2870

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

6

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 NO. INTERNO 1445 DE 2024

OBJETO DEL CONTRATO:

"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

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

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 15

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y N° INTERNO 1402 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"** y cuya ejecución se realiza por la empresa RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO.

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

2. MARCO NORMATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministraran en los establecimientos educativos a traves de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

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

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

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

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

Operador Indígena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades publicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin animo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y N° INTERNO 1402 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

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

6. METODOLOGÍA

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

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

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

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta diez (10) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

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

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

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

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

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

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

	Cumplimiento de la minuta patrón
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.

6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos.
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 5*.

Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y N° INTERNO 1402 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"** ejecutado por la empresa RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO. En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con tres tiempos de comida: *Desayuno, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena caño mochuelo durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 01 al 31 de octubre de 2024.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 31 de octubre de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hatocorozal	Lisa Maneni	Lisa Maneni	24/10/2024	100	Muy bueno
2	Hatocorozal	Murewon Wayuri	Murewon Wayuri	24/10/2024	100	Muy bueno

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

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hatocorozal	Lisa Maneni	Lisa Maneni	24/10/2024	96.5	Muy bueno
2	Hatocorozal	Murewon Wayuri	Murewon Wayuri	24/10/2024	92	Bueno

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron dos (2) verificaciones de condiciones de operación ración preparada en sitio (PS) *"formato De condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (%), junto con el concepto de dicho resultado.

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

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

Lisa Maneni



Murewon Wayuri



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por el RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena caño mochuelo. Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1402 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a cuatro tres de consumo: Desayuno, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las dos (2) visitas a campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena caño mochuelo en el periodo comprendido entre el 01 al 31 de octubre de 2024: sedes Lisa Maneni Y Murewon Wayuri

PLAN DE SANEAMIENTO

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

CONTROL DE PLAGAS

Las plagas representan una gran amenaza para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, debido a que son transmisoras de enfermedades y facilitan la propagación de todo tipo de bacterias, virus y gérmenes perjudiciales para la salud del consumidor, es por ello que el operador del RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, realiza un programa de control de plagas de acuerdo con la normatividad vigente y realizar todos los procedimientos necesarios para su vigilancia y control, para la actividad en mención se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 100%

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDO Y LIQUIDOS

El correcto manejo de los residuos de restaurantes es importante ya que, debido a su alto contenido orgánico, este tipo de basuras pueden albergar multitud de microorganismos e incluso plagas. En este sentido, la acumulación de los desperdicios del servicio de alimentación puede constituir un problema sanitario de primer orden, por ende, debe existir en cada comedor escolar recipientes de material sanitario para la recolección de residuos sólidos, la clasificación de los mismos y retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. Los recipientes deben estar bien ubicados e identificados conforme a la normatividad sanitaria vigente.

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes de octubre una calificación del 100% en las dos sedes educativas del resguardo indígena caño mochuelo.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

El operador RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, cumplió con el 50% en la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente, sin embargo, no se evidencia en la visita a campo el diligenciamiento de los formatos como soporte de dicha actividad.

PERSONAL MANIPULADOR CULTURALMENTE IDONEO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

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

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes de octubre una calificación favorable del 100% de cumplimiento en las sedes lisa maneni y murewon wayuri. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 1 al 31 de octubre de 2024, pues se logró conseguir un porcentaje del 100% en la sede educativas Lisa Maneni y 83% en Murewon Wayuri del resguardo indígena caño mochuelo, se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Durante el periodo de análisis del presente informe, el operador del RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, presentó un desempeño favorable en los ítems de participación ciudadana; lo anterior, con el cumplimiento de la publicación completas (ficha técnica del PAE, ciclos de menù traducido al lenguaje UWA), en el comedor escolar de la sede Lisa maneni, murewon wayuri.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 01 al 31 de octubre de 2024 se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

2887

ANEXO 41.2

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 31 de octubre de 2024, contrato N°. INTERNO 1402 de 2024

2888

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paforencal.		
Fecha de la visita:	24/07/24	Hora inicio:	07:50	Institución educativa:	Indigenas Sisa Tameni		
Operador:	CAÑO MOCHUELO	Hora terminación:	09:00	Sede educativa:	Sisa Tameni.		
Contrato de prestación de servicios No.	1402/24	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios:	94	

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

	Plan de saneamiento / Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Registro diligenciado correctamente.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
	Control de plagas		
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 31-07-24 / 01/08/24	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
	Abastecimiento de agua		
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	Registro anterior aún no se cuenta con formato
	Personal manipulador culturalmente idoneo		
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	N.O	

24

2889

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	96,5 %

252

2890

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-87-VRPS-ED-03
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar - PAE.

* El ingreso se presta con normalidad, se evidencia el aseo y entrega de los alimentos, espacio en el que se observa orden, superficies limpias y personal manipulador vestido en el marco de la mejor disposición y menor tiempo posible. Se cumple con la entrega del menú 19, semana 4. Tiempo de comida desayuno.

* Los productos hortofrutícolas como verduras, tomate, cebolla, pepino, repollo etc. no presentan daño mecánico, tampoco presencia de moho, se almacenan en canastillas sobre estibas, de igual manera los alimentos se disponen en cuartos separados, organizados y fechas de vencimiento vigentes.

* El Tanque de PVC se encuentra limpio, aseo visualmente en buen estado. Hacer entrega del formato de LSD de Tanques.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Flanco Alirio Pie	Nombre: x Luz Angela Rodriguez
Documento: 1.121.210.018	Documento: x Luz Angela 1117459466
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: x Dinamizadora

FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
x Elsy Gaitán	
Nombre: x Elsy Gaitán	Nombre:
Documento: x 1117459051	Documento:
Cargo: Dinamizadora.	Cargo:

Aprender

26

3

2891

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Hato Corozal.			
Fecha de la visita:	24 10 2024		Institución educativa:	Indigena, Isla Flamenco			
Operador:	CAÑO MOCHUELO		Sede educativa:	Isla Flamenco			
Contrato de prestación de servicios No:	1402/24		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	94

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Semana 4, menu 19 Chocolate en leche, Cuito para ese Arroz de harina, Piña.

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

Por el territorio y/o ubicación del mismo es complejo la obtención de frutas, Tambien dependen de la temporada de cosechas. Motivo por el cual se entregan frutas de fácil acceso y conservación. Se suministran todos los componentes alimentarios programados, razón por el cual se determina el cumplimiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Flaine Alvarez	Nombre: ^ Luz Angela Rodriguez
Documento: 1.121.710.09	Documento: ^ 1117459466
Cargo: P.A. Intendente	Cargo: ^ Dinamizadora.

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-03 11-06-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INDIGENA LISA MANENI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL	URBANO RURAL (X)	
SEDE	LISA MANENI	FECHA DE VISITA		24-10-2024	HORA INICIO:	07:50 am	
OPERADOR	CAÑO MOCHUELO	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1402 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Registros actualizados.



FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 10: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 23: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 23: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

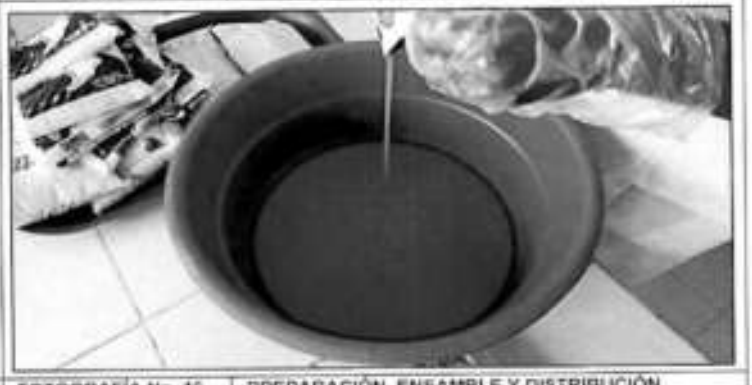
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 27: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 27: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

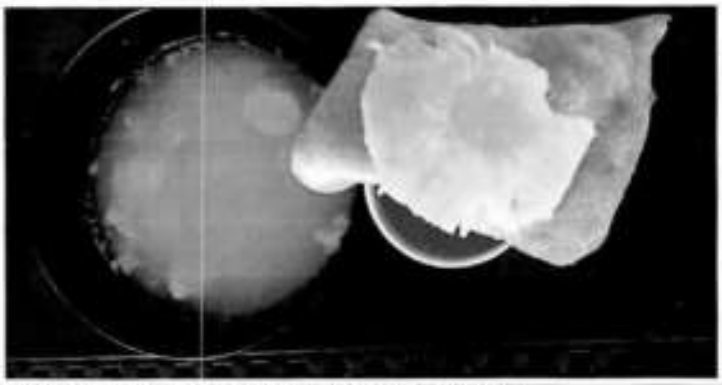
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-47-F-38 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 4: El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 8: Se cumple con los horarios de distribución y entrega de las raciones

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 19	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 8: Se cumple con los horarios de distribución y entrega de las raciones

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 8: Se cumple con los horarios de distribución y entrega de las raciones

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 21	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 22	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

2895

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hatoconuel
Fecha de la visita:	24/10/2024	Hora inicio:	10:30	Institución educativa:	Indigena Piramón Wayuu
Operador:	CAÑO HONDO	Hora terminación:	12:30	Sede educativa:	Piramón Wayuu
Contrato de prestación de servicios No.	1402/24.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios: 99

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N/A	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
	Control de plagas		
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 31/07/24 - 01/08/24.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
	Abastecimiento de agua		
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se evidencian formatos de LCD para tanques.
	Personal manipulador culturalmente idoneo		
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	N/O	

2897

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	92 %

7898

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realiza visita tregica de seguimiento y control a los operadores del programa de alimentación escolar - PAE.

* Como actividad principal se realiza verificación de manera primer las superficies como pisos, paredes y techos se encuentran en condiciones higiénicas aceptable. El apilamiento de las cajas y/o producto como a donde se realizan el las manejo que evitar deslizamientos.

* El personal realiza un gran esfuerzo para mantener el orden y aseo en el área de preparación.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yeimer Alvarez Pau	Nombre: Adriana Xaneboño
Documento: 1.121.910.044	Documento: 1133199.059
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: Dinamizadora

FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Silvia TJETJ	
Nombre: Caimba Silvia	Nombre:
Documento: 30'020503	Documento:
Cargo: Dinamizadora	Cargo:

Aprender

7

2899

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Hato corozal			
Fecha de la visita:	24/10/2024	Institución educativa:	Indigena Tierra de Mayor				
Operador:	CAÑO MOCHUELO	Sede educativa:	Tierra de Mayor				
Contrato de prestación de servicios No:	1402/24	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	99	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Semana 4, Menú 10 — Carne guisada, Lentejas Guisadas, Arroz Blanco, papas hila, Jugo de Guayaba

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones:

Se efectúa intervención en el componente proteico. Buen lugar conservación adecuada y fácil acceso se hace entrega de carne de res y no nuestro de pollo. Se entregan todos los componentes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Hamid Ruiz Perez	Nombre: Adriana Zanabria
Documento: 1.124.710.013	Documento: 1.1133179059
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Vinculada

Alimentos que Aprender

35

2909

Educación | Gobernación de Casanare | Aprender

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

FO-AT-IF-02 11-01-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INDÍGENA MUREWON WAYURI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL	URBANO	
						RURAL (X)	
SEDE	MUREWON WAYURI	FECHA DE VISITA		24-10-2024	HORA INICIO:	10:30 am	
OPERADOR	CAÑO MOCHUELO	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1402 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:30 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 4: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 4: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se adecuaron canecas para la disposición de residuos sólidos



FOTOGRAFÍA No. 4	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 10: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

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

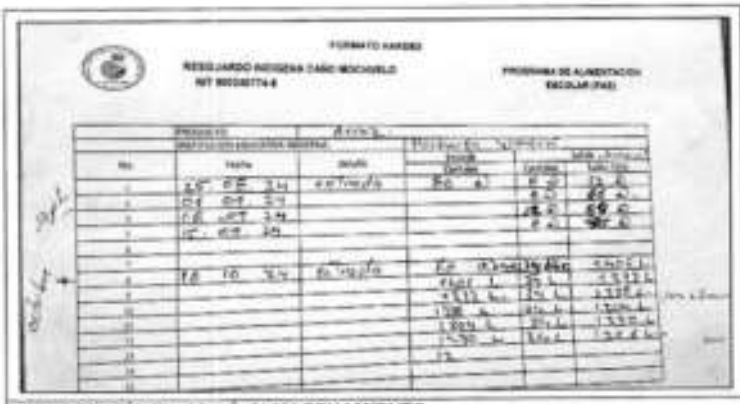
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 23: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 23: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

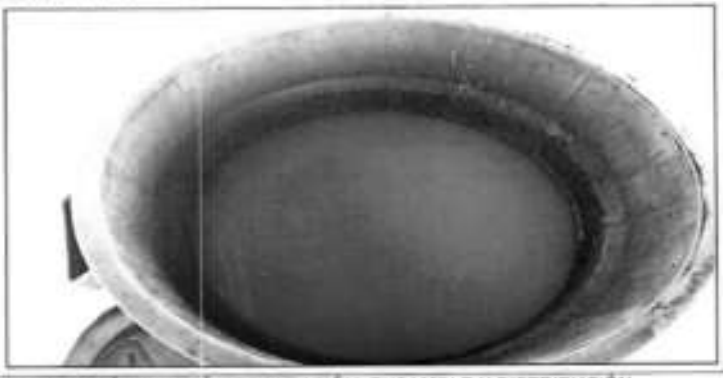


FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 27: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 27: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

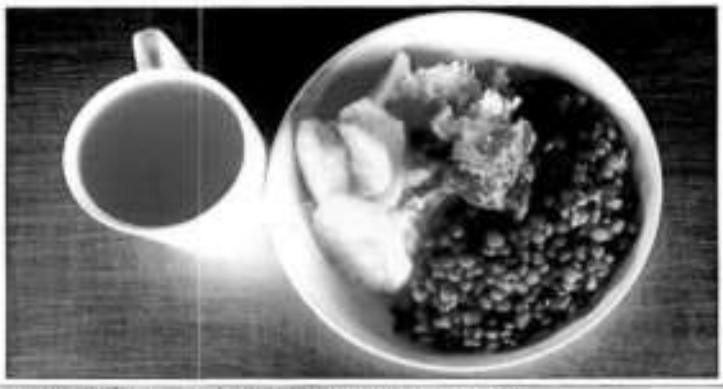


FOTOGRAFÍA No. 16	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 32: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 4. El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 8. Se cumple con los horarios de distribución y entrega de las raciones

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 19	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 8. Se cumple con los horarios de distribución y entrega de las raciones

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 8. Se cumple con los horarios de distribución y entrega de las raciones

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 21	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10. La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 22	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10. La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y No. INTERNO 1414 de 2024

ANEXO 42

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 1 al 31 de octubre de 2024, contrato N°. INTERNO 1414 DE 2024

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				PERIODO DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024																												TOTAL
				OPERADOR: ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA																													
No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	HATOCOROZAL	ALEGAXU	ALEGAXU																														1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA. ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas segun concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) asi mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografía y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas técnicas a la operación PAE

FIDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

92

2496

ANEXO 42.1

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 1 al 31 de octubre de 2024, contrato N°. INTERNO 1414 de 2024

2908

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

44

2909

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 NO. INTERNO 1445 DE 2024

OBJETO DEL CONTRATO:

"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

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

YOPAL - CASANARE
2024

45

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 14

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO".** y cuya ejecución se realiza por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA

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

2. MARCO NORMATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menus que se suministraran en los establecimientos educativos a traves de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

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

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

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

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

Operador Indigena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades publicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin animo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

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

6. METODOLOGÍA

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

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

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

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta diez (10) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

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

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

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

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

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

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial.

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

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 5.*

Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del

Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"** ejecutado por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA – ASOCSALIBA. En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con tres tiempos de comida: *Desayuno, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 01 al 31 de octubre de 2024.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 31 de octubre de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hatocorozal	Alegaxu	Alegaxu	24/10/2024	100	Muy bueno

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

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Hatocorozal	Alegaxu	Alegaxu	24/10/2024	96.2	Muy bueno

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportó una (1) visita a la verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio (PS) *"formato De condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (%), junto con el concepto de dicho resultado.

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

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

I.E INDIGENA ALEGAXU



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA – ASOCSALIBA para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena Saliba, Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1414 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a tres tiempos de consumo: Desayuno, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena ASOCSALIBA en el periodo comprendido entre el 01 al 31 de octubre de 2024: Sede Alegaxu

PLAN DE SANEAMIENTO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

En las visitas realizadas a la operación de LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, se constató un porcentaje del 100%, frente a la aplicación del Plan de Saneamiento evaluado. En el periodo objeto del presente informe no se evidenciaron falencias; no obstante, se determinó durante las visitas técnicas de seguimiento y control, que el personal manipulador de alimentos registró, las actividades de los programas (L&D, abastecimiento de agua, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y

control de plagas). de este modo y como actividad complementaria, los profesionales del equipo interventor, realizaron durante las visitas técnicas capacitaciones al personal manipulador explicando la importancia de esta acción en todas las etapas del proceso de preparación de alimentos.

CONTROL DE PLAGAS, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Las plagas representan una gran amenaza para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, debido a que son transmisoras de enfermedades y facilitan la propagación de todo tipo de bacterias, virus y gérmenes perjudiciales para la salud del consumidor, es por ello que el operador LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, realiza un programa de control de plagas de acuerdo con la normatividad vigente y realizar todos los procedimientos necesarios para su vigilancia y control.

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

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA, CUMPLIMIENTO DEL 50%

el operador, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, cumplió con la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente, sin embargo, en la visita a campo no se evidencio el diligenciamiento del formato como soporte a la actividad.

PERSONAL MANIPULADOR CULTURALMENTE IDONEO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Para el periodo objeto de informe del 1 al 31 de octubre de 2024, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA – ASOCSALIBA , garantizaron el acatamiento del personal dinamizador auxiliar de alimentos , a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

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

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes octubre una calificación favorable del 100%. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 1 al 31 de octubre de 2024, pues se logró conseguir un porcentaje del 100%, se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Durante el periodo de análisis del presente informe, el operador, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, presentó un desempeño favorable en los ítems de participación ciudadana; lo anterior, con el cumplimiento de la publicación completas (ficha técnica del PAE, ciclos de menú traducido al lenguaje UWA), en el comedor escolar alegaxu, sin embargo no se evidencia en visita a campo la traducción del ciclo de menú a la lengua indígena del territorio.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 01 al 31 de octubre de 2024 se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

ANEXO 42.2

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 31 de octubre de 2024, contrato N°. INTERNO 1414 de 2024

2925

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hatocorozal		
Fecha de la visita:	24/10/2024	Hora inicio:	06:00	Institución educativa:	Indigena Alegaxiu		
Operador:	ASOCIACIBA	Hora terminación:	07:30	Sede educativa:	Alegaxiu		
Contrato de prestación de servicios No.	1414/24	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios:	73	

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

	Plan de saneamiento / Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Accion de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
	Control de plagas		
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 04-05-2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
	Abastecimiento de agua		
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	0	Aun no se cuenta con formato de 120 de Tanques.
	Personal manipulador culturalmente idoneo		
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	N.O	

2926

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	96.21.	%

2927

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar.

* Teniendo en cuenta las observaciones y/o hallazgos en el acta de visita técnica con fecha del 18-09-2024, Black x espalda incumplimiento en los ítems 11, 22 y 32. Se subsanaron los hallazgos de los ítems 22 y 32. Se cambio el diseño del formato Epicdex, el cual diligenciamiento, organizado una mejor practicidad y se encuentra Actualizado también se publico ciclos de menus vacacional a idioma del territorio. Sin embargo persiste el incumplimiento del ítem 11. No x evento con formato de limpieza y desinfección de cocina.

* Es de conocimiento general las regulaciones sanitarias de inocuidad del área de preparación y consumo. No obstante, el personal aplica en adecuado aseo para mantener un orden constante durante todo proceso de preparación. Así mismo, portan la indumentaria en buen estado y completo.

* Se evidencia para consideración en productos hortofrutícolas dado a que en la última semana de prestación de servicio de la materia prima del mes, lo existente se encuentra en buen estado ya demás manipulan x evidencian unas adecuadas relativas y las fechas de vencimiento de los productos empacados estan vigentes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Erika Soto Peña	Nombre: x Andrea Aldana / Lisania Andrea Aldana
Documento: 1.129.270.075	Documento: x 1006559608
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: x Dinamizadora de Alimento

FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
x Jhonny Jaramillo	
Nombre: x Jhonny Jaramillo	Nombre:
Documento: x 1.117.459.204	Documento:
Cargo: x Dinamizadora de Ali...	Cargo:

3

2928

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hatocorozal.		
Fecha de la visita:	24102024	Institución educativa:	Indígena Alegáixu				
Operador:	ASOCSAUBA	Sede educativa:	Alegáixu				
Contrato de prestación de servicios No:	7414/24	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios	73	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Semana 4, menu 19 Chocolate en leche, Calla de papa con huevo, Arepa de Harina Integ, Naranja.

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

Debido a distancia, falta de cuchos y difícil acceso a veredas en las lluvias. No fue posible la entrega del menaje. Sin embargo, se hace entrega de Naranja.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Laura Alejandra Peña.	Nombre: Franki Lizcano Jimenez
Documento: 1.121.210.918	Documento: 1.117.434.106
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Representante de AE.

64 4

2929

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INDÍGENA ALEGAXU	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL	URBANO RURAL (X)	
SEDE	ALEGAXU	FECHA DE VISITA		24-10-2024	HORA INICIO:	06:00 am	
OPERADOR	ASOCSALIBA	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1414 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	07:30 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

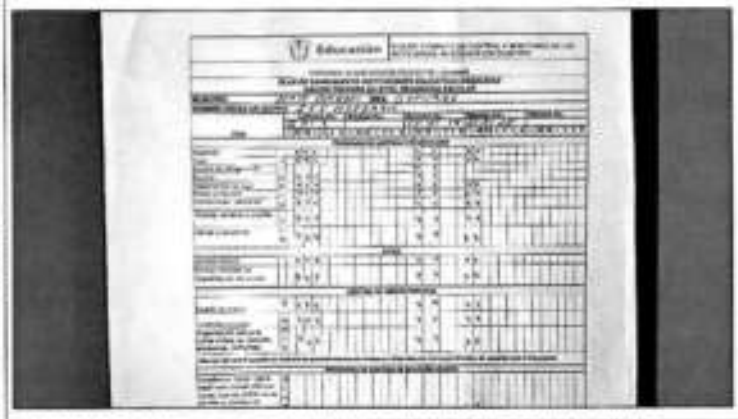


FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

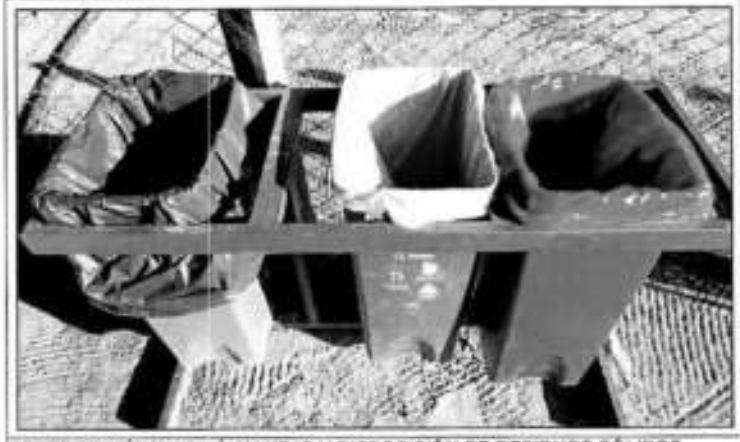


FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se adecúan canecas y sus respectivas bolsas.



FOTOGRAFÍA No. 4	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se adecúa recipiente exclusivo para los estudiantes.



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



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones: Se incorpora estante de madera			



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



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



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



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

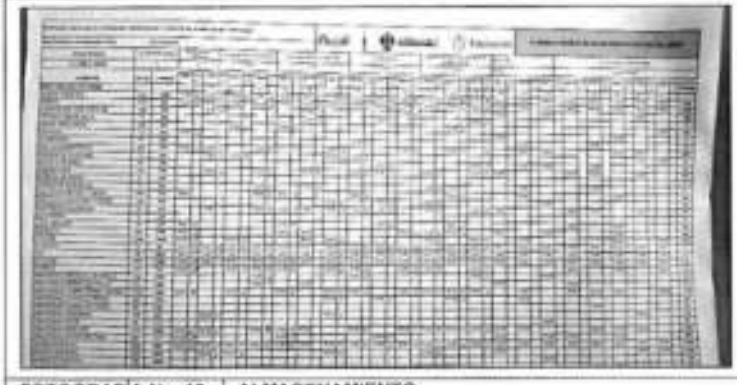


FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 23: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 27: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 32: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se publica ciclo de menús traducido al idioma del territorio.



FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 4: El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 8: Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 19	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 8: Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 21	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 22	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

2933

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y No. INTERNO 1420 de 2024

69

2934

ANEXO 43

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 1 al 31 de octubre de 2024, contrato N°. INTERNO 1420 DE 2024

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				PERIODO DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024 OPERADOR: ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDIGENAS DE OROCUE CAASANARE "ASAISOC"																													TOTAL
No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	OROCUE	IEA PUDI	IEA PUDI																																1
2	OROCUE	IEA PUDI	RINCON DEL SOCORRO																																2
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17."La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografía y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas técnicas a la operación PAE

CIELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

2435

2936

ANEXO 43.1

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 1 al 31 de octubre de 2024, contrato N°. INTERNO 1420 de 2024

2937

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL



ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 NO. INTERNO 1445 DE 2024

OBJETO DEL CONTRATO:

"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

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

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 15

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y N° INTERNO 1420 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE"** y cuya ejecución se realiza por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDIGENAS SALIVAS DE OROCUE CASANARE "ASAISOC".

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

2. MARCO NORMATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menus que se suministraran en los establecimientos educativos a traves de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

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

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

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

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

Operador Indigena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades publicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin animo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y N° INTERNO 1420 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

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

6. METODOLOGÍA

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

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

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

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta diez (10) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

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

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

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

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

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

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

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

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 5.*

Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del

Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y N° INTERNO 1420 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE"** ejecutado por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADDES INDIGENAS SALIVAS DE OROCUE CASANARE "ASAISOC". En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con cuatro tiempos de comida: *Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 01 al 31 de octubre de 2024.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 31 de octubre de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Orocue	IEA PUDI	IEA PUDI PRINCIPAL	19/10/2024	100	Muy bueno

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

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Orocue	IEA PUDI	IEA PUDI PRINCIPAL	19/10/2024	96.5	Muy bueno
2	Orocue	IEA PUDI	RINCON DEL SOCORRO	22/10/2024	96.1	Muy bueno

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron dos (2) verificaciones de condiciones de operación ración preparada en sitio (PS) *"formato De condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (%), junto con el concepto de dicho resultado.

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

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

IEA PUDI SEDE PRINCIPAL



IEA PUDI SEDE RINCON DEL SOCORRO



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC) para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena Sáliva de Orocué. Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1420 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a cuatro tiempos de consumo: Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las dos (2) visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena Sáliva de Orocué en el periodo comprendido entre el 01 al 31 de octubre de 2024: sedes IEA PUDI PRINCIPAL Y RINCON DEL SOCORRO.

PLAN DE SANEAMIENTO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

En las visitas realizadas a la operación de LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), se constató un porcentaje del 100%, frente a la aplicación del Plan de Saneamiento evaluado. En el periodo objeto del presente informe no se evidenciaron falencias; no obstante, se determinó durante las visitas técnicas de seguimiento y control, que el personal manipulador de alimentos registró, las actividades de los programas (L&D, abastecimiento de agua, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control de plagas). de este modo y como actividad complementaria, los profesionales del equipo interventor, realizaron durante las visitas técnicas capacitaciones al personal manipulador explicando la importancia de esta acción en todas las etapas del proceso de preparación de alimentos.

CONTROL DE PLAGAS, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Las plagas representan una gran amenaza para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, debido a que son transmisoras de enfermedades y facilitan la propagación de todo tipo de bacterias, virus y gérmenes perjudiciales para la salud del consumidor, es por ello que el operador LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), realiza un programa de control de plagas de acuerdo con la normatividad vigente y realizar todos los procedimientos necesarios para su vigilancia y control.

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

El correcto manejo de los residuos de restaurantes es importante ya que, debido a su alto contenido orgánico, este tipo de basuras pueden albergar multitud de microorganismos e incluso plagas. En este sentido, la acumulación de los desperdicios del servicio de alimentación puede constituir un problema sanitario de primer orden, por ende, debe existir en cada comedor escolar recipientes de material sanitario para la recolección de residuos sólidos, la clasificación de los mismos y retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. Los recipientes deben estar bien ubicados e identificados conforme a la normatividad sanitaria vigente.

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes de octubre una calificación del 100% de cumplimiento para ambas sedes.

ABASTECIMIENTO DE AGUA, CUMPLIMIENTO DEL 100%

el operador, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), cumplió con el 100% en la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente.

PERSONAL MANIPULADOR CULTURALMENTE IDONEO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Para el periodo objeto de informe del 1 al 31 de octubre de 2024, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), garantizaron el acatamiento del personal dinamizador auxiliar de alimentos , a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes del 01 al 31 de octubre de 2024 una calificación del 80% en la sede Rincón del socorro Y 100% en IEA pudi principal. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 1 al 31 de octubre de 2024, pues se logró conseguir un porcentaje del 100% en rincón del socorro y el 86% en IEA pudi principal, se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Durante el periodo de análisis del presente informe, el operador LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), presentó un desempeño favorable en los ítems de participación ciudadana; lo anterior, con el cumplimiento de la publicación completas (ficha técnica del PAE, ciclos de menú traducido al lenguaje UWA), en el comedor escolar de la sede Rincón del socorro y IEA Pudi principal.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES, CUMPLIMIENTO DEL 100%

En el periodo objeto de informe del 01 al 31 de octubre de 2024 se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

2954

ANEXO 43.2

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 31 de octubre de 2024, contrato N°. INTERNO 1420 de 2024

2955

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocue'		
Fecha de la visita:	19/10/2024	Hora inicio:	10:30	Institución educativa:	Indigena IEA PUDI		
Operador:	ISA150C	Hora terminación:	13:00	Sede educativa:	IEA PUDI		
Contrato de prestación de servicios No.	7420/24	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios:	55	

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
	Control de plagas		
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 29-07-2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
	Abastecimiento de agua		
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 16-10-2024	1	
	Personal manipulador culturalmente idoneo		
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	Se hace entrega del certificado de la Sra. Omaira
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	

2956

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	96,5	%

2

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar - PAE.

* El servicio se presta con complementación, se hace entrega de las raciones en el lugar establecido y se observa aceptación de los alimentos por parte de los estudiantes

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	
Nombre:	Ramiro Alvarez Perez
Documento:	1.121.210.018
Cargo:	P.A. Interventoria.

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Escolastica Erenuma
Documento:	23835889
Cargo:	Dinamizadora

FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

2958

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocué		
Fecha de la visita:	19/02/2024		Institución educativa:	Indígena IEA PUO1			
Operador:	ASAIDC		Sