EL CONTRATISTA			SISTEMA DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS			SISTEMA DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS		
FECHA VISITA			21/05/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			23/05/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			25/05/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			27/05/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			29/05/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			31/05/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			02/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			04/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			06/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			08/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			10/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			12/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			14/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			16/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			18/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			20/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			22/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			24/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			26/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			28/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			30/06/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			02/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			04/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			06/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			08/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			10/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			12/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			14/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			16/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			18/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			20/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			22/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			24/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			26/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			28/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			30/07/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			01/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			03/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			05/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			07/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			09/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			11/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			13/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			15/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			17/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			19/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			21/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			23/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			25/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			27/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			29/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			31/08/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			02/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			04/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			06/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			08/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			10/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			12/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			14/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			16/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			18/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			20/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			22/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			24/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			26/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			28/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			30/09/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			02/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			04/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			06/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			08/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			10/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			12/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			14/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			16/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			18/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			20/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			22/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			24/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			26/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			28/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			30/10/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			01/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			03/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			05/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			07/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			09/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			11/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			13/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			15/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			17/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			19/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			21/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			23/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			25/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			27/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			29/11/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			01/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			03/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			05/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			07/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			09/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			11/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			13/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			15/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			17/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			19/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			21/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			23/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			25/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			27/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			29/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		
FECHA VISITA			31/12/2024			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR			RESERVENCIÓN DEL SERVIDOR		

9587



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6



Educación

Alimentos para Aprender



CONTRATO 1951 DE 2023

OROCUE

**CENTRO EDUCATIVO
MIRALINDO SEDE MIRALINDO.**

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 01.

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	MES		
Droque	Mayo		
NOMBRE UNIDAD APLICATIVA:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:
Centro Educativo	28-05	05-06	12-06
ITEM	L	M	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION			
Aspersión	X	X	X
Pisos	X	X	X
Equipos de refrigeración	X	X	X
Equipos	X	X	X
Implementos de aseo	X	X	X
Mesas y mesones	X	X	X
Instalaciones sanitarias	X	X	X
Paredes, ventanas y puertas	X	X	X
Escritorios y canchales	X	X	X
OTROS			
Casacas Bata	X	X	X
Techos (limpieza de telarañas) una vez al mes	X	X	X
CONTROL DE HIGIENE PERSONAL			
Lavado de manos	X	X	X
Uniforme completo	X	X	X
Presentación personal (uñas cortas, sin esmalte, accesorios, perfumes)	X	X	X
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)	X	X	X
papel sucio, bolsas plásticas	X	X	X
botellas, cajas de cartón sucias, servilletas, residuos de bodega, botellas plásticas rotas	X	X	X
Orgánicos (bolsa verde)	X	X	X
Restos de comida	X	X	X
Marcar con una X cuando se realicen los trabajos de recolección de los residuos de acuerdo a su naturaleza			
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA			
COLORE (TURBIDEZ)	N	N	N
SABOR (DESAGRADABLE)	N	N	N
Marcar como Normal (N) o Anormal (A) diariamente según lo evidenciado			
Firmas de quien realiza			
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: SE INFORMARÁ CUALQUIER INCONVENIENTE			
SUPERVISADO POR:			

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 02.

Se adjunta registro fotográfico del área asignada para el almacenamiento y disposición de aceite vegetal usado.





9584

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 03.

Se adjunta registro fotográfico del diligenciamiento del formato de limpieza y desinfección del tanque.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL				LAVADO DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA						
 				CODIGO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	VERSION	PAGINA			
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023				1074-001	14/06/2023	1	1 DE 1			
MUNICIPIO: Orito				MEL: Mayo						
UNIDAD APLICATIVA: Centro Educativo Municipal Sede Municipal				AGENTE RESPONSABLE: Clorox						
AGENTE DETECTOR: Jairo en Orito										
ITEM	FECHA LAVADO	CONCENTRACION SOLUCION DESINFECTANTE	FRECUENCIA			TIPO DE MATERIAL DE TANQUE			FECHA PRIMER LAVADO	RESPONSABLE
			DIARIO	SEMANAL	TRIMESTRAL	PVC	PEMO CEMENTO	OTRO		
1	05 - 05 - 24	5.25%	X						12 - 05 - 24	Yaelid P
2	12 - 05 - 24	5.25%	X						24 - 05 - 24	Yaelid P
3	24 - 05 - 24	5.25%	X						07 - 06 - 24	Yaelid P
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
OBSERVACIONES:										
Limpieza: 10 gr de jabón en galón por cada litro de agua Desinfección: 15 ml de hipoclorito por cada litro de agua										
REVISOR										

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 05.

Se adjunta registro fotográfico del área asignada para el almacenamiento para la materia prima no conforme.





UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 06.

Se adjunta registro fotográfico de la publicación de los ciclos de menú.



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



Educación

Alimentos para Aprender



CONTRATO 1951 DE 2023

TRINIDAD

**SANTA IRENE SEDE SANTA
IRENE**

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 de fumigación.



CERTIFICACIÓN CONTROL DE PLAGAS

LA EMPRESA GRUPO EMPRESARIAL E&N, CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL IDENTIFICADA CON NIT 1109068174-2 CERTIFICA QUE:

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA
SANTA IRENE
MUNICIPIO DE TRINIDAD**

Se le realizó la Intervención química para el control de plagas (Insectos rastreros y voladores) FUMIGACIÓN por aspersión de áreas comunes día 11 de mayo de 2024, utilizando LIZARD DE USO EN SALUD PÚBLICA, de acuerdo con el DECRETO 1843/91 del Ministerio de Salud, nuevo código de Policía de Colombia Ley 1801 de julio de 2016.



OBSERVACIONES: Cumplimiento sin novedad. Concepto favorable para empresas de fumigación y ficha Técnica

E&N
Control y Gestión Ambiental
AUTORIZADO
Wildrey Ramiro Romero Espitia
Gerente

Autorización según Resolución N° 0090 del 11 de marzo de 2024 expedida por secretaria de Salud Departamental



00282140000
Número de autorización
Favorable al P.E. 0000
Vigencia: 01/05/2024

9590



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 08.

Se adjunta registro fotográfico del certificado médico de la manipuladora de alimentos.



NIT. 900519207-1
Carrera 23 # 12 - 43 Cons 308
Edificio Med center Yopal - Casanare
Cel. 310 259 1577
E-mail: contacto@seso.com.co



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 19.6814

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXAMEN				TIPO DE EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL			
24	08	2023	YOPAL (CASANARE, COLOMBIA)	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO			
DA	ME	AÑO	Ciudad				
DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORA O LABORA EL TRABAJADOR O ASPIRANTE							
UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023				UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023			
Nombre de la empresa				Empresa en misión			
DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Pais de Origen de identificación DE Estado de Colombia ES Estado de Colombia R. Tipo de licencia PT Pasaporte)							
YHORELY CHAPARRO CHINCHILLA							
Apellidos y nombres							
Carga							
MANIPULADORA DE ALIMENTOS							
CLASIFICACIÓN DE APTITUD OCUPACIONAL				APTO PARA EL CARGO			
Observaciones: APLICA							
CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS				SI			
RESTRICCIONES LABORALES				TIPO			
SIN RESTRICCIONES LABORALES				NO APLICA			
El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:							
EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL				✓			
PRUEBA DE SANGRE (SÍ/NO/NA)				✓			
RECOMENDACIONES MÉDICAS				RECOMENDACIONES OCUPACIONALES			
				HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES			
OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES							
APLICA							
<p>1. Durante el proceso del Asesoramiento al Trabajador, se debe alentar al trabajador a realizar un examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) debe asegurarse de que el trabajador se encuentre en un ambiente seguro y saludable, y de que el trabajador se encuentre en un ambiente seguro y saludable, y de que el trabajador se encuentre en un ambiente seguro y saludable.</p>							
Médico				Aspirante o Trabajador			
 Firma: Nombre: R. M.: 94314.0. 0021				 Firma: Nombre: CC: 47 426 545			

Escaneado con CamScanner

Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare

E-mail: Utinternados2023@gmail.com

Celular: 3102193901



LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

solicitud intercambio semana 3

1 mensaje

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

7 de junio de 2024, 9:26

Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

HOLA

BUEN DIA

CORDIAL SALUDO

Adjunto documento de solicitud de intercambios de la semana 03 del ciclo de menús comprendida en los periodos del 10 al 16 de junio de 2024.

att: ING JOHN GERMAN RODRIGUEZ
AUXILIAR ADMINISTRATIVO.

 **UT 0053 sollicitu de intercambio semana 19-3 del 10 al 16 de junio de 2024.pdf**
141K



9592

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 07 de junio de 2024

UTN-0053

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 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, 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 10 al 16 de junio de 2024

MENU 14: mandarina por durazno (desayuno)

U.T. PAE INTERNADOS 2023

EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO

C.C. 91.533.113 de Bucaramanga

Representante Legal



LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

CITACIÓN COMITÉ EXTRAORDINARIO

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES11 de junio de 2024,
11:33

<interventoriareidenciaescolar@gmail.com>

Para: Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>, LAYNIKER ORTIZ GARCIAS
<utinternados2023@gmail.com>, Gerenciautpae@gmail.com

11 de junio de 2024

Señores:

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Operador

ASUNTO: Citación comité extraordinario

Cordial saludo.

Por medio del presente citamos al comité extraordinario del programa de alimentación escolar
PAE.

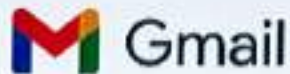
LUGAR: Dirección de Cobertura Educativa

FECHA: 11 de junio de 2024

HORA: 12:45 pm

—
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría



LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

NOTIFICACIÓN VISITAS SMC PAE-RE SEMANA 04 AL 07 DE JUNIO 2024

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES

<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

11 de junio de
2024, 18:42Para: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, Andrea Calderon
<andreacalderon61@gmail.com>

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 DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT PAE INTERNADOS 2023 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

**Actas (RE) 04-07 junio.pdf**
11167K

Yopal, Casanare, 11 de junio de 2024
Oficio No. INTER-RES-152-2024

Señor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R/L UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PAE EJECUTADO EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

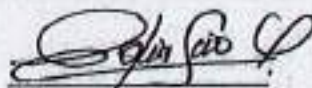
Respetado Doctor,

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 DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT PAE INTERNADOS 2023 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023.

No	FECHAS	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
1.	4/06/2024	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL INTERNADO	91,1%	Bueno
2.	7/06/2024	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	PRINCIPAL INTERNADO	85,7%	Bueno
3.	7/06/2024	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	PRINCIPAL INTERNADO	94,3%	Bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en (15) folios.

Sin otro particular,



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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

IDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Chameza	
Fecha de la visita:	04/06/2024	Hora inicio:	10:30am	Institución educativa:	Jose Antonio Galán
Elaborador:	UT PAE INTERNADOS 2023	Hora terminación:	1:00pm	Centro educativo:	Jose Antonio Galán
Fecha de prestación de los No.	14/51/2023	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios: 14

Indicador	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias		
Instalaciones e instalaciones		
El servicio de alimentación está 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	
Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Instalar arcos al área de servicio
Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, o absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.	1	
Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Manejo de saneamiento		
Manejo de Limpieza y Desinfección		
Las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Retraining en limpieza y desinfección de áreas
Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, cillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Los implementos (pañales absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el uso, 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, funcionamiento del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.	
Control de plagas		
Se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de roedores.	0	Instalar arcos al área de servicio
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 última fumigación: 12/04/2024.	1	
Manejo de residuos sólidos y líquidos		
Se cuenta con el 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.	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 tiene en cuenta 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.	
Manejo de agua y control de plagas		
Se cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014	
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ			
<p>Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.</p> <p>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: <u>17/10/2021</u></p>			
19		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).	N.O	
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.	N.O	
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 específica, 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	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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.	N.O	
se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
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	
se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

Armamento y control de la calidad

comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
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	

Atención ciudadana

comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la de educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de ministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Condiciones contractuales

entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
OR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	91.1 %

Observaciones

se realiza visita a la Institución Educativa con el fin de verificar las condiciones de operación de la ración Preferente en el sitio en donde se evidencia lo siguiente:

recibo de servicio sin barreras que minimicen el ingreso de vectores.

en las etapas de proceso y consumo se observan sucias, falta de higiene en buenas condiciones de calidad y mantenimiento.

personal con dotación, exámenes médicos y registro de capacitación.

se evidencia entrega del menú #7 correspondiente a la semana 2, dando cumplimiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Lenys Holina Nombre: Lenys Holina Documento: 43617281 Cargo: Inf. de Apoyo.	Ruth Jenny Salinas Nombre: Ruth Jenny Salinas Documento: 1023878518 Cargo: Manipuladora alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-MPPS-02	
	ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	
ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio: Rhameza	
Fecha de la visita:	04/06/2024	Institución educativa:	Jose Antonio Galan	
Operador:	UT PAE INTERNADOS 2023	Sede educativa:	Jose Antonio Galan	
Contrato de prestación de servicios No:	1451/2023	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ☒	ALMUERZOS ☐
Información de las raciones entregadas		No de servicios:	14	
Descripción del menú:	#7 Goulash de carne, arroz blanco, papas a la francesa, Jugo de Mango			
Intercambios	Alimento:			
	Motivo del intercambio:	Fecha:	Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/D (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 menú del día 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.	NC
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 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 preparación.	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.	C
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:	93,3 %

Se evidencia cumplimiento del menú

 	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Jenys Holina	Ruth Jenny Salinas
	Nombre: Jenys Holina	Nombre: Ruth Jenny Salinas
	Documento: 43617281	Documento: 1023816316
	Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: Manipuladora alimentaria

9601

 Educación		LINEAL ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITO		VERSIÓN 1.2 CÓDIGO: FO-AZ-VBPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024			
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ							
IDAD TERRITORIAL:		GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:		Recetor	
Fecha de la visita:		07/06/2024		Hora inicio:		11:00	
Institución educativa:		Fernando Rodríguez		Hora terminación:		1:00	
Sede educativa:		Fernando Rodríguez		Tipo de Complemento:		Residencias escolares	
Tratamiento de prestación de servicios No.		1451/2023		Almuersos		No de servicios:	
18		Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuersos	
(que según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) N/D (No observado))				Calificación		OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
Condiciones higiénico sanitarias				Calificación		OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
Instalaciones e instalaciones				Calificación		OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
El servicio de alimentación está 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			
Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.				1			
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			
Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.				1			
Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).				1			
De saneamiento							
Manejo de Limpieza y Desinfección							
Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.				0		Diligenciar registros	
Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, cillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.				0		Diligenciar registros	
Los implementos (pañales 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.				N.A.			
Control de plagas							
No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de roedores.				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 última fumigación:				1			
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos							
Se tiene 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 superficies en contacto con estos.				1			
Se tiene en cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.				0		Ubicar e identificar área.	
Se tiene documentación y registro de la limpieza de trapos de grasas.				N.A.			
Manejo de agua y control de plagas							
Se cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.				1			

 Educación		<small>MINISTERIO DE EDUCACIÓN</small> <small>SECRETARÍA DE ESTADO DE EDUCACIÓN</small> <small>SECRETARÍA DE ESTADO DE EDUCACIÓN</small>	<small>VERSIÓN: 03</small> <small>CÓDIGO: FO-A7/VPS-01</small> <small>VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024</small>	 <small>edelma sierra</small>
ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ				
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				
El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.		1		
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		
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 en recepción de materia prima				
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, anastillas).		N.O		
El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.		N.O		
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 prácticas de manufactura.		N.O		
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		
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		
El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.		N.O		
Almacenamiento				
Almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura establecidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.		1		
Almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando riesgo de contaminación.		1		
Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del sello, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los alimentos.		1		
El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 9 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 realiza rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de los mismos 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	ubicar e identificar área.	
Procesamiento, ensamblaje 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 tiempos establecidos de desinfección.		1		
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		
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		
Los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.		1		

9603

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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	
Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
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	
Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Faltan Vasos
Instrumento y control de la calidad		
El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Atención ciudadana		
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	
Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Acciones contractuales		
Entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato Anexo check list elementos de aseo).	1	
DOE: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	85,71 %

se realiza verificación de operación ración preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

registros de limpieza y desinfección sin diligenciar.

buscar e identificar área aceite vegetal usado

buscar e identificar área producto no conforme.

no disponen de vasos suficientes para el servicio.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Lenys Molina		Nelsy Ayala	
Nombre: Lenys Molina		Nombre: Nelsy Ayala	
Documento: 43617281		Documento: 47439051	
Cargo: Pnf. de Apoyo.		Cargo: Economa	
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:		Nombre:	
Documento:		Documento:	
Cargo:		Cargo:	





ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

AD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Aguazal		
de la visita:	07/06/2024	Hora inicio:	5:00am	Institución educativa:	Las Maria Jimenez	
don:	UT PAE	INTERNAOS 2023	Hora terminación:	7:00am	Rede educativa:	Las Maria Jimenez
no de prestación de los No.	1951/2023	Tipo de Complemento:	Residuos escolares	Almuerzos	No de servicios:	57
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) NO (No observado)						
Condiciones higiénico sanitarias				Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
Condiciones e instalaciones						
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		
Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes ingreso de plagas, animales domésticos y otros.				1		
Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.				1		
Cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento				1		
Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).				1		
Saneamiento						
Manejo de Limpieza y Desinfección						
En 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, platos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.				1		
Los implementos (pañales absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el uso, 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.				N.A.		
Control de plagas						
No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de roedores.				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 última fumigación:				1		
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos						
Se tiene 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 superficies en contacto con estos.				1		
Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.				1		
Se tiene documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.				N.A.		
Manejo de agua y control de plagas						
Se cuenta con 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		



ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: <u>23/05/2024</u>	1	
El personal manipulador		
El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
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	
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 en recepción de materia prima		
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, anastillas).	N.O	
El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la documentación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura.	N.O	
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	
Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de todo el proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento		
Almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura establecidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
Almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando riesgo de contaminación.	1	
Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida de peso, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los alimentos.	1	
El empaque y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 9 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 realiza rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de fechas de vencimiento, 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	Ubicar e identificar área.
Procesamiento, 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	
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	
Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de tal forma 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 requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
Los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.	1	



Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSION: 03

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: FO AT. WPS-02

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	10/06/2024		Institución educativa:	Luis María Jiménez		
Operador:	UT PAE INTERNADOS 2023		Sede educativa:	Luis María Jiménez		
Contrato de prestación de servicios No:	1951/2023	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	57
Información de las raciones entregadas						
Descripción del menú:	# Café con leche, huevos revueltos, tostada, Pan de Azúcar.					
Intercambios	Alimento:			Fecha:		
	Motivo del intercambio:			Autorizado por:		

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (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 menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
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 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 preparación.	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 promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		93. %

Observaciones



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Luis Y. Molina		Luz Marina Ariza	
Nombre:	Luis Y. Molina	Nombre:	Luz Marina Ariza
Documento:	13619281	Documento:	51936160
Cargo:	Prof. Asesor Interv.	Cargo:	Económico

ENTIDAD TERRITORIAL:

GOBIERNO DE GUAYAS

Municipio:

Aguilera

Fecha de la visita:

07/06/2024

Instituto receptor:

Luis María Jimenez

Observador:

UT PAF INTERNADOS 2023

Contrato de prestación de servicios No.

1451/2023

Temperatura final de cocción

Temperatura distribución inicial

Temperatura distribución final

Completitud

Organolépticas y sensoriales

Preparación programada	Preparación entregada	Completitud de menú				Completitud de gráficas				Apariencia	Sabor	Olor	Textura	Temperatura final de cocción		Temperatura distribución inicial		Temperatura distribución final		Completitud
		Completitud	No completitud	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje					Temperatura	No completitud	Temperatura	No completitud	Temperatura	No completitud	
Café con leche	Café con leche	✓		351	365	357	357	330	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Huevos penicos	Huevos penicos	✓		81	109	121	103	50	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tostada	Tostada	✓		75	69	65	64	100	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pan de Azúcar	Pan de Azúcar	✓		286	270	300	285	150	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Observaciones: Meno #10 semana #2

75



FORMA QUE SE REALIZA LA VISITA:

FORMA QUE SE RECIBE LA VISITA:

Nombre:	Luz Marina Ariza
Documento:	51936160
Cargo:	Manipuladora

Nombre:	Luz Marina Ariza
Documento:	51936160
Cargo:	Manipuladora



LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

NOVEDADES DE PRESTACION DE SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE POR PARO DE FECODE.

1 mensaje

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

12 de junio de 2024, 19:51

Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Cordial saludo;

Por medio de la presente hacemos llegar oficio con las novedades presentadas en cuanto a la prestación del servicio de alimentación escolar modalidad residencias escolares, novedades generadas a causa del paro que se presenta por parte de FECODE.

att: ING JOHN GERMAN RODRIGUEZ
AUXILIAR ADMINISTRATIVO.

**OFICIO NOVEDADES PAE INTERNADOS POR PARO FECODE.pdf**

232K



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 NIT 901738878-6

Yopal, Casanare 12 de junio de 2024

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

REFERENCIA: Contrato Prestación de servicio No 1951-2023 "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ASUNTO: NOVEDADES DE PRESTACION DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE POR PARO DE FECODE.

Cordial saludo;

Teniendo en cuenta la reunión establecida el día 11 Junio/2024 donde se informó nuestra preocupación en la ejecución del programa de alimentación escolar de internados por el posible paro que se viene adelantando por parte de FECODE, nos permitimos adjuntar cuadro con la información entregada telefónicamente por parte de los rectores respecto a la ejecución del programa en la presente semana (10-16 Junio) y la próxima semana (17-21 Junio).

REPORTE DE NOVEDADES POR PARTE DE LOS RECTORES EN CUANTO AL PARO FECODE.			
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	NOVEDAD
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 13 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MIERCOLES 12 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO LOS DOCENTES ESPERAN DIRECTRIZ DE LA SECRETARIA DE EDUCACION.
HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MARTES 18 DE JUNIO Y A PARTIR DE ESA FECHA SALEN A VACACIONES.
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MIERCOLES 12 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO.
HATO COROZAL	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 13 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO
HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.
LA SALINA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.
MANI	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	



9673

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT 901738878-6

REPORTE DE NOVEDADES POR PARTE DE LOS RECTORES EN CUANTO AL PARO FECODE.			
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	NOVEDAD
MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MIERCOLES 12 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO.
MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA DOMINGO 16 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO.
MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA DOMINGO 16 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO.
MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA DOMINGO 16 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO.
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA DOMINGO 16 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO.
OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.
OROCUÉ	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA DOMINGO 16 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO.
OROCUÉ	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO MASCULINO	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.
OROCUÉ	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO FEMENINO	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA. MORICHALES	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MARTES 18 DE JUNIO Y APARTIR DE ESA FECHA SALEN A VACACIONES.
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MARTES 18 DE JUNIO Y APARTIR DE ESA FECHA SALEN A VACACIONES.
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO - LA HERMOSA	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MARTES 18 DE JUNIO Y APARTIR DE ESA FECHA SALEN A VACACIONES.
PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MARTES 18 DE JUNIO Y APARTIR DE ESA FECHA SALEN A VACACIONES.
PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.
RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.
SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	LOS ESTUDIANTES ESTUVIERON INTERNOS HASTA EL DIA MARTES 11 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO.
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 13 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO.



9674

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT 901738878-6

REPORTE DE NOVEDADES POR PARTE DE LOS RECTORES EN CUANTO AL PARO FECODE.			
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	NOVEDAD
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 13 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO
TÁMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.
TAURAMENA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MIERCOLES 12 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO.
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MIERCOLES 12 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO.
TRINIDAD	EL POZO PETROLERO	EL POZO PETROLERO	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.
TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DE GUACHIRIA	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 13 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO
TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 13 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO
TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MIERCOLES 12 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE A DEFINIDO.
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.

Teniendo en cuenta la información del cuadro anterior, nos permitimos solicitar a la interventoría y a la entidad nos brinden claridad en los siguientes aspectos:

- 1) En todas las sedes educativas del programa de internados, se tienen los insumos para la preparación de los alimentos hasta el día 16 Junio/2024, de acuerdo a las condiciones establecidas contractualmente y en cumplimiento a nuestras obligaciones para la ejecución del programa de alimentación escolar.
- 2) El PARO reportado por FECODE, es ajeno a las responsabilidades de nuestro contrato, y en caso de mantenerse, solicitamos formalmente y legalmente nos sean reconocidos los insumos que se tienen en las instituciones educativas y que por causas ajenas a nuestra responsabilidad, no se puedan preparar. Solicitamos que revisemos conjuntamente con la entidad y la interventoría el mejor uso que se le puedan dar a los mismos, antes de que se comiencen a deteriorar.
- 3) Es de suma importancia manifestar que nuestra logística de compra y distribución necesita de al menos 8 días para su cumplimiento, y en vista que en este momento nosotros como operadores solo tenemos la información recolectada telefónicamente con los rectores la cual adjuntamos en el presente cuadro, y que no tenemos una focalización exacta de la



9675

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT 901738878-6

ejecución de la próxima semana por la incertidumbre que se tiene, manifestamos que las compras y despachos se van a organizar teniendo en cuenta la información del cuadro adjunto. No podemos realizar compras de la totalidad de ejecución, pues se entraría en pérdidas millonarias que no podemos asumir.

Atentamente;

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

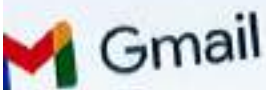
Nit. 901.738.878-6

R/LS. EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO

Cedula No. 91.533.133 de Bucaramanga – Sant

Celular 3145926493

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

**RESPUESTA OFICIO INTER-RES-152-2024 - PLAN DE MEJORA**

1 mensaje

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

13 de junio de 2024, 9:16

Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Buenas días, adjunto y envío planes de mejora de fecha del 04 al 07 del mes de junio, 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

OFICIO - PLAN DE MEJORA JUNIO.pdf
167KPLANES DE MEJORA JUNIO RESIDENCIAS ESCOLARES.xlsx
80KPLANES DE MEJORA RESIDENCIA ESCOLAR JUNIO.pdf
772K



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 13 de junio 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 04 AL 07 DE JUNIO 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 04 al 07 de junio del 2024 de las sedes educativas:

Municipio de Chameza – I.E. José Antonio Galán sede José Antonio Galán.
Municipio de Recetor – I.E. Fernando Rodríguez sede Fernando Rodríguez.
Municipio de Aguazul – I.E. Luis María Jiménez sede Luis María Jiménez.

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



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6



Educación

Alimentos para Aprender



CONTRATO 1951 DE 2023

CHAMEZA

**JOSÉ ANTONIO GALÁN SEDE
JOSÉ ANTONIO GALÁN.**

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 01.

Se adjunta registro fotográfico de la capacitación realizada al personal manipulador en limpieza y desinfección.

FORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINUA		FCC-001 Versión 1 Página 1 de 1		Educación Alimentación Aprender	
Fecha: 07 de junio 2024		ETC: Gobernación del Casanare			
Operador: U.T PAE INTERNADOS 2023		Horas impartidas: 1 hora			
Realizada por: Wilson Rodríguez		Temática: Se capacita al personal manipulador en limpieza y desinfección.			
Firma:					
No.	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo
1	Rdth Jenny Salinas	1023878518	313479345	Rdth Jenny Salinas	Economa
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

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 01.

Se adjunta registro fotográfico de la capacitación realizada al personal manipulador en limpieza y desinfección.





UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6



Educación

Alimentos para Aprender



CONTRATO 1951 DE 2023

RECETOR

**FERNANDO RODRÍGUEZ SEDE
FERNANDO RODRÍGUEZ**

Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare

E-mail: Utinternados2023@gmail.com

Celular: 3102193901



9623

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 02.

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 ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - CASANARE					
PLAN DE MANEJO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO - RESIDENCIA ESCOLAR					
MUNICIPIO	RECATOR				
HOMBRE UNIDAD APLICATIVA:	FERNANDO RODRIGUEZ PRINCIPAL				
SEM	02-08	09-15	16-22	23-29	30-06
	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	X	X	X	X	X
Pisos	X	X	X	X	X
Equipos de refrigeración	X	X	X	X	X
Escuelas	X	X	X	X	X
Implementos de aseo	X	X	X	X	X
Mesas y mesones	X	X	X	X	X
Instalaciones sanitarias	X	X	X	X	X
Paredes, ventanas y puertas	X	X	X	X	X
Cubetas y canastillas	X	X	X	X	X
OTROS					
Caneles Batana	X	X	X	X	X
Techos (limpieza de telarañas) una vez al mes	X	X	X	X	X
CONTROL DE HIGIENE PERSONAL					
Lavado de manos	X	X	X	X	X
Uniforme completo	X	X	X	X	X
Presentación personal (uñas cortas, sin esmalte, accesorios, perfumes)	X	X	X	X	X
Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de limpieza y desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia					
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS					
Inorgánicos (bolsa negra)	X	X	X	X	X
papel sucio, bolsas plásticas vacías, cajas de cartón sucias, servilletas, residuos de comida, botellas plásticas	X	X	X	X	X
Orgánicos (de la verde)	X	X	X	X	X
Residuos de comida	X	X	X	X	X
Marcar con una X cuando se realicen los labores de recolección de los residuos de acuerdo a su naturaleza					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUAS					
COLOR (TURBIDEZ)	N	N	N	N	N
SABOR (DESAGRADABLE)	N	N	N	N	N
Marcar como Normal (N) o Anormal (A) de acuerdo a la evidencia					
Señal de quien realizó	F	F	F	F	F
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: SE INFORMARÁ CUALQUIER INCONVENIENTE					
SUPERVISADO POR:					

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 03.

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



9625

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 04.

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



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6



Educación

Alimentos para Aprender



CONTRATO 1951 DE 2023

AGUAZUL

**LUIS MARÍA JÍMENEZ SEDE
LUIS MARÍA JÍMENEZ.**



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 05.

Se adjunta registro fotográfico del área asignada para el almacenamiento para la materia prima no conforme.





LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

Fwd: Socialización del PLAN DE CONTINGENCIA para la prestación de servicios de Alimentación Escolar

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES

<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Para: Andrea Calderon <andreaalderon61@gmail.com>, LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

14 de junio de
2024, 14:50

Buenas tardes señores Operador

Enviamos link para conectarse a la reunión hoy 4:00 pm

Agradecemos su atención

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

----- Forwarded message -----

De: **EDELMIRA SIERRA** <interventoriaesgpae@gmail.com>

Date: vie, 14 jun 2024 a las 14:49

Subject: Fwd: Socialización del PLAN DE CONTINGENCIA para la prestación de servicios de Alimentación Escolar

To: <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

----- Forwarded message -----

De: **cobertura** <cobertura@sedcasanare.gov.co>

Date: vie, 14 jun 2024 a las 14:27

Subject: Socialización del PLAN DE CONTINGENCIA para la prestación de servicios de Alimentación Escolar

To: 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 Martínez 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>, Cent Educ San Jose de la Poyata <cesanjosedelapoyata@sedcasanare.gov.co>, IE Luis Enrique Baron <ieluisenriquebaronleal@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Gaviotas <iegaviotas@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Jesús Bernal Pinzón <iejesusbernalpinzon@

sedcasanare.gov.co>, IE TecnicoDiversificado <ietecnicodiversificado@sedcasanare.gov.co>, IE Escuela Normal Superior - Monterrey <escuelanormalmonterrey@sedcasanare.gov.co>, IE El Pretexto - Nunchia <ieelpretexto@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Salvador Camacho <iesalvadorcamacho@sedcasanare.gov.co>, IE Antonio Narino - La Yopalosa <ieanyopalosa@sedcasanare.gov.co>, IE La Inmaculada - Orocue <ielainmaculada@sedcasanare.gov.co>, IE Luis Carlos Galan <ieluiscarlosgalan@sedcasanare.gov.co>, IE Ilea Pudi <ieapudi@sedcasanare.gov.co>, CE Miralindo - Orocue <cemiralindo@sedcasanare.gov.co>, IE El Algarrobo <iealgarrobo@sedcasanare.gov.co>, IE Francisco Jose de Caldas <iefranciscojosedecaldas@sedcasanare.gov.co>, IE El Palmar <ieelpalmar@sedcasanare.gov.co>, IE del Norte de Casanare <iedelnortedecasanare@sedcasanare.gov.co>, IE Juan Jose Rondon <iejuanjoserondon@sedcasanare.gov.co>, IE Nuestra Señora de Manare Paz de Aripuro <iemanarepaz@sedcasanare.gov.co>, IE Sagrado Corazon <iesagradoorazon@sedcasanare.gov.co>, IE Simón Bolívar - Paz de Aripuro <iesimonbolivartotumo@sedcasanare.gov.co>, IE Indígena Yamotsinemu <ieyamotsinemu@sedcasanare.gov.co>, IE San Juan de los Llanos <iesanjuandelosllanos@sedcasanare.gov.co>, IE Indígena Kaliwinae <iekaliwinae@sedcasanare.gov.co>, IE Rafael Uribe Uribe <ierafaeluribeuribe@sedcasanare.gov.co>, IE El Banco <ieelbanco@sedcasanare.gov.co>, IE Antonio Narino - Pore <ieantonionarino.pore@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Fernando Rodríguez <iefernandorodriguez@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Jorge Eliecer Gaitán <iejorgeeliecergaitan@sedcasanare.gov.co>, IE Manuel Elkin Patarroyo <iemanuelelkinpatarroyo@sedcasanare.gov.co>, IE Antonio Narino - Sacama <ieantonionarino.sacama@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Francisco Lucea <iefranciscolucea@sedcasanare.gov.co>, IE Arturo Salazar Mejía <iearturosalaramejia@sedcasanare.gov.co>, IE Víctor Gómez Corredor <ievictorgomezcorredor@sedcasanare.gov.co>, Cent Educ Indígena Siukaro <cesiukaro@sedcasanare.gov.co>, IE Jose Maria Cordoba <iejosemariacordoba@sedcasanare.gov.co>, IE Criet - Tauramena <iecriet@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ El Cusiana <ieelcusiana@sedcasanare.gov.co>, IE Siglo XXI - Tauramena <iesigloxxi@sedcasanare.gov.co>, IE del Llano <iedellano@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Brisas del Pauto <iebrisasdelpauto@sedcasanare.gov.co>, IE Rafael García Herreros <ierafaelgarciaherreros@sedcasanare.gov.co>, IE Pozo Petrolero <iepozopetrolero@sedcasanare.gov.co>, IE Integrado de Trinidad <ieintegradodetrinidad@sedcasanare.gov.co>, IE Santa Irene <iesantairene@sedcasanare.gov.co>, IE Ezequiel Moreno y Diaz <ieezequielmorenydiaz@sedcasanare.gov.co>, IE San Agustín - Villanueva <iesanagustin.villanueva@sedcasanare.gov.co>, IE Fabio Riveros <iefabioriveros@sedcasanare.gov.co>, IE Manare Villanueva <iemanarevillanueva@sedcasanare.gov.co>
Cc: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>, EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Buenas tardes

Señores

RECTORES, COORDINADORES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

Favor los invito a conectarse a la socialización del Plan de contingencia para la prestación del servicio de alimentación escolar.

Fecha: hoy 14 de junio del 2024

Hora: 4:00 P.M.

LINK

Enlace:

https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZTU1NTk0NzMtYzk0Yi00NWRjLWlZtTgtMmE4OGY2NjYyNTUw%40thread.v2/0?

context=%7b%22Tid%22%3a%2231fcfb3f-8a0b-4ab5-b792-74c9062b9c8e%22%2c%22Oid%22%3a%22e77b944f-180e-414b-83e1-9983494d8bb0%22%7d

¡Los esperamos!

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



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.

 **CIRCULAR 700.40.10 0198- SOCIALIZACION OLAN DE CONTINGENCIA PAE Y CAE.pdf**
328K



0198

700.40.10

Yopal, 14 de junio de 2024

PARA: Rectores, Directores, Coordinadores de los establecimientos educativos Oficiales del departamento de Casanare y Comités de Alimentación Escolar CAE.

ASUNTO: Socialización del Plan de Contingencia para la Prestación del Servicio de Alimentación Escolar.

Atento saludo,

Desde la Secretaría de Educación Departamental y a través de la Dirección Técnica de Cobertura Educativa, se viene garantizando la prestación del servicio de alimentación escolar como estrategia de acceso y permanencia educativa a través del contrato No CAS-OAJ-LP-003-2024 y N° Interno 1036

Sin embargo, teniendo en cuenta el cese de actividades por parte de los educadores que se viene adelantado los días 12, 13 y 14 de junio del año corrido y considerando que el mismo se determina de manera permanente, el comité técnico de alimentación escolar ha determinado acciones frente a dicha situación:

- Para las sedes educativas que garanticen la prestación del servicio educativo, se prestara el servicio de alimentación escolar con normalidad.
- Para las sedes que no presten el servicio educativo, se procederá a realizar la entrega de la materia prima de productos perecederos, tanto en la modalidad de ración industrializada-RI y preparada en sitio -PS, (frutas, verduras, lácteos, pollo, huevos), que se encuentran en las sedes, mediante el comité de alimentación escolar- CAE de cada institución educativa, para lo cual se deberá realizar registro detallado de los productos a entregar y registro fotográfico.

Para lo anterior, solicitamos de su apoyo junto con los Comités de Alimentación Escolar CAE y en coordinación con Operador e Interventoría, adelantar este proceso de seguimiento para la disposición final y entrega de materia prima a beneficiarios. Así mismo, se adelantará un espacio de socialización virtual de manera inmediata, dispuesto para hoy 14 de junio del 2024 a las 4:00 P.M, a través del siguiente enlace: https://teams.microsoft.com/join/19%3ameeting_ZTU1NTk0NzMIYzk0Yi00NWRjLWZtqIMmE4OGY2NjYyNTUw%40thread_v2%0?context=%7b%22id%22%3a%2231fcb3f-8a0b-4ab5-b792-74c9062b9c8e%22%2c%22oid%22%3a%22e77b944f-180e-414b-83e1-9983494d8bb0%22%7d

Sin otro particular,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de Educación Departamental

Revisó: Nelson Leonardo González Amador, Director Técnico de Cobertura Educativa

Proyectó: Equipo PAE-ETC Casanare

CC. Interventoría- Operador.

Secretaría de Educación Departamental Cra. 20 No 8-02 Tel. 6336339 ext. 1207 Yopal Casanare
Web: <http://www.sedcasanare.gov.co> • Email: educación@sedcasanare.gov.co



LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

REPORTE DE PRESTACION DE SERVICIO.

2 mensajes

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

17 de junio de 2024, 18:54

Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriareidenciaescolar@gmail.com>

Cordial saludo;

Por medio de la presente hacemos llegar reporte de proyección de días a atender y prestación de servicio en las residencias escolares, se presentan novedades de diferencia entre lo proyectado y lo entregado, las cuales se mencionan a continuación.

* La institución educativa Miralindo hasta el día jueves 13 de junio había manifestado prestación de servicio con normalidad para la semana del 17 al 20 de junio de 2024, pero el día sábado 15 de junio cuando el transportador se dirigía hacia la institución a realizar la entrega de la materia prima estableció comunicación con la economista, quien le manifestó que por directriz de la rectora no se iba a recibir materia prima debido a que habían decidido unirse al paro de FECODE.

Al establecer comunicación con la rectora de la institución por parte de la unión temporal se le recomendó a la rectora recibir la materia prima y organizar paquetes para darle a los beneficiarios del servicio a lo que la rectora manifestó que era imposible llevar a cabo dicha recomendación ya que los estudiantes ya no estaban en la institución y era imposible que volvieran a recibir los paquetes.

* La institución educativa Luis Carlos Galán Sarmiento hasta el día jueves 13 de junio había manifestado prestación de servicio con normalidad para la semana del 17 al 20 de junio de 2024 en las tres residencias correspondientes a la institución educativa, pero el día viernes 14 de junio mediante llamada telefónica el rector de la institución manifestó que los docentes habían decidido unirse al paro de FECODE y que no se enviará materia prima para la semana comprendida entre el 17 y 20 de junio de 2024.

En mencionada llamada se le recomendó al rector recibir la materia prima y organizar paquetes para darle a los beneficiarios del servicio a lo que manifestó que era imposible llevar a cabo dicha recomendación ya que los estudiantes ya no estaban en la institución y no recibiría la materia prima porque lo más seguro era que se dañara.

* Cabe resaltar que las instituciones educativas que iniciaron paro en la semana del 11 al 16 de junio y que aun no reinician actividades académicas aun tienen la materia prima de los días en los que han estado en paro y no se ha prestado el servicio de alimentación escolar para la modalidad de residencia escolar.

Lo anteriormente mencionado se informa de acuerdo a información recopilada a la fecha del día lunes 17 de junio de 2024 a las 06:43 pm

Se anexa excel con novedades de inicio de paro FECODE, días proyectados y días atendidos.

att: ING JOHN GERMAN RODRIGUEZ
AUXILIAR ADMINISTRATIVO.

**REPORTE DE PRESTACION DE SERVICIO.xlsx**

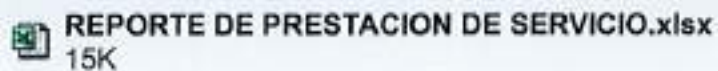
15K

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

17 de junio de 2024, 19:28

Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriareidenciaescolar@gmail.com>

[El texto citado está oculto]



15K

4634

REPORTE DE INSTITUCIONES ATENDIDAS EN LA SEMANA DEL 17 AL 20 DE JUNIO DE 2024 Y NOVEDADES POR PARTE DE LOS RECTORES EN CUANTO AL PARO FECODE.						
MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	DIAS PROYECTADOS	DIAS ENTREGADOS	NOVEDAD	
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	4	4	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.	
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MIERCOLES 12 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVIO MATERIA PRIMA.	
HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO	2	2	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MARTES 18 DE JUNIO Y A PARTIR DE ESA FECHA SALEN A VACACIONES.	
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MIERCOLES 12 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVIO MATERIA PRIMA.	
HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 13 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVIO MATERIA PRIMA.	
HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	4	4	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.	
LA SALINA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	4	4	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.	
MANI	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYASA	JOSE DE LA POYASA	0	0	EL INTERNADO ESTA CERRADO DESDE EL DIA 02 DE JUNIO DE 2024 POR OLA INVERNAL.	
MANI	CAMILLO TORRES RESTREPO	CAMILLO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MIERCOLES 12 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVIO MATERIA PRIMA.	
MANI	CAVIOTAS	CAVIOTAS	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA DOMINGO 16 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVIO MATERIA PRIMA.	
MANI	JESUS BERNAL PINTON	MUNDO NUEVO	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA DOMINGO 16 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVIO MATERIA PRIMA.	
MANI	JESUS BERNAL PINTON	PABLO ANTONIO BARRERA	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA DOMINGO 16 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVIO MATERIA PRIMA.	
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA DOMINGO 16 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVIO MATERIA PRIMA.	

9635

OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO	4	0	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA JUEVES 20 DE JUNIO, CON NORMALIDAD.
OROCUÉ	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA DOMINGO 16 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVÍO MATERIA PRIMA.
OROCUÉ	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPONLEGRE	4	0	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA DOMINGO 16 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE ENVÍO MATERIA PRIMA.
OROCUÉ	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO MASCULINO	4	0	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA VIERNES 14 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE ENVÍO MATERIA PRIMA.
OROCUÉ	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO FEMENINO	4	0	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA VIERNES 14 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO NO SE ENVÍO MATERIA PRIMA.
PAZ DE ARIFORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES	2	2	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA MARTES 18 DE JUNIO Y APARTIR DE ESA FECHA SALEN A VACACIONES.
PAZ DE ARIFORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES	2	2	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA MARTES 18 DE JUNIO Y APARTIR DE ESA FECHA SALEN A VACACIONES.
PAZ DE ARIFORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO - LA HERMOSA	2	2	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA MARTES 18 DE JUNIO Y APARTIR DE ESA FECHA SALEN A VACACIONES.
PAZ DE ARIFORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	2	2	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA MARTES 18 DE JUNIO Y APARTIR DE ESA FECHA SALEN A VACACIONES.
PAZ DE ARIFORO	SIMÓN BOLÍVAR	SIMÓN BOLÍVAR	4	4	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.
RECEFOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	4	4	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.
SABANALARGA	MANUEL EUGEN PATARROYO	MANUEL EUGEN PATARROYO	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTUVIERON INTERNOS HASTA EL DÍA MARTES 11 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVÍO MATERIA PRIMA.
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA JUEVES 13 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVÍO MATERIA PRIMA.
SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA JUEVES 13 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVÍO MATERIA PRIMA.
TÁMARA	VICTOR GÓMEZ CORREDOR	VICTOR GÓMEZ CORREDOR	4	4	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.
TAURAMENA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARÁN INTERNOS HASTA EL DÍA MIÉRCOLES 12 DE JUNIO, PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVÍO MATERIA PRIMA.

4636

TRINIDAD	CAMPESIRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESIRE BRISAS DEL PAUTO	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MIERCOLES 12 DE JUNIO. PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVIO MATERIA PRIMA.
TRINIDAD	EL POYO PETROLERO	EL POYO PETROLERO	4	4	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.
TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DE GUACHIRA	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 13 DE JUNIO. PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVIO MATERIA PRIMA.
TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 13 DE JUNIO. PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVIO MATERIA PRIMA.
TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE	0	0	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA MIERCOLES 12 DE JUNIO. PARA LA SEMANA DEL 17 AL 21 DE JUNIO AUN NO SE A DEFINIDO Y NO SE ENVIO MATERIA PRIMA.
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO	4	4	LOS ESTUDIANTES ESTARAN INTERNOS HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JUNIO CON NORMALIDAD.



LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

Fwd: Citación reunión compras publicas locales

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES

19 de junio de 2024,

<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

14:03

Para: Andrea Calderon <andrecalderon61@gmail.com>, LAYNIKER ORTIZ GARCIAS
<utinternados2023@gmail.com>

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

----- Forwarded message -----

De: **tecnicosgpae edelmira** <tecnicosg.pae@gmail.com>

Date: mié, 19 jun 2024 a las 12:20

Subject: Citación reunión compras publicas locales

To: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Buenas tardes:

Adjunto para su conocimiento y fines pertinentes,

Sin otro particular,

 **159 2024.pdf**
218K

Yopal, Casanare, 19 de junio de 2024
Oficio No. INTER-RES-159-2024

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

ASUNTO: Citación reunión socialización Ley 2046 de 2020 "compras públicas locales".

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 extender invitación a reunión de socialización de la Ley 2046 de 2020 "compras públicas locales", donde se aclararan dudas para dar cumplimiento a la obligación contractual *"1. Contribuir al fortalecimiento de las economías locales desde la operación del PAE adquiriendo el 30% del valor total de los recursos en alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria o de sus organizaciones legalmente constituidas, según registro y reporte de zona geográfica de compra, emitido por la Secretaría Agricultura Ganadería y Medio Ambiente dando cumplimiento a las directrices emitidas en la ley 2046 del 2020 y demás normas concordantes. 2. Hacer uso adecuado de la información suministrada por la Secretaría Agricultura Ganadería y Medio Ambiente, en cuanto al registro pequeños productores agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria o de sus organizaciones legalmente constituidas 3. Realizar pago contra entrega a los pequeños productores agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria o de sus organizaciones legalmente constituidas, en tanto este ingreso constituya su principal fuente de sustento."*.

Lugar: Dirección de cobertura educativa – gobernación de Casanare

Fecha: 25 de junio de 2024

Hora: 09:00 am

Se requiere puntualidad.

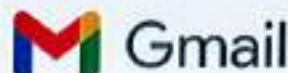
Sin otro particular,



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Interventora

Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023



LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

NOTIFICACIÓN VISITAS SMC PAE-RE SEMANA 11 AL 14 DE JUNIO 2024

2 mensajes

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES

<interventoriareidenciaescolar@gmail.com>

19 de junio de 2024,
14:22Para: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, Andrea Calderon
<andreacalderon61@gmail.com>

Cordial saludo,

A continuación, me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT PAE INTERNADOS 2023 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

 **Actas (RE) 11-14 junio.pdf**
3361K**INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES**

<interventoriareidenciaescolar@gmail.com>

21 de junio de 2024,
16:10Para: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, Andrea Calderon
<andreacalderon61@gmail.com>

Buenas tardes,
adjuntamos rectificación del archivo que previamente se había remitido.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

[El texto citado está oculto]

 **Actas (RE) 11-14 junio II.pdf**
7885K

Yopal, Casanare, 19 de junio de 2024
Oficio No. INTER-RES-158-2024

Señor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R/L UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PAE EJECUTADO EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Respetado Doctor,

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 DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT PAE INTERNADOS 2023 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023.

No	FECHAS	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
1.	13/06/2024	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	97.1%	Muy Bueno
2.	13/06/2024	NUNCHIA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PRINCIPAL	77.8%	Aceptable
3.	13/06/2024	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	PRINCIPAL	93.8%	Bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en (12) folios.

Sin otro particular,



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



Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: 03

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: FO-AT-VWPS-01

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014



ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	13/06/2024	Hora inicio:	11:20	Institución educativa:
Operador:	UT PAE Intergeneracional	Hora terminación:	12:35	Sede educativa:
Contrato de prestación de servicios No.	1951-2023	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos
			X	No de servicios:
				21

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) MC (Mejor cumple) N/A (No aplica) NO (No observado)		OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
Condiciones higiénico sanitarias		Calificación	
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación está 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		OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
Programa de Limpieza y Desinfección		Calificación	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañuelos 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.	N.A.	

Control de plagas		Calificación	
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 diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	0	No se evidencian soportes

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		Calificación	
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.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A.	

Abastecimiento de agua y control de plagas		Calificación	
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	

9642

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VNPS-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: <u>10 junio 2024</u>	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).	N.O	
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.	N.O	
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 específica, 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	

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRF5-01	
		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	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.	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	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	

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

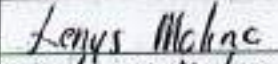
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
----	---	---	--

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	97.1 %
---	-----------------------------	--------

Observaciones

Se realizó visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación ración preparada en sitio en la Sede. Jesús Bernal primer del programa Residencias Escolares del municipio de Mani.

Se verifica cantidad y calidad de la materia prima se observa cumplimiento.

  	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
		
	Nombre: Lenys Malina	Nombre: Diana Celia
	Documento: 43617781	Documento: 717968085
	Cargo: Asesor	Cargo: Economista
	FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
	Nombre:	Nombre:
	Documento:	Documento:
	Cargo:	Cargo:



ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	13/06/2024		Institución educativa:	Jesús Bernal pinzon		
Operador:	LITINTEGUADOS PAE-2023		Sede educativa:	Mundo Nuevo		
Contrato de prestación de servicios No:	1951 de 2023.		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios: 21
				X		
Información de las raciones entregadas						
Descripción del menú: Semana 3, menú # 14: Carne desmechada, Arroz con Arvejas, papa criolla cocida, Verdura saltada, jugo tomate						
Intercambios						
Alimento:		Jugo de Nulo, bebida entregada: jugo tomate		Arbol		
Motivo del intercambio:				Fecha:		
				Autorizado por:		

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) NA (No aplica) NO (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 menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón 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 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 preparación.	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 prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
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



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
 Nombre: Lenys Molina Documento: 44619281 Cargo: Pcd CPEP	 Nombre: Diana Cely Documento: 779666845 Cargo: Ecenoma

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Nineta
Fecha de la visita:	13/04/2024	Hora inicio:	6:00 AM	Institución educativa:
Operador:	UT-PAE INTERNADOS 2023	Hora terminación:	8:00 AM	Rede educativa:
Contrato de prestación de servicios No.	1951-23	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	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

Edificaciones e instalaciones	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
1 El servicio de alimentación está 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	

Pan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección

6 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Registros de LyD sin actualizar
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	Registros de LyD sin actualizar
8 Los implementos (pañales 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.	N/A	

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 última fumigación:	0	Evidencia soportes de Fumigación

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.	0	No existen canchales para residuos sólidos
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.	1	
17 Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A	

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	
--	---	--

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITO	CÓDIGO: FO-AT-VRF5-01	
		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: _____			
		0	Evidenciar registro de la última limpieza del tanque
Personal manipulador			
20 El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.		0	Evidenciar certificado médico del personal manipulador.
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 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 prácticas 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.		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		0	Capacitar al personal en almacenamiento y conservación de alimentos
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 específica, 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	

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02	
	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

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	1	Fecha: 18/3/2024 Act. N° 85-225
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).	0	Entregar insumos e implementos de aseo.
----	---	---	---

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento

77.8 %

Observaciones

Se realizó visita de seguimiento y control a la Operación del Programa de Alimentación escolar modalidad Residencias de la T.E Salvador Camacho Polanco del municipio de Nunchia. Se verificó proceso para disposición en sitio verificando estado y calidad de los alimentos, observando papaya en proceso de maduración y molida, se procede a retirar del equipo refrigerador y se lo de 500g a 200g, aproximadamente.
Se evidenciaron protocolos de limpieza y desinfección en diligencia.
No se evidenciaron certificados médicos para el personal manipulador.
Faltantes de insumos de aseo: Jabón Detergente, Desinfectante líquido y guantes de manipulación para alimentos, bolsas de basura.

  	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
	Lenys Molina Nombre: Lenys Molina Documento: 43617281 Cargo: Prof. Afayo		Dorely Al Nombre: Dorely Alvarez Documento: 47439062 Cargo: Economista	
	FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
	Nombre: Documento: Cargo:		Iris Socha Nombre: Iris Socha Documento: 47475835 Cargo: Economista	



Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 02

CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024



Entidad Territorial:

Fecha de la visita:

Operador:

Contrato de prestación de servicios No.

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

Condiciones higiénicas sanitarias

Edificaciones e instalaciones

1 El servicio de alimentación está 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.

2 Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

3 Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslucientes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

4 Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.

5 Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).

Plan de saneamiento

Programa de Limpieza y Desinfección

6 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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.

8 Los implementos (pañales absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.

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.

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.

Control de plagas

Se evidencia inicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de plagas.

Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas de seguimiento, se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:

Control de residuos sólidos y líquidos

El servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, se encuentran en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria.

Los residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos, antes, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de plagas.

Los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para el personal.

Los residuos líquidos y sólidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para el personal.

Los residuos líquidos y sólidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para el personal.

Los residuos líquidos y sólidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para el personal.

Los residuos líquidos y sólidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para el personal.

Los residuos líquidos y sólidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para el personal.

Los residuos líquidos y sólidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para el personal.

Los residuos líquidos y sólidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para el personal.

Los residuos líquidos y sólidos no representan riesgo de contaminación para los alimentos ni para el personal.

Municipio:

Institución educativa:

Sede educativa:

Almuerzos

No de servicios:

Calificación

Observaciones

(Describir la acción Acción de mejora)

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

1

Evidenciar soporte de fumigación

Tanque de nivel

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: <u>12-06-24</u>	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 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).	N.O	
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 prácticas 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.	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.	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 específica, 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.	NO	
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.	NO	
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.	NO	
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 e inocuidad.	1	

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	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	

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	

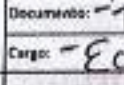
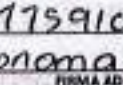
Obligaciones contractuales

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).	☒ Allegar elementos de aseo	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	93.8 %

Observaciones

Se realizó visita técnica a la Institución Educativa Víctor Gómez Corredor Sede Víctor Gómez Corredor Modalidad - Residencia del municipio de Tamara con el fin de verificar las condiciones Higiénicas y prestación del Restaurant escolar donde se evidencia lo siguiente:

- Se verificó materia prima en buenas condiciones de calidad para las preparaciones de la semana.
- Se evidenció area de preparación y almacenamiento Limpias y ordenadas
- Evidenciar soporta de fumigación
- Allegar faltantes de aseo para garantizar La adecuado L y D de areas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
			
Nombre: Lenys Molina		Nombre: Fair ladit Carrasco	
Documento: 43617281		Documento: 1175910910 de Tauramanga	
Cargo: Prof. Apoyo.		Cargo: Economista	
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:		Nombre: Jue Hery Maldonado	
Documento:		Documento: 23437372	
Cargo:		Cargo: manipuladora	



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 19 de junio de 2024.

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 MAYO.

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 hacer entrega de 13 carpetas las cuales contienen certificaciones, niño a niño, remisiones de viveres y remisiones de aseo, de las siguientes instituciones educativas:

1. Sabanalarga – I.E. Manuel Elkin Patarroyo sede Manuel Elkin Patarroyo.
2. Hato Corozal – I.E. Bonifacio Gutiérrez.
3. Nunchia – Salvador Camacho Roldan.
4. Tauramena – I.E. El Crieet Sede El Crieet.
5. Orocue – I.E. Luis Carlos Galán Sarmiento Sedes Campoalegre - Luis Carlos Galán Sarmiento-Femenino - Luis Carlos Galán Sarmiento-Masculino.
6. Recetor – I.E. Fernando Rodríguez sede Fernando Rodríguez.
7. Maní – I.E. Gaviotas sede Gaviotas.
8. Támara – I.E. Víctor Gómez Corredor sede Víctor Gómez Corredor.
9. Hato Corozal – I.E. Luis Hernández Vargas sede Luis Hernández Vargas.
10. Trinidad – Santa Irene sede Santa Irene.
11. San Luis de Palenque – I.E. Técnico Francisco de Lucea sede Francisco de Lucea y la Riverita.
12. Maní – I.E. San José de la Poyata sede San José de Poyata.
13. Trinidad - Pozo Petrolero sede Pozo Petrolero.
14. Chameza – José Antonio Galán.

Sin otro particular,

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Nit. 901738878 - 6

EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO

CC: 91.533.113 de Bucaramanga

Representante legal

Calle 40 No. 46 manzana A lote 17 Barrio Xiruma II. Celular: 3102193901.
E-mail: Utinternados2023@gmail.com



LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

SOLICITUD SOPROTE DE PAGO SEGURIDAD SOCIAL MES MAYO 2024

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES

20 de junio de 2024,

<interventoriareidenciaescolar@gmail.com>

11:17

Para: Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>, LAYNIKER ORTIZ GARCIAS
<utinternados2023@gmail.com>

Buen día señores UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2024

Adjuntamos oficio.

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

**OFICIO INTER-RES-160 DE 2024.pdf**

434K

Yopal, Casanare, 20 de junio de 2024

Oficio No. INTER-RES-160-2024

Señor:

CARLOS ANDRÉS DUARTE VALENZUELA
REPRESENTANTE LEGAL
UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

REF.: SOLICITUD SOPORTE DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL MES MAYO 2024

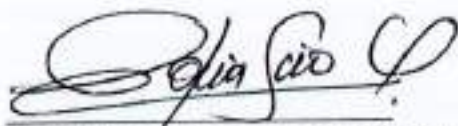
Cordial saludo,

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 informara que la fecha límite de pago de seguridad social es a más tardar el día 13 hábil de cada mes, esta interventoría valida que la fecha límite de pago de la seguridad social del mes de mayo de 2024 del contratista UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, es el 21 de junio de 2024.

De acuerdo con lo anterior, y teniendo en cuenta que a partir del día de mañana 21 de junio de 2024 los contratos se encuentran suspendidos, la interventoría quedará atenta a la radicación del soporte de pago de la seguridad social del periodo de mes de mayo de 2024 ya sea remitido a la interventoría de manera física o por correo electrónico.

Por otro lado, nos permitimos informar que el pago de la liquidación de la señora MARINA MENDIVELSO AYALA del municipio de Támara sede VICTOR GOMEZ CORREDOR, tiene fecha de pago del 13 de junio de 2024, y la fecha de terminación de la relación laboral fue el 5 DE MARZO de 2024, es necesario resaltar que los pagos de las liquidaciones y en general de la nómina del personal debe hacerse de manera oportuna.

Sin otro particular,



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Interventora

Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023



LAYNIKER ORTIZ GARCÍAS <utinternados2023@gmail.com>

NOTIFICACIÓN VISITAS SMC PAE-RE SEMANA 17 AL 20 DE JUNIO 2024

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES21 de junio de 2024,
16:12

<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Para: LAYNIKER ORTIZ GARCÍAS <utinternados2023@gmail.com>, Andrea Calderon
<andreacalderon61@gmail.com>

Cordial saludo,

A continuación, me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT PAE INTERNADOS 2023 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

**Actas (RE) 17-20 junio.pdf**
2416K

Yopal, Casanare, 20 de junio de 2024
Oficio No. INTER-RES-161-2024

Señor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R/L UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PAE EJECUTADO EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

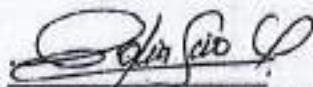
Respetado Doctor,

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 DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT PAE INTERNADOS 2023 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023.

No	FECHAS	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
1.	20/06/2024	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	PRINCIPAL	100%	Muy Bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de Interventoría en (3) folios.

Sin otro particular,



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora

Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Tamara
Fecha de la visita:	20/06/2024	Hora Inicio:	12:15	Institución educativa:
Operador:	LT PAE Internador	Hora terminación:	1:30	Sede educativa:
Contrato de prestación de servicios No.	1951-23	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almazaros
		X		No de servicios:
				101

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

Condiciones higiénico sanitarias

Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
1	El servicio de alimentación está 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	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
1	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 dificultan la limpieza y desinfección.
1	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.
1	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).

Programa de saneamiento

Programa de Limpieza y Desinfección

1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañales 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.
N.A	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.

Control de plagas

1	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de roedores.
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 diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:

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	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.
N.A	Se tiene documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.

Sistema de agua y control de plagas

1	Se dispone 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.
---	---

 Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRP5-01	
		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: <u>5 de mayo</u>			
	1	Tanque de Niuli	
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 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).	N.O	
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 prácticas 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.	N.O	
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 específica, 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	

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.	1	

Seguramiento y control de la calidad

5	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
5	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

	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	
	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Condiciones contractuales

	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	
--	---	---	--

ADON: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento:

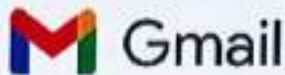
100 %

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación modalidad de atención reportada en sitio

Se verifica la existencia y calidad de la materia prima, se observa cumplimiento y normalidad en la prestación del servicio el día de hoy en esta sede principal Victor Gomez Corredor, del municipio de Tamara.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
  	Lenys + Polina Nombre: Lenys Polina Documento: Cargo: Prof. Apoyo Interv. FIRMA ADICIONAL:	Ealilady Carrasco Chavita Nombre: Ealilady Carrasco Chavita Documento: 7775910910 de Tauramena Cargo: Economista FIRMA ADICIONAL:	Luz Mary Maldonado Nombre: Luz Mary Maldonado Documento: 23937372 Cargo: Economista



LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

**Fwd: BENEFICIARIOS PAE RESIDENCIAS ESCOLARES MAYORITARIO
MES DE JULIO**

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES22 de junio de
2024, 8:10

<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Para: Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>, LAYNIKER ORTIZ GARCIAS
<utinternados2023@gmail.com>

Buen día,

Nos permitimos remitir beneficiarios del PAE- Estrategia residencias Escolares mayoritario, con corte SIMAT 19 de junio del presente año. Ello, para atención del servicio de alimentación escolar del mes de Julio de 2024.

Nota: Se remitió correo al Licenciado ARISTOBULO FIGUEROA MUJICA, Directivo docente del Centro Educativo San José La Poyata - Maní, para que se informe a más tardar el 29 de Junio del presente año, si persiste la novedad causada por la Ola invernal, o si es superada, para actualizar esta población con la estrategia residencia escolar y remitirla.

Lo anterior para fines pertinentes. Cualquier observación o inquietud, por favor remitirla por este medio

Atentamente,

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

----- Forwarded message -----

De: **EDELMIRA SIERRA** <interventoriaesgpae@gmail.com>

Date: sáb, 22 jun 2024 a las 8:08

Subject: Fwd: BENEFICIARIOS PAE RESIDENCIAS ESCOLARES MAYORITARIO MES DE JULIO

To: <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

----- Forwarded message -----

De: **PAE** <pae@sedcasanare.gov.co>

Date: jue, 20 jun 2024 a las 15:47

Subject: BENEFICIARIOS PAE RESIDENCIAS ESCOLARES MAYORITARIO MES DE JULIO

To: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Cc: Zulma Cristina Duarte Bohorquez <dzulmacristina@yahoo.es>

Ingeniera

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Representante Legal Contrato de Consultoría 1938 de 2023

interventoriareidenciaescolar@gmail.com

Cordial saludo,

Nos permitimos remitir beneficiarios del PAE- Estrategia residencias Escolares mayoritario, con corte SIMAT 19 de junio del presente año. Ello, para atención del servicio de alimentación escolar del mes de Julio de 2024.

Nota: Se remitió correo al Licenciado ARISTOBULO FIGUEROA MUJICA, Directivo docente del Centro Educativo San José La Poyata - Maní, para que se informe a más tardar el 29 de Junio del presente año, si persiste la novedad causada por la Ola invernal, o si es superada, para actualizar esta población con la estrategia residencia escolar y remitirla.

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. 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 Junio 19 2024 Mayoritario Residencias.xlsx

276K



LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

RESPUESTA OFICIO INTER-RES-158-2024 - PLAN DE MEJORA

1 mensaje

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

24 de junio de 2024, 15:14

Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Buenas tardes, adjunto y envío planes de mejora de fecha del 11 al 14 del mes de junio, 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 JUNIO RESIDENCIAS ESCOLARES.xlsx**

81K

**OFICIO - PLAN DE MEJORA JUNIO.pdf**

166K

**PLANES DE MEJORA RESIDENCIA ESCOLAR JUNIO.pdf**

1957K



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 24 de junio 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 11 AL 14 DE JUNIO 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 11 al 14 de junio del 2024 de las sedes educativas:

Municipio de Maní – I.E. Jesús Bernal Pinzón sede Mundo Nuevo.

Municipio de Nunchia – I.E. Salvador Camacho Roldan sede Salvador Camacho Roldan.

Municipio de Tamara – I.E. Víctor Gómez 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

9666

Educación		PLAN DE MEJORA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				  	
		CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1638 DE 2023 OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, OPERATIVA Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
CONTRATISTA		UNIÓN TEMPORAL PAE INTERINADOS 2023				1951 DE 2023	
PERÍODO DE REPORTE DE ACTAS		SEMANA DEL 11 AL 14 DE JUNIO DE 2024					
FECHA VISITA		MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SECC. EDUCATIVA	TIPO DE ENTIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL SITUACION
13/06/2024		MAVE	JESÚS BENÍVAL PAREÓN	MUNDO NUEVO	RESIDENCIA ESCOLAR	12. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interna, documentación de empresa fumigadora, libros de registro. Se ejecutaron diligencias de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: _____	No se evidenciaron plagas.
						6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas y sanitarias, se evita la acumulación de agua y las superficies se encuentran correctamente lavadas y se realizan los mantenimientos oportunos.	Regimen de L y O en adecuación.
						7. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, mesas y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pailas, bandejas, libros de registro, entre otros) y los registros son diligenciados convenientemente y se hallan de manera oportuna.	Registros de L y O en adecuación.
						12. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interna, documentación de empresa fumigadora, libros de registro. Se ejecutaron diligencias de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: _____	Créditos soporte de fumigación.
13/06/2024		MANCHANA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	RESIDENCIA ESCOLAR	13. El área de servicio de alimentación, recepción de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien abastecidos e identificados, conforme a la norma técnica vigente.	En cumplimiento de la Entidad territorial.
						19. Se realiza la limpieza y distribución periódica del tiempo de almacenamiento de agua potable.	Se lleva y se diligencia los formatos de la limpieza y distribución del tiempo. (Anexo 54)
						20. El personal manipulator no presenta alteraciones de la piel u enfermedades infecciosas.	El personal manipulator de alimentos porta con certificado médico el cual nos indica que es apto para el cargo. (Anexo 55)
						21. Los alimentos y materias primas se encuentran bien de presentación, bien acondicionados, lejos del suelo, bien identificados y con la información adecuada (Formato anexo cinco del documento de acto).	Se capacita al personal manipulator en almacenamiento y conservación de alimentos. Se adjunta registro fotográfico. (Anexo 56)
						49. La entrega de alimentos de uso se realiza conforme a lo establecido y con la frecuencia establecida (Formato anexo cinco del documento de acto).	Se lista algunos elementos de uso como: refrigerador, calentador eléctrico, pailas de manipulación y libros de registro. Se adjunta formato de entrega. (Anexo 57)

CAMPOS A SER DILIGENCIADOS POR EL CONTRATISTA		SECCIÓN DE INTERVENCIÓN	
Acción de Mejora	Responsable(s)	Fecha de Verificación	Estado
Se realiza fumigación y documentación en el mes de abril, se adjunta soporte de fumigación en la sede educativa. Se adjunta certificado de fumigación. (Anexo 51)	OPERADOR		
Se diligencian y actualizan los formatos de la limpieza y desinfección. (Anexo 52)	OPERADOR		
Se diligencian y actualizan los formatos de la limpieza y desinfección. (Anexo 52)	OPERADOR		
Se realiza fumigación y documentación en el mes de abril, se adjunta soporte de fumigación en la sede educativa. Se adjunta certificado de fumigación. (Anexo 51)	OPERADOR		
Se diligencia los formatos de la limpieza y distribución del tiempo. (Anexo 54)	OPERADOR		
El personal manipulator de alimentos porta con certificado médico el cual nos indica que es apto para el cargo. (Anexo 55)	OPERADOR		
Se capacita al personal manipulator en almacenamiento y conservación de alimentos. Se adjunta registro fotográfico. (Anexo 56)	OPERADOR		
Se lista algunos elementos de uso como: refrigerador, calentador eléctrico, pailas de manipulación y libros de registro. Se adjunta formato de entrega. (Anexo 57)	OPERADOR		

4996

		PLAN DE MEJORA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				 	
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1038 DE 2023 OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INVENTARIOS 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							
1. DATOS GENERALES							
CONTRATISTA		UNIÓN TEMPORAL PAZ INTERNOS 2023		CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N°		1061 DE 2023	
PERIODO DE REPORTE DE ACTAS		SEMANA DEL 11 AL 14 DE JUNIO DE 2024					
2. CONTENIDO PLAN DE MEJORA							
FECHA VISITA	MUNICIPIO	RESIDENCIA EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM ASESORADO	RESOLUCIÓN DEL HALLAZGO	ACCIÓN DE MEJORA
13/06/2024	TAMAYÁ	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	RESIDENCIA ESCOLAR	12. Se revisa en control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresas fumigadoras, listas horarias de encuentros diligenciados en forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	Existe un soporte de fumigación.	Se realiza fumigación y desinfectación en el mes de abril, se dio soporte de fumigación en la sede educativa. Se adjunta certificado de fumigación. (Anexo 89)
					45. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a la verificación y con la frecuencia establecida (fornido once o más veces al día en las de noche).	Algar elementos de aseo.	Se hizo llegar elementos de aseo 3 jacos antibacteriales, 4 esponjas de fibra sintética, 4 esponjas de algodón, 4 toallas en bolsa de 400 gr, 4 distribuidores líquido 4 dispensers en polvo, 20 unidades de bolsa de toallas, 5 pares de guantes de caucho, 6 rollos de papel higiénico y 34 pares de guantes de nitrilo. Se adjunta formato de entrega. (Anexo 89)

ELABORADO POR: 
 ING. LAYNEZ ORTIZ SANCHEZ
 COORDINADORA TÉCNICA



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6



Educación

Alimentos para Aprender



CONTRATO 1951 DE 2023

MANÍ

**JESÚS BERNAL PINZÓN SEDE
MUNDO NUEVO.**

9669



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 01.

Se adjunta registro fotográfico del certificado de fumigación de la Institución Educativa Jesús Bernal Pinzón sede Mundo Nuevo.



CERTIFICACIÓN CONTROL DE PLAGAS

LA EMPRESA GRUPO EMPRESARIAL E&N, CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL IDENTIFICADA CON NIT 1109068174-2 CERTIFICA QUE:

INSTITUCIÓN EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON-MUNDO NUEVO MUNICIPIO DE MANI

Se le realizó la intervención química para el control de plagas (insectos rastreros y voladores) FUMIGACIÓN por aspersión de áreas comunes el día 05 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: GRUPO EMPRESARIAL E&N, CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL



OBSERVACIONES: Cumplimiento sin novedad, se otorga Concepto favorable para empresas de fumigación y ficha técnica

E&N
Control y Gestión Ambiental
AUTORIZADO
Wildrey Ramiro R...
Gerente

Autorización según Resolución N° 0010 del 18 de marzo de 2024 expedida por Secretaría de Salud Departamental

Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901



9670
UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6



Educación

Alimentos para Aprender



CONTRATO 1951 DE 2023

NUNCHIA

**SALVADOR CAMACHO ROLDAN
SEDE SALVADOR CAMACHO
ROLDAN.**

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 02.

Se adjunta registro fotográfico del diligenciamiento y actualización 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 PREPARADA EN SITIO - RESIDENCIA ESCOLAR			
MUNICIPIO	MES:		
Nunchia	Junio		
NOMBRE UNIDAD APLICATIVA:	SEMANA DEL:		
Salvador Camacho Roldan	2-8		
ITEM	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:	SEMANA DEL:
	2-8	9-15	16-22
	1	2	3
	M	M	M
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M
	J	J	J
	V	V	V
	S	S	S
	D	D	D
	L	L	L
	M	M	M



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 03.

Se adjunta registro fotográfico del certificado de fumigación de la Institución Educativa Salvador Camacho Roldan sede Salvador Camacho Roldan.



CERTIFICACION CONTROL DE PLAGAS

LA EMPRESA GRUPO EMPRESARIAL E&N, CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL IDENTIFICADA CON NIT 1109068174-2 CERTIFICA QUE:

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA
SALVADOR CAMACHO ROLDAN INTERNADO
MUNICIPIO NUNCHIA**

Se le realizó la intervención química para el control de plagas (Insectos rastreros y voladores) FUMIGACIÓN por aspersión de áreas comunes el día 13 de abril de 2024, utilizando LIZARD DE USO EN SALUD PÚBLICA, de acuerdo con el DECRETO 1843/91 del Ministerio de Salud, nuevo código de Policía de Colombia Ley 1801 de julio de 2016.

El presente documento es propiedad de la Unión Temporal PAE Internados 2023



OBSERVACIONES: Cumplimiento en su totalidad de acuerdo a los conceptos emitidos por la empresa en fumigación y Acta Técnica.

Wildrey Ramiro Romero
Gerente

E&N
AUTORIZADO

Autorizado según Resolución nº 0030 del 13 de marzo de 2014 expedida por secretaria de Salud Departamental



Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare

E-mail: Utinternados2023@gmail.com

Celular: 3102193901



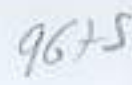
9673

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 NIT: 901738878- 6

ANEXO 04.

Se adjunta registro fotográfico del diligenciamiento y actualización del formato de limpieza y desinfección del tanque.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL				LAVADO DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA					
  				CEDECO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PÁGINA		
				UTN-203	24/06/2023	1	3 DE 1		
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023									
MUNICIPIO: Nunchia				MES: Junio					
AGENTE APLICADOR: Salvedor Zamache Roldán									
AGENTE DETECTANTE: Jahn en Polvo				AGENTE DESINFECTANTE: Cloro 2					
ITEM	FECHA LAVADO	CONCENTRACION SOLUCION DESINFECTANTE	FRECUENCIA			TIPO DE MATERIAL DE TANQUE			RESPONSABLE
			SEMANAL	QUINCENAL	TRIMESTRAL	PVC	PLASTICO (TERMICO)	OTRO	
1	2-06-2024	5.25%	X					X	9-06-2024 Doraly Al.
2	9-06-2024	5.25%	X					X	16-06-2024 Doraly Al.
3	16-06-2024	5.25%	X					X	24-06-2024 Doraly Al.
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
OBSERVACIONES:									
<p>Limpiar: 10 gr de jabón en polvo por cada litro de agua</p> <p>Desinfectar: 15 ml de hipoclorito por cada litro de agua</p>				REVISO					



Celular: 3102193901



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 06.

Se adjunta registro fotográfico del refuerzo al personal manipulador en almacenamiento y conservación de los alimentos.

FORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINUA		FCC-001 - Versión 1 de		Educación		Alimentación	
Fecha: 17 JUNIO - 2024		ETC: Gobernación del Casanare					
Operador: U.T PAE INTERNADOS 2023		Horas impartidas: 1 HORA					
Realizada por: JHON RODRIGUEZ		Temática: REFUERZO EN ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS					
Firma:							
No.	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo		
1	Dorely Alvarez	47434002	3192065054	Dorely Al.	Economía		
2	Irís Sacha	47435835	3115623714	Irís Sacha	Economía		
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							



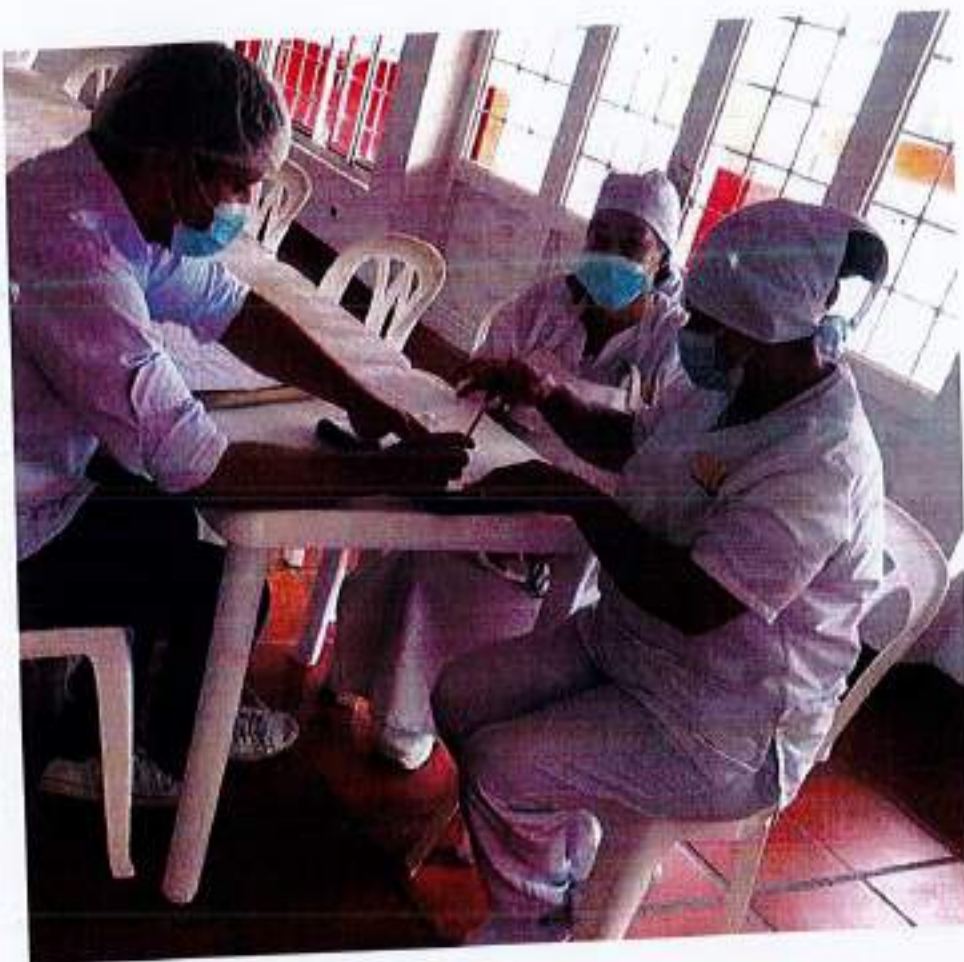
9677

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 06.

Se adjunta registro fotográfico del refuerzo al personal manipulador en almacenamiento y conservación de los alimentos.



Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare
E-mail: Utinternados2023@gmail.com
Celular: 3102193901

   	<p align="center">FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES (En caso de presentarse devolución o faltante de viveres en la entrega) - RACIÓN PREPARADA EN SITIO -</p>
OPERADOR: U.T. PAF Intenidos 2023	FECHA: 17 JUNIO de 2024
NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAF DE LA LE:	
ETC: Casanare	MUNICIPIO O VEREDA: Nuncha
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Salvador Carricho	MODALIDAD:
SEDE EDUCATIVA: Salvador Carricho Poldán	• Complemento Alimentario en PAF: ☒ • Almuerzo: ☐



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6

ANEXO 07.

Se adjunta registro fotográfico de la entrega de elementos de aseo.



Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare

E-mail: Utinternados2023@gmail.com

Celular: 3102193901

9680



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT: 901738878- 6



Educación

Alimentos para Aprender



CONTRATO 1951 DE 2023

TAMARA

**VICTOR GOMEZ CORREDOR
SEDE VICTOR GOMEZ
CORREDOR.**



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 08.

Se adjunta registro fotográfico del certificado de fumigación de la Institución Educativa Víctor Gómez Corredor sede Víctor Gómez Corredor.



CERTIFICACIÓN CONTROL DE PLAGAS

LA EMPRESA GRUPO EMPRESARIAL E&N, CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL IDENTIFICADA CON NIT 1103068174-2 CERTIFICA QUE:

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA
VICTOR GOMEZ CORREDOR INTERNADO
MUNICIPIO DE TAMARA**

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 PÚBLICA, de acuerdo con el DECRETO 1843/91 del Ministerio de Salud, nuevo código de Policía de Colombia Ley 1801 de julio de 2016.



OBSERVACIONES: Cumplimiento en Novena, en el día 15 de abril de 2024, se realizó la fumigación por aspersión de áreas comunes y áreas techadas.

Wildrey Ramiro Romero
Gerente



Autorizada según Resolución M-3020 del 13 de marzo de 2024 expedida por secretaria de Salud Departamental



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

NIT: 901738878- 6

ANEXO 09.

Se adjunta registro fotográfico de la entrega de elementos de aseo.

		FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES (En caso de presentarse devolución o faltante de viveres en la entrega) - RACIÓN PREPARADA EN SITIO -	
OPERADOR: <u>U.T. PAE INTERNADOS 2023</u>		FECHA: <u>17 JUNIO 2024</u>	
NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA I.E.:			
ETC: <u>CASANARE</u>		MUNICIPIO O VEREDA: <u>TAMARA</u>	
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: <u>VICTOR GUTIER COLADOR</u>		MODALIDAD:	
SEDE EDUCATIVA: <u>VICTOR GUTIER COLADOR</u>		☒ Complemento alimentario aro - por: <u>X</u> ☐ Almuerzo:	

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIÓN ES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
ESPONJA ABRASIVA	4	und	4	✓		✓			✓	4
LAVALORA CREMA	4	gros	4	✓		✓			✓	4
ESPONJA ALAMBRE	4	und	4	✓		✓			✓	4
DESINFECTANTE LIQUIDO	4	litro	4	✓		✓			✓	4
DESINFECTANTE EN POLVO	4	Kilos	4	✓		✓			✓	4
JABON ANTIBACTERIAL	3	tbla	3	✓		✓			✓	3
BOLSA BASURA	28	Und	28	✓		✓			✓	28
GUMETES CRUITO	6	Porc	6	✓		✓			✓	6
PAPEL Higienico	6	Rollos	6	✓		✓			✓	6
GUMETES MARBILIZADO	84	Porc	84	✓		✓			✓	84

C: Cumple ☒ NC: No cumple

1. OBSERVACIONES:

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): <u>Luz Mary Maldonado</u>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:
CARGO: <u>Coordinadora</u>	CARGO:
FIRMA: <u>Luz Mary</u>	FIRMA:
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): <u>Pedro Jarama</u>	FIRMA:

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 09.

Se adjunta registro fotográfico de la entrega de elementos de aseo.



Calle 40 # 46 Manzana A lote 17 Barrio Xiruma - Yopal - Casanare

E-mail: Utinternados2023@gmail.com

Celular: 3102193901

3/7/24, 16:24



Gmail - Fwd: PAGOS PENDIENTES DE SERVICIOS PUBLICOS

9684

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

Fwd: PAGOS PENDIENTES DE SERVICIOS PUBLICOS

2 mensajes

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES

<interventoriareidenciaescolar@gmail.com>

Para: Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>, LAYNIKER ORTIZ GARCIAS

<utinternados2023@gmail.com>

27 de junio de 2024,
17:44

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

----- Forwarded message -----

De: **EDELMIRA SIERRA** <interventoriaesgpae@gmail.com>

Date: jue, 27 jun 2024 a las 17:44

Subject: Fwd: PAGOS PENDIENTES DE SERVICIOS PUBLICOS

To: <interventoriareidenciaescolar@gmail.com>

----- Forwarded message -----

De: **tecnicoesgpae edelmira** <tecnicoesg.pae@gmail.com>

Date: jue, 27 jun 2024 a las 17:43

Subject: PAGOS PENDIENTES DE SERVICIOS PUBLICOS

To: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Buenas tardes:

Teniendo en cuenta que los servicios públicos son liquidados en periodos diferentes a la ejecución de los contratos, es importante realizar y conciliar los debito pagos con el fin, de evitar suspensión en el servicio, por tanto, relacionamos los rubros que corresponde a cada uno de los operadores que prestaron servicio durante esos periodos.

Se pide adjuntar soportes de pago de cada una de las sedes según el caso.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA
R/L Interventoría.

 Gas Domiciliario.zip

 CUADRO CONSOLIDADO SERVICIOS PUBLICOS.pdf
221K

3/7/24, 16:24

Gmail - Fwd: PAGOS PENDIENTES DE SERVICIOS PUBLICOS

4685

LAYNIKER ORTIZ GARCIA <utinternados2023@gmail.com>

27 de junio de 2024, 17:45

Para: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

ING. KLAUDIA VARGAS

[illegible]



Yopal, 27 de junio de 2024.

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 MAYO.

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 hacer entrega de 7 carpetas las cuales contienen certificaciones, niño a niño, remisiones de viveres y remisiones de aseo, de las siguientes instituciones educativas:

1. Aguazul – I.E. Luis María Jiménez sede Luis María Jiménez.
2. Hato Corozal – I.E. Carlos Lleras Restrepo sede Carlos Lleras Restrepo.
3. Maní – I.E. Jesús Bernal Pinzón sede Mundo Nuevo – Pablo Antonio Barrera.
4. Maní – I.E. Camilo Torres Restrepo sede Camilo Torres Restrepo Santa Helena del Cusiva.
5. Trinidad – Campestre Brisas del Pauto sede Campestres Brisas del Pauto.
6. Trinidad – Técnico Integrado de Trinidad sede El Triunfo.
7. Orocué – I.E. Centro Educativo Miralindo Sede Miralindo.

Sin otro particular,

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Nit. 901738878 - 6

EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO

CC: 91.533.113 de Bucaramanga

Representante legal



Yopal, 04 de julio de 2024.

Ingeniera:

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Contrato de Consultoría N°1938 de 2023

Municipio de Yopal

C.C Equipo PAE Gobernación del Casanare

**REFERENCIA: RESPUESTA A OFICIO N° INTER - RES - 160 - 2024 – SOLICITUD
SOPORTE DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL MES MAYO 2024.**

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; donde solicitan los soportes de pago de la seguridad social del mes de mayo y el pago de la liquidación de la señora Marina Mendivelso Ayala de la sede Víctor Gómez Corredor del municipio de Tamara; por lo tanto, ya se hizo efectivo el respectivo pago de seguridad social de mayo y pago de liquidación. Se adjunta (04) folios.

Sin otro particular,

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Nit. 901738878 - 6

EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO

CC: 91.533.113 de Bucaramanga

Representante legal

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	#	Razon Social	Clase Aportante	Seguro Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Externo SENA e ICDF
MT 98173829	6	UNION TEMPORAL INTERNADOS 2023	3 - MIEMBROS DE 200 COTIZANTES	ONCA	CAJAL 30 24-38 DE 303	15941-CAJALCOTE	7006403	11

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo	Clase	Fecha	Pago	Valor
10/04/08	7523B-04	30/04/07/04	84902.0000	84902.0000
10/04/08	7523B-04	30/04/07/04	84902.0000	84902.0000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES										PENSIÓN				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
No.	Identificación	Nombre	Ing	Ver	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret	Ret

DATOS GENERALES DEL APORTANTE									
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado IGDA e ICDF	
NIT 807758078	A	UNION TEMPORAL INTERNADOS 2003	8 - AGENOS DE 208 COLIZANTES	UNICA	CALLE 20 34 38 OF 503 COMERCIAL	YOPAL-CASAMARE	2086470		\$
DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo	Clave	Planilla	Planilla	Planilla	Fecha	Pago	Pago	Valor	
2024-05	2024-06	752285424	940650337	2	2024/06/21	2024/07/04	2024/07/04	13	\$16,331,100
RESUMEN DE PAGO									
RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR	
APP (ADMINISTRADORAS: 3)									
COLPENSIONES	15-14	900,236,204	7	45	\$19,581,400	\$106,700	\$0	\$0	\$19,688,100
FORVENER	230301	880,224,858	8	30	\$733,200	\$7,529	\$0	\$0	\$740,729
PROTECCION	230601	800,229,739	0	3	\$9,343,100	\$94,400	\$0	\$0	\$9,437,500
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)									
ARL SURA	14-11	890,983,790	5	45	\$475,100	\$4,800	\$0	\$0	\$479,900
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)									
CONFACASURARE	00769	844,023,382	8	45	\$343,700	\$3,500	\$0	\$0	\$347,200
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)									
CALLACOP	00769	844,023,382	8	45	\$2,634,000	\$26,600	\$0	\$0	\$2,660,600
CAPRESOCA	00769	844,023,382	8	45	\$2,634,000	\$26,600	\$0	\$0	\$2,660,600
NOVA E.P.S.	00769	844,023,382	8	45	\$2,634,000	\$26,600	\$0	\$0	\$2,660,600
NOVA EPS MOVILIDAD	00769	844,023,382	8	45	\$2,634,000	\$26,600	\$0	\$0	\$2,660,600
SANTAS	00769	844,023,382	8	45	\$2,634,000	\$26,600	\$0	\$0	\$2,660,600
TOTAL				45	\$16,167,400	\$163,700	\$0	\$0	\$16,331,100

Empresa: ECO SERVIR S.A.S
NIT: 900335341
Tipo de pago: PAGO DE NOMINA

Impreso por: 1982CD

Nombre del pago: PRESTINTERNADOS1306
Secuencia: AA
Número de cuenta a debitar: 30161048115

Fecha: 13-06-2024 Hora: 13:48:42
Fecha de Generación: 13-06-2024

Fecha de envío del pago: 13-06-2024
Fecha para Procesar el pago: 13-06-2024

Total Registros del Lote: 1		Registros Procesados: 0	Registros Rechazados: 0	Registros Pendientes: 1
Valor Total del Pago: \$224,152.00		Valor Registros Procesados: \$0.00	Valor Registros Rechazados: \$0.00	Valor Registros Pendientes: \$224,152.00

NUMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
0000048602027139 Ahorros	47435187	MARINA MENDOVELSO	224,152.00	BANCO AGRARIO	FOR APLICAR EN ENTIDAD DE ACH	13-06-2024



LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

RESPUESTA OFICIO 105 - PAGO SERVICIO DE GAS

1 mensaje

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

1 de agosto de 2024, 16:13

Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Buenas tardes, adjunto y envío relación de pagos de servicio de GAS de las sedes de SANTA IRENE DE TRINIDAD, I.E. EL TRIUNFO DE TRINIDAD, I.E. FRANCISCO LUCEA DE SAN LUIS DE PALENQUE, I.E. ALGARROBO DE OROCUÉ Y LA I.E LUIS HERNANDEZ VARGAS DE HATO COROZAL

2 adjuntos **PAGOS SERVICIO DE GAS.pdf**
168K **OFICIO 105 - GAS.pdf**
4088K



UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 01 de agosto de 2024

Ingeniera:

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Interventora al Contrato 0938 de 2023

La Ciudad.

C.C Equipo PAE Gobernación del Casanare

REFERENCIA: RELACIÓN DE SALDOS Y DEUDAS RELACIONADAS CON EL PAGO DE SERVICIO DE GAS NATURAL DE ALGUNAS SEDES EDUCATIVAS PRIORIZADAS – PAE.

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 donde presenta novedad sobre los pagos de servicio de gas natural en las sedes educativas I.E. Santa Irene - Trinidad con un valor \$ 56.240 pesos m/cte, I.E. El Triunfo - Trinidad con un valor \$ 81.700 pesos m/cte, I.E. Luis Hernández - Vargas Hato Corozal con un valor \$ 96.040 pesos m/cte, I.E. Técnico Francisco de Lucea – San luis de Palenque con un valor \$ 608.490 pesos m/cte, I.E. Algarrobo – Orocue con un valor \$ 49.610 pesos m/cte; por lo que se informa que se realizaron los respectivos pagos. Se adjunta registro fotográfico de los pagos de los recibos del gas.

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



OR, ENERCA SA ESP NIT. 844.004.578-0
YOPAI, Carrera 19 N° 5-100 Ed. Elrejo Sotillo P.
PBX 634 48 50-Línea Gratuita 01 8000 810 182
www.enerca.com.co

Datos del Usuario	
INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	
Vr SANTA IRENE INTERNADO	
Trinidad	
NIT/CC:	844004735
Meses Facturados:	1

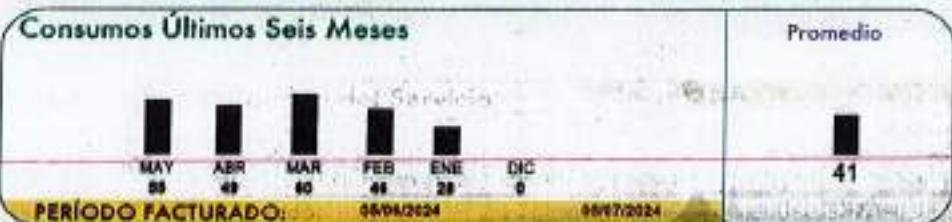
Documento Equivalente NO.	000045154205
Cuenta No	121049220
Total a Pagar	\$55.790
Pagar antes de	INMEDIATO
Fecha de Suspensión	INMEDIATO
Fecha de Impresión	24/07/2024

Datos Técnicos	
Predio:	Rural
Servicio:	Residencial
Estrato:	4-M
Ciclo:	73
Ruta de Entrega:	025- 0001060250196
Tipo de Medida:	m3
Medidor:	SHI 202021015560

Datos del Consumo					
Lectura Actual	Lectura Anterior	Diferencia	Pc	Fc	Consumo m3
885	852	12	1,16	0,95	12,36
Su consumo en m3 de Gas equivale a:					3,97 kwh
Tipo de Lectura: Real			Anomalia: Muy bajo		

Financiación	
Total Cuotas	
Cuota Actual	
Cuotas Pendientes	
Valor Financiación	
Valor Cuota	
Saldo Financiación	

Calidad del Servicio		
Suspensión	Admisible	Acumulado
DES(Duración)		
Periodo:		



Costo Prestación del Servicio	
(Cuv) Costo unitario del Servicio	852,81
(Cuf) Cargo Fijo	0,00
Descripción	Valor (\$/m3)
Gm: Costo promedio unitario para compra de gas	504,22
Tm: Costo promedio unitario para transporte	71,99
P: Pérdidas Sistema de Distribución	0,04
Dm: Componente variable de Distribución	0,00
Fpc: Factor multiplicador de poder calorífico	1
Cv: Costo variable de Comercialización	
Cc: Costo de confiabilidad	
$(Cuv) = (Gm + Tm / 1-P) + (Dm \times Fpc) + Cv + Cc$	

Detalle de la Factura	
Saldo Anterior	\$ 41.510
VALOR CONSUMO	\$ 8.066
Cargo Fijo	\$ 0.004
Interes x mora	\$ 207
Ajuste Decena	\$ 3

Cálculo del Consumo PARA SUSPENSIÓN

Período	Consumo de Gas	Valor Unidad	Valor Total	Valor Subsidio /Contribución	Valor a pagar
2024/08	12,36	\$ 652,81	\$ 8.066,00	0,00 %	\$ 8.066
Valor Total Consumo			\$ 8.066,00		
Valor Subsidio/Contribución			\$ 0,00		
Valor Consumo Facturado					\$ 8.066

Este documento de cobro presta mérito ejecutivo de conformidad a la Normas del Derecho Civil y Comercial (Ley 980 de 2001 Art 18)

Vigilada por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios

Ante la Suspensión del Servicio por Cuentas No Pagas:
Por el no pago en la fecha establecida, se procederá a la suspensión del servicio. Contra la presente decisión procede recurso de reposición y en su defecto el de apelación, conforme lo establece el artículo 134 de la Ley 143 de 1994 y el C.C.U.
ENERCA solo presta sus servicios a través de los puntos de pago autorizados que se encuentran al respaldo de este documento.
No entregue dinero a ninguna persona.

NUBIA STELLA CASTRO MOJANO
Gerente General

REVISIÓN PERIÓDICA		
FECHA SIGUIENTE RP	FECHA SIGUIENTE RP	FECHA SIGUIENTE RP

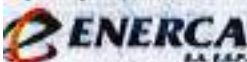
Somos Grandes Contribuyentes
Resolución DIAN # 012633/2018

Resumen de su Cuenta	
Fecha Último Pago	11/06/2024
Último Pago	\$ 78.300
Valor Reclamación	
Saldo a Favor	\$ 0
Saldo de ésta Factura	
Periodos vencidos	\$ 1.00
Intereses por mora	0,50

Documento Equivalente NO.	000045154205
Cuenta No	121049220
Total a Pagar	\$ 55.790
Pagar antes de	INMEDIATO
Fecha de Suspensión	INMEDIATO
Fecha de Impresión	24/07/2024



(415)7709998012226(8020)0121049220(3900)0000055790



Resumen de pago



Su transacción fue aprobada

Número de transacción APIE2408010015676694

Medio de pago



Banco: NEQUI

CUS: 815860796

Dirección IP: 192.168.181.68

Estado: Aprobada



Resumen de pago

Fecha y hora: 1 de agosto de 2024 - 14:26 hrs.

Número de transacción: APIE2408010015676694

Nombre del servicio: ENERCA GAS

NIT: 8440045760

Dirección: MARGINAL DE LA SELVA

Ciudad: YOPAL

Email: germanrodriguez0207@gmail.com

Celular: 3117058638

Ingresar Numero de Cuenta: 121049220

Valor: \$58.240,00

Realizar otro pago (/MPA_WebSite/ServicePayments?Length=15)

Descargar PDF

Imprimir

Un portal de:



Línea Amiga

601 542 6448 en Bogotá
01 8000 910038 en otras
ciudades
#233 sin costo



Contáctenos

(/MPA_WebSite/General/Contactenos)
(http://www.bancocajasocial.com/public/contactenos-banco-o-
canales-atencion)



Canales Alternos

(http://www.bancocajasocial.com/public/contactenos-banco-o-
canales-atencion)

Copyright © 2024 Banco Caja Social | Términos y Condiciones |

Defensor del consumidor financiero (http://www.bancocajasocial.com/portalserv/bcs-public/informacion-interes/servicio-atencion-al-consumidor-financiero/defensor-del-consumidor-financiero)

Se recomienda usar versiones iguales o superiores a: Internet Explorer 10.0, Firefox 49.0, Chrome 53.0.2785.116, Safari 9.0 en una resolución de 1024 x 768 o superior



DR. ENERCA SA ESP. NIT. 844 004 576-0
YOPAL, Carrera 19 N° 6-100 Ed. Elmo Soosa R.
PBX 634 40 80-Línea Gratuita 01 8000 910 182
www.enerca.com.co

Datos del Usuario

MUNICIPIO DE TRINIDAD
Vr LOS CHOCHOS ESCUELA EL TRIUNFO
Trinidad

NIT/CC: 891857861

Meses Facturados: 1

Documento Equivalente NO. 000045153138

Cuenta No 121060573

Total a Pagar \$81.700

Pagar antes de INMEDIATO

Fecha de Suspensión INMEDIATO

Fecha de Impresión 24/07/2024

Datos Técnicos

Predio: Rural
Servicio: Especial Educad
Estrato: 73
Ciclo: 73
Ruta de Entrega: 033-0004300330177
Tipo de Medida: m3
Medidor: GTE 411000174

Datos del Consumo

Lectura Actual	Lectura Anterior	Diferencia	Pc	Fc	Consumo m3
408	385	41	1,10	0,95	40,88

Su consumo en m3 de Gas equivale a: 13,14 kwh
Tipo de Lectura: Real Anomalia: Normal

Financiación

Total Cuotas
Cuota Actual
Cuotas Pendientes
Valor Financiación
Valor Cuota
Saldo Financiación

Calidad del Servicio

Suspensión Admisible Acumulado

DES(Duración)

Periodo:

Consumos Últimos Seis Meses



Promedio

62

Costo Prestación del Servicio

Descripción	Valor (\$/m3)
Gm: Costo promedio unitario para compra de gas	504,22
Tm: Costo promedio unitario para transporte	71,99
P: Pérdidas Sistema de Distribución	0,04
Dm: Componente variable de Distribución	0,00
Fpc: Factor multiplicador de poder calorífico	1
Cv: Costo variable de Comercialización	
Cc: Costo de confiabilidad	

(Cv)=[Gm + Tm / 1-P] + (Dm x Fpc)+ Cv+ Cc

Descripción	Valor (\$/M3)
Cf: Costo fijo de comercialización	0,00
Cuf = Cf	
Estimado cliente para su información:	
Te 1= Tarifa equivalente estrato 1 (\$/m3)	652,81
Te 2= Tarifa equivalente estrato 2 (\$/m3)	652,81

Detalle de la Factura

Saldo Anterior	\$ 48.250
VALOR CONSUMO	\$ 26.679
Cargo Fijo	\$ 6.004
Interes x mora	\$ 767

Cálculo del Consumo

PARA SUSPENSION

Período	Consumo de Gas	Valor Unidad	Valor Total	Valor Subsidio /Contribución	Valor a pagar
2024/08	40,88	\$ 652,81	\$ 26.679,00	0,00 %	\$ 26.679
Valor Total Consumo \$ 26.679,00					
Valor Subsidio/Contribución \$ 0,00					
Valor Consumo Facturado \$ 26.679					

Este documento de cobro presta mérito ejecutivo de conformidad a la Normas del Derecho Civil y Comercial (Ley 889 de 2001 Art 18)

Vigilado por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios

Antes de Suspensión del Servicio por Cese de No Pago:
Por el no pago en la fecha establecida, se procederá a la suspensión del servicio. Contra la presente decisión proceda recurso de reposición y en subsidio al de apelación, transcurrido lo establecido en el artículo 134 de la ley 143 de 1994 y el C.E.U.
ENERCA solo notifica los servicios a través de los puntos de pago autorizados que se encuentran al resguardo de este documento.
No entregue dinero a ninguna persona.

NUBIA STELLA CASTRO MOLANO
Gerente General

Somos Grandes Contribuyentes
Resolución DIAN # 012635/2018

Resumen de su Cuenta

Fecha Último Pago	11/06/2024
Último Pago	\$ 102.100
Valor Reclamación	
Saldo a Favor	\$ 0
Saldo de ésta Factura	
Periodos vencidos	\$ 1,00
Intereses por mora	0,00

Documento Equivalente NO. 000045153138

Cuenta No 121060573

Total a Pagar \$ 81.700

Pagar antes de INMEDIATO

Fecha de Suspensión INMEDIATO

Fecha de Impresión 24/07/2024



(415)7709998012226(8020)0121060573(3900)0000081700



Resumen de pago



Su transacción fue aprobada

Número de transacción APIE2408010015677948

Medio de pago



Banco: NEQUI

CUS: 815906218

Dirección IP: 192.168.181.68

Estado: Aprobada



Resumen de pago

Fecha y hora: 1 de agosto de 2024 - 14:39 hrs.

Número de transacción: APIE2408010015677948

Nombre del servicio: ENERCA GAS

NIT: 8440045760

Dirección: MARGINAL DE LA SELVA

Ciudad: YOPAL

Email: germanrodriguez0207@gmail.com

Celular: 3117066638

Ingresar Numero de Cuenta: 121060573

Valor: \$81.700,00

[Realizar otro pago \(/MPA_WebSite/ServicePayments?Length=15\)](/MPA_WebSite/ServicePayments?Length=15)[Descargar PDF](#)[Imprimir](#)

Un portal de:



Línea Amiga

601 542 6446 en Bogotá
01 8000 910038 en otras
ciudades
#233 sin costo



Contáctenos

(/MPA_WebSite/General/Contactenos)
<https://www.bancocajasocialpublico/contactenos-banco-ci-canales-atencion>



Canales Alternos

<https://www.bancocajasocialpublico/contactenos-banco-ci-canales-atencion>

Copyright © 2024 Banco Caja Social | Términos y Condiciones |

Defensor del consumidor financiero (<https://www.bancocajasocial.com/portalservicios-publico/informacion-interes/servicio-atencion-al-consumidor-financiero/defensor-del-consumidor-financiero>)

Se recomienda usar versiones iguales o superiores a: Internet Explorer 10.0, Firefox 49.0, Chrome 53.0.2785.116, Safari 9.0 en una resolución de 1024 x 768 o superior



OR. ENERCA S.A. E.S.P. NIT. 844.004.570-0
YOPAL Carrera 10 N° 6-100 Ed. Emira Soassa P.
PBX 6034 40 80-Línea Gratuita 01 8000 919 192
www.enerca.com.co

Datos del Usuario

MUNICIPIO DE HATOCOROZAL
CAS INTERNADO MIXTO CAMPESINO
Hato Corozal

NIT/CC: 800012638

Meses Facturados: 1

Documento Equivalente No.: 000045131022

Cuenta No: 120003195

Total a Pagar: \$98.040

Pagar antes de: INMEDIATO

Fecha de Suspensión: INMEDIATO

Fecha de Impresión: 24/07/2024

Datos Técnicos

Predio: Urbano
Servicio: Especial Asiste
Estrato: 61
Ciclo: 61
Ruta de Entrega: 003-0001250014000
Tipo de Medida: m3
Medidor: MET 17768225

Datos del Consumo

Lectura Actual	Lectura Anterior	Diferencia	Pc	Fc	Consumo m3
6.754	6.725	29	1,16	0,95	27,57

Su consumo en m3 de Gas equivale a: 8,86 kwh
Tipo de Lectura: Real Anomalía: Muy bajo

Financiación

Total Cuotas
Cuota Actual
Cuotas Pendientes
Valor Financiación
Valor Cuota
Saldo Financiación

Calidad del Servicio

Suspensión: Admisible Acumulado
DES(Duración)
Período:

Consumos Últimos Seis Meses



Costo Prestación del Servicio

Descripción	Valor (\$/m3)
Gm: Costo promedio unitario para compra de gas	504,22
Tm: Costo promedio unitario para transporte	71,89
P: Pérdidas Sistema de Distribución	0,04
Dm: Componente variable de Distribución	0,00
Fpc: Factor multiplicador de poder calorífico	1
Cv: Costo variable de Comercialización	
Cc: Costo de confiabilidad	

$(Cuv) = (Gm + Tm / 1-P) + (Dm \times Fpc) + Cv + Cc$

Descripción	Valor (\$/M3)
Cf: Costo fijo de comercialización	0,00

Cuf = Cf
Estimado cliente para su información:
Te 1 = Tarifa equivalente estrato 1 (\$/m3) = 652,61
Te 2 = Tarifa equivalente estrato 2 (\$/m3) = 652,61

Detalle de la Factura

Saldo Anterior	\$ 70.920
VALOR CONSUMO	\$ 17.992
Cargo Fijo	\$ 8.004
Interes x mora	\$ 1.127
Ajuste Decena	-\$ 3

Cálculo del Consumo

Período	Consumo de Gas	Valor Unidad	Valor Total	Valor Subsidio / Contribución	Valor a pagar
2024/06	27,57	\$ 652,61	\$ 17.992,00	0,00 %	\$ 17.992
Valor Total Consumo			\$ 17.992,00		
Valor Subsidio/Contribución			\$ 0,00		
Valor Consumo Facturado					\$ 17.992

TOTAL A PAGAR \$98.040
Pagar antes de INMEDIATO
Fecha de Suspensión INMEDIATO

REVISION PERIODICA

FECHA REVISION RP	FECHA REVISION RP	FECHA REVISION RP
-------------------	-------------------	-------------------

Somos Grandes Contribuyentes
Resolución DIAN # 012635/2018

Resumen de su Cuenta

Fecha Último Pago	23/05/2024
Último Pago	\$ 148.070
Valor Reclamación	\$ 0
Saldo a Favor	\$ 0
Saldo de ésta Factura	\$ 1.00
Periodos vencidos	0,00
Intereses por mora	0,00

Documento Equivalente No.: 000045131022

Cuenta No: 120003195

Total a Pagar: \$ 98.040

Pagar antes de: INMEDIATO

Fecha de Suspensión: INMEDIATO

Fecha de Impresión: 24/07/2024



(415)7709998012226(8020)0120003195(3900)0000096040



NUBIA STELLA CASTRO MOLANO
Gerente General

Pago de recibos y facturas

ENERCA GAS

Nombre del convenio	NIT	Dirección	Ciudad
Nombre del convenio ENERCA GAS	NIT 8440045760	Dirección MARGINAL DE LA SELVA	Ciudad YOPAL

Los datos marcados con un asterisco (*) son requeridos

Esta factura se encuentra Pagada.

Ingresar Ingresar Numero de Cuenta*

120003195

Consultar

Cancelar

Continuar

Un portal de:



Línea Amiga

601 542 6446 en Bogotá
01 8000 910038 en otras
ciudades
#233 sin costo



Contáctenos

(/MPA_WebSite/General/Contactenos)
(http://www.bancocajasocial.com/public/contactenos-banco-ci-
canales-atencion)



Canales Alternos

(http://www.bancocajasocial.com/public/contactenos-banco-ci-
canales-atencion)

Copyright © 2024 Banco Caja Social | Términos y Condiciones |

Defensor del consumidor financiero (https://www.bancocajasocial.com/portals/en/bcs-public/informacion-interes/servicio-atencion-al-consumidor-financiero/defensor-del-consumidor-financiero)

Se recomienda usar versiones iguales o superiores a: Internet Explorer 10.0, Firefox 49.0, Chrome 53.0.2785.116, Safari 9.0 en una resolución de 1024 x 768 o superior

9703

Resumen de pago



Su transacción fue aprobada

Número de transacción APIE2408010015679707

Medio de pago



Banco: NEQUI

CUS: 815986287

Dirección IP: 192.168.181.68

Estado: Aprobada



Resumen de pago

Fecha y hora: 1 de agosto de 2024 - 14:57 hrs.

Número de transacción: APIE2408010015679707

Nombre del servicio: ENERCA GAS

NIT: 8440045760

Dirección: MARGINAL DE LA SELVA

Ciudad: YOPAL

Email: germanrodriguez0207@gmail.com

Celular: 3117068638

Ingresar Numero de Cuenta: 205834504

Valor: \$608.490,00

[Realizar otro pago \(/MPA_WebSite/ServicePayments?Length=15\)](/MPA_WebSite/ServicePayments?Length=15)

[Descargar PDF](#)

[Imprimir](#)

Un portal de:



Línea Amiga

601 542 6446 en Bogotá
01 8000 910038 en otras
ciudades
#233 sin costo



Contáctenos

[\(/MPA_WebSite/General/Contactenos\)](/MPA_WebSite/General/Contactenos)
<https://www.bancocajasocial.com/public/contactenos-banco-caja-social>
canales-atencion)



Canales Alternos

<https://www.bancocajasocial.com/public/contactenos-banco-caja-social>
canales-atencion)

Copyright © 2024 Banco Caja Social | Términos y Condiciones |

Defensor del consumidor financiero (<https://www.bancocajasocial.com/portalserv/bcs-publicinformacion-interes/servicio-atencion-al-consumidor-financiero/defensor-del-consumidor-financiero>)

Se recomienda usar versiones iguales o superiores a: Internet Explorer 10.0, Firefox 49.0, Chrome 53.0.2785.116, Safari 9.0 en una resolución de 1024 x 768 o superior.



CR. ENERCA S.A. E.S.P. NIT. 844.004.576-0
VOPAL Carrera 18 N° 6-100 Ed. Entero Sotano P
PBX 634 48 90 Línea Gratuita 01 8000 910 192
www.enerca.com.co

Datos del Usuario

MUNICIPIO DE OROQUE
VDA ALGARROBOINTER NADO CENTRO
Oroque

NIT/CC: 892009392

Meses Facturados: 1

Documento Equivalente NO. 000045142402

Cuenta No 120033635

Total a Pagar \$49.810

Pagar antes de INMEDIATO

Fecha de Suspensión INMEDIATO

Fecha de Impresión 24/07/2024

Datos Técnicos

Predio: Rural
Servicio: Oficial
Estrato: 65
Ciclo: 65
Ruta de Entrega: 951-0001109510574
Tipo de Medida: m3
Medidor: GTE 13411000376

Datos del Consumo

Lectura Actual	Lectura Anterior	Diferencia	Pc	Fc	Consumo m3
3.741	3.733	8	1,16	0,05	7,60

Su consumo en m3 de Gas equivale a: 2,44 kwh
Tipo de Lectura: Real Anomalia: Muy bajo

Financiación

Total Cuotas
Cuota Actual
Cuotas Pendientes
Valor Financiación
Valor Cuota
Saldo Financiación

Calidad del Servicio

Suspensión Admisible Acumulado

DES(Duración)

Período:

Consumos Últimos Seis Meses



PERÍODO FACTURADO: 05/06/2024 05/07/2024

Promedio

22

Costo Prestación del Servicio

Descripción	Valor (\$/m3)
Gm: Costo promedio unitario para compra de gas	\$04,22
Tm: Costo promedio unitario para transporte	71,99
P: Pérdidas Sistema de Distribución	0,04
Dm: Componente variable de Distribución	0,00
Fpc: Factor multiplicador de poder calorífico	1
Cv: Costo variable de Comercialización	
Cc: Costo de confiabilidad	

$(Cuv) = (Gm + Tm / 1-P) + (Dm \times Fpc) + Cv + Cc$

[Cuf] Cargo Fijo = 0,00

Descripción Valor (\$/M3)
Cf: Costo fijo de comercialización 0,00

Cuf = Cf

Estimado cliente para su información:

Te 1= Tarifa equivalente estrato 1 (\$/m3) = 652,81

Te 2= Tarifa equivalente estrato 2 (\$/m3) = 652,81

Detalle de la Factura

Saldo Anterior \$ 58.850
VALOR CONSUMO \$ 4.980
Cargo Fijo \$ 6.004
Ajuste Decena -\$ 4

Cálculo del Consumo

Período	Consumo de Gas	Valor Unidad	Valor Total	Valor Subsidio / Contribución	Valor a pagar
2024/06	7,60	\$ 652,81	\$ 4.960,00	0,00 %	\$ 4.960
Valor Total Consumo \$ 4.960,00					
Valor Subsidio/Contribución \$ 0,00					
Valor Consumo Facturado \$ 4.960					

TOTAL A PAGAR \$49.810

Pagar antes de INMEDIATO

Fecha de Suspensión INMEDIATO

REVISION PERIODICA

FECHA REVISION RP FECHA REVISION RP FECHA SUSP RP

Somos Grandes Contribuyentes

Resolución DIAN # 012635/2018

Resumen de su Cuenta

Fecha Ultimo Pago 11/01/2024
Último Pago \$ 91.280
Valor Reclamación
Saldo a Favor \$ 0
Saldo de ésta Factura
Periodos vencidos \$ 2,00
Intereses por mora 0,00

Documento Equivalente NO. 000045142402

Cuenta No 120033635

Total a Pagar \$ 49.810

Pagar antes de INMEDIATO

Fecha de Suspensión INMEDIATO

Fecha de Impresión 24/07/2024



Este documento de cobro presta mérito ejecutivo de conformidad a la Normas del Derecho Civil y Comercial (Ley 849 de 2001, Art 18)

Vigilada por la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios

Ante de Suspensión del Servicio por Causas de No Pago

Por el no pago en la fecha establecida, se procederá a la suspensión del servicio. Contra la presente decisión procede recurso de reposición y en subsidio al de apelación, conforme lo establece el artículo 154 de la Ley 142 de 1994 y el C.C.U.

ENERCA solo presta sus servicios a través de los puntos de pago autorizados que se encuentran al resguardo de esta documento.

No entregues dinero a ninguna persona

NUBIA STELLA CASTRO MORENO
Gerente General



415)7709998012226(8020)0120033635(3900)0000049610



Resumen de pago



Su transacción fue aprobada

Número de transacción APIE2408010015879358

Medio de pago



Banco: NEQUI
CUS: 815950860
Dirección IP: 192.168.181.68
Estado: Aprobada



Resumen de pago

Fecha y hora: 1 de agosto de 2024 - 14:52 hrs.
Número de transacción: APIE2408010015879358
Nombre del servicio: ENERCA GAS
NIT: 8440045780
Dirección: MARGINAL DE LA SELVA
Ciudad: YOPAL
Email: germanrodriguez0207@gmail.com
Celular: 3117068638
Ingresar Numero de Cuenta: 120033635
Valor: \$49.810,00

[Realizar otro pago \(/MPA_WebSite/ServicePayments?Length=15\)](/MPA_WebSite/ServicePayments?Length=15)

[Descargar PDF](#)

[Imprimir](#)

Un portal de:



Línea Amiga

601 542 6446 en Bogotá
01 8000 910038 en otras
ciudades
#233 sin costo



Contáctenos

/MPA_WebSite/General/Contactenos
<https://www.bancocajasocial.com/public/contactenos-banco-ci-canales-atencion>



Canales Alternos

<https://www.bancocajasocial.com/public/contactenos-banco-ci-canales-atencion>

Copyright © 2024 Banco Caja Social | Términos y Condiciones |

Defensor del consumidor financiero (<https://www.bancocajasocial.com/portalservicio/bca-publicinformacion-interes/servicio-atencion-al-consumidor-financiero/defensor-del-consumidor-financiero>)

Se recomienda usar versiones iguales o superiores a: Internet Explorer 10.0, Firefox 49.0, Chrome 53.0.2785.116, Safari 9.0 en una resolución de 1024 x 768 o superior

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER -PAE-RES-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: 02/05/2023
INFORME DE AVANCE N.º 06		INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERIODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024	

COMPONENTE FINANCIERO - CONTRATO 1938 DE 2023

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER -PAE-RES-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: 02/05/2023
INFORME DE AVANCE N. 06		INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERIODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024	

9707

ANEXO 52

Informe inversión del Anticipo período del 1 al 21 de junio de 2024

9708

	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
	PERIODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024		FECHA: 16/08/2023
		INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

POR EL PERIODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024

1. OBEJTIIVO:

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 cumplimiento 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.

9709

 edelmira sierra <small>Asesoría & Consultoría</small>	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 21 DE JUNIO DE 2024		INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO

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

9710

	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 INTERVENTORIA 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 21 DE JUNIO DE 2024		INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

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 TRESCIENTOS OCHENTA 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 21 de JUNIO 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 términos 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	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	168.650,95	
11/08/2023	DIRECTORA	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	448.935,00	
11/08/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	170.121,38	
11/08/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	170.121,38	
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	106.670,70	
Subtotal				4.993.051,55
1,2 ReCumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29482 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	

9717

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 5ECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORIA 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 21 DE JUNIO DE 2024		INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

1/08/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Agosto de 2023	638.250,00
1/08/2023	SUPERVISOR	Nomina mes de Agosto de 2023	502.051,50
1/08/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Nomina mes de Agosto de 2023	436.351,50
1/08/2023	ABOGADO	Nomina mes de Agosto de 2023	188.650,93
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	170.121,38
11/08/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad social mes de Agosto de 2023 Planilla 9456144410	170.121,38
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	106.670,70
Subtotal			4.993.061,66
2.1 Interventoría 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	497.796,80
9/10/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad social mes de Septiembre de 2023 Planilla 9457487068	426.652,80
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	580.468,87
31/10/2023	ABOGADO	Nomina mes de Octubre de 2023	589.402,00
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	226.828,60
8/11/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	226.828,60
8/11/2023	SUPERVISOR	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	165.932,20
8/11/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	142.227,60
8/11/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	165.932,20
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
28/09/2023	INGELABS LABORATORIO SAS	Laboratorios mes de septiembre de 2023 FCT-INGE - 465	2.290.000,00

	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 INTERVENTORIA 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
	PERIODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024		FECHA: 16/08/2023
		INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

12/12/2023	INGELABS LABORATORIO SAS	Laboratorios mes de octubre de 2023 FCT - INGE - 489	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 9460835759	148.878,33
26/12/2023	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460835759	56.707,13
26/12/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460835759	56.707,13
26/12/2023	SUPERVISOR	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460835759	41.483,05
26/12/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460835759	35.558,90
26/12/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460835759	41.483,05
5/12/2023	DIRECTORA	Liquidación Laboral	2.580.185,00
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	878.050,02
Subtotal			59.632.287,55
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	Arriendo oficinas mes de Agosto de 2023	2.500.000,00
30/09/2023	ALBA LUCIA PINTO	Arriendo oficinas mes de Agosto de 2023	2.500.000,00
8/09/2023	SUMINISTROS & SERVICIOS INGENIERIA SAS	Elementos de oficina FV CC355	1.036.000,00
15/09/2023	OJEEXPRESS	Elementos de oficina FV CC355	297.899,00
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 9457487088	248.898,30

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CA5-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORIA 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 21 DE JUNIO DE 2024		INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

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	689.402,00
31/10/2023	ABOGADO	Nomina mes de Octubre de 2023	889.402,00
31/10/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Nomina mes de Octubre de 2023	1.180.937,33
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	185.932,20
8/11/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	185.932,20
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 55	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	1.741.408,00
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	ABOGADO	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Planilla 9459813724	248.898,30
1/12/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Planilla 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	264.516,67
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 64	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 9480635759	56.707,13
26/12/2023	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9480635759	56.707,13
26/12/2023	SUPERVISOR	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9480635759	41.483,05
26/12/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9480635759	41.483,05
26/12/2023	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9480635759	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

9714

	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 INTERVENTORIA 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 21 DE JUNIO DE 2024		INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

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	408.328,07
5/02/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Enero de 2024	158.778,95
5/02/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Enero de 2024	158.778,95
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	2.051.289,74
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	2.008.208,00
29/02/2024	CONTADOR	Nomina mes de Febrero de 2024	2.008.208,00
29/02/2024	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Nomina mes de Febrero de 2024	1.741.408,00
4/03/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Febrero de 2024	660.485,50
4/03/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Febrero de 2024	660.485,50
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			55.691.308,66
2.3 Interventoria Jurídica			
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
11/08/2023	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 55	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
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	264.516,67
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
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	2.008.208,00
4/03/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Febrero de 2024	1.766.540,00
4/03/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de Febrero de 2024	497.796,60
Subtotal			16.227.623,66
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	1.336.804,00
8/11/2023	CONTADOR	Seguridad social mes de Octubre de 2023 Planilla 9458747600	331.894,40
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Agosto 2023	800.000,00
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehiculo Septiembre 2023	1.500.000,00
2/11/2023	ALEDIZ BERNAL OLAYA	Arriendo 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	2.008.208,00
1/12/2023	CONTADOR	Seguridad social mes de Noviembre de 2023 Planilla 9459813724	497.796,60
1/12/2023	ALEDIZ BERNAL OLAYA	Arriendo oficinas mes de Noviembre de 2023	1.106.068,64

97-15

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-041-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORIA 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 21 DE JUNIO DE 2024		INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

1/12/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papelería mes de noviembre de 2023	264.518,67
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehículo Octubre 2023	1.000.000,00
13/12/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehículo 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	1.588.229,00
Subtotal			14.945.465,31
2.5 Interventoría Ambiental			
11/08/2023	CONTADOR	Seguridad social mes de Agosto de 2023	124.449,15
11/08/2023	ABOGADO	Seguridad social mes de Agosto de 2023	124.449,15
31/10/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Nomina mes de Octubre de 2023	580.466,87
8/11/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Seguridad social mes de Octubre de 2023 planilla 9455747600	142.227,60
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehículo Agosto 2023 FCT -SYS 55	800.000,00
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehículo Septiembre 2023 FCT -SYS 56	1.500.000,00
2/11/2023	ALEDIZ BERNAL OLAYA	Arriendo oficinas mes de octubre de 2023	275.000,00
3/11/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papelería mes de octubre de 2023	383.200,00
28/09/2023	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 - 466	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 9455813724	213.341,46
1/12/2023	ALEDIZ BERNAL OLAYA	Arriendo oficinas mes de Noviembre de 2023	393.931,46
1/12/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papelería mes de noviembre de 2023	264.518,67
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 vehículo Octubre 2023 FCT -SYS 54	1.000.000,00
13/12/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehículo 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	35.656,90
5/12/2023	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	Liquidación Laboral	784.114,50
3/1/01/2024	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	840.824,38
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	426.882,80
12/03/2024	INGELABS	Laboratorio mes de Febrero de 2024 FACT540	5.725.000,00
Subtotal			24.355.114,19
2.6 Interventoría Financiera			
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehículo Agosto 2023 FCT -SYS 55	800.000,00
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehículo Septiembre 2023 FCT -SYS 56	2.816.739,72
3/11/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papelería 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 PLANILLA 9460635759	893.270,00
1/12/2023	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	Suministro de papelería mes de noviembre de 2023	264.518,67
28/11/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehículo Octubre 2023 FCT -SYS 54	1.000.000,00
13/12/2023	COMERCIALIZADORA RODRIMAC SAS	Servicio de alquiler vehículo Noviembre 2023 FCT -SYS 55	1.500.000,00
5/12/2023	DIRECTORA	Nomina mes de Diciembre de 2023	530.833,33

9716

	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 INTERVENTORIA 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 21 DE JUNIO DE 2024		INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

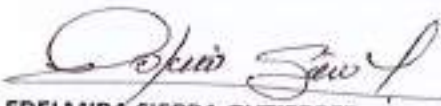
26/12/2023	DIRECTORA	Seguridad social mes de Diciembre de 2023 Planilla 9460635759	148.878,33
5/12/2023	DIRECTORA	Liquidación Laboral	2.560.186,00
31/01/2024	ALEDIZ BERNAL OLAYA	Amiando oficinas mes de Enero de 2024	583.400,00
29/02/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Febrero de 2024	3.451.144,47
Subtotal			17.947.187,62
TOTAL GENERAL			

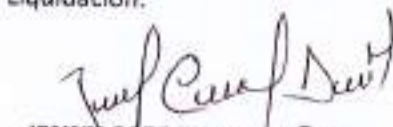
Tabla 4. Resumen Inversión y buen manejo de anticipo

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	\$ 9.986.103,10	\$ 9.986.103,10	\$ -		\$ 9.986.103,10
1.1	Revisión y verificación de términos 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	\$ 119.388.788,62	\$ 35.916.194,38	\$ 187.698.857,30
2.1	Interventoría Técnica	\$ 59.632.287,57	\$ 18.353.419,30	\$ 41.278.898,27	\$ -	\$ 59.632.288
2.2	Interventoría Administrativa	\$ 55.591.309,00	\$ 10.038.608,00	\$ 29.223.051,15	\$ 16.329.649,01	\$ 55.591.309
2.3	Interventoría Jurídica	\$ 15.227.523,65	\$ 1.700.845,50	\$ 6.447.718,87	\$ 7.028.961,48	\$ 15.227.524
2.4	Interventoría Contable	\$ 14.945.455,31	\$ 1.004.103,00	\$ 13.941.352,31	\$ -	\$ 14.945.455
2.5	Interventoría Ambiental	\$ 24.355.114,19	\$ 248.898,30	\$ 14.613.177,37	\$ 9.493.038,53	\$ 24.355.114
2.6	Interventoría Financiera	\$ 17.947.157,52	\$ -	\$ 13.882.623,05	\$ 4.064.544,47	\$ 17.947.100
TOTALES		\$ 197.684.960,40	\$ 41.381.977,20	\$ 119.388.788,62	\$ 36.916.194,38	\$ 197.684.960,40
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

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023 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"	CÓDIGO: INTER -PAE-RES-2023-001 VERSIÓN: 01 FECHA: 02/05/2023
INFORME DE AVANCE N. 06		INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERIODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024

ANEXO 53

Certificación de cumplimiento actividades Contrato de prestación de servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023, N°. INTERNO 1951 DE 2023

9718

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 01
			FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

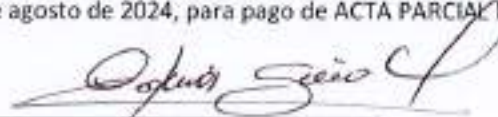
El suscrito interventor en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y 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 21 de junio 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 21 de junio de 2024.
3. La interventoría verificó la vinculación del personal que utilizó el prestador del servicio durante el periodo comprendido del 1 al 21 de junio 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 21 de junio 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 21 de junio de 2024, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.
6. Al 21 de junio 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 **86,10%**.

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 21 de junio de 2024, por un valor total de **\$ 251.974.857,78** conforme se desagrega y explica en el informe de validación No. 6 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 ocho (08) días del mes de agosto de 2024, para pago de ACTA PARCIAL No. 6.


EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
 Interventora

Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-RES-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: 02/05/2023
INFORME DE AVANCE N. 06		INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERÍODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024	

ANEXO 54

Certificación de cumplimiento actividades PROCESO SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0005-2024 - CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. INTERNO 0201 DE 15/02/2024

9720

8950



CONTRATO DE CONSULTORIA N°. SECOP II CAS-OAJ-CMA-0013-2023
N°. INTERNO 1938 DE 25/07/2023

CÓDIGO:
INTER - PAE-2023-
001
VERSIÓN: 01
FECHA: 02/05/2023

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

CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO

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-CDI-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



CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023
No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023

CÓDIGO:
INTER -PAE-RES-2023-
001

9727

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 01

FECHA: 02/05/2023

INFORME DE AVANCE N.º 06

INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERIODO DEL 1 AL 21 DE
JUNIO DE 2024

ANEXO 55

**Certificación de cumplimiento actividades PROCESO SECOP II CAS-OAJ-CDCI-
0006-2024 - CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. INTERNO 0202 DE
16/02/2024.**



CONTRATO DE CONSULTORIA N°. SECOP II CAS-OAJ-CMA-0013-2023
N°. INTERNO 1938 DE 25/07/2023

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

CÓDIGO:
INTIR - PAE-2023-
001
VERSIÓN: 01
FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO

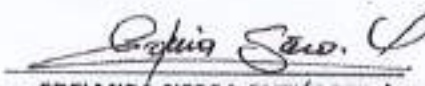
CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO

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



CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023
No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023

CÓDIGO:
INTER -PAE-RES-2023-
001

VERSIÓN: 01

FECHA: 02/05/2023

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"

INFORME DE AVANCE N. 06

INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERÍODO DEL 1 AL 21 DE
JUNIO DE 2024

ANEXO 56

Certificación de cumplimiento actividades PROCESO SECOP II CAS-OAJ-CDCI-
0008-2024 - CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. INTERNO 0204 DE
15/02/2024,



CONTRATO DE CONSULTORIA N°. SECOP II CAS-OAJ-CMA-0013-2023

N°. INTERNO 1938 DE 25/07/2023

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

CÓDIGO:
INTER - PAE-2023-
001

VERSIÓN: 01

FECHA: 02/05/2023

CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO

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 **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

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER -PAE-RES-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: 02/05/2023
INFORME DE AVANCE N. 06		INFORME DE EJECUCIÓN DEL PERIODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024	

ANEXO 57

Certificación de cumplimiento actividades PROCESO SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0007-2024 - CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. INTERNO 0211 DE 16/02/2024

9726

858



CONTRATO DE CONSULTORIA N°. SECOP II CAS-OAJ-CMA-0013-2023

N°. INTERNO 1938 DE 25/07/2023

CÓDIGO:
INTER - PAE-2023-
001

VERSIÓN: 01

FECHA: 02/05/2023

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

CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO

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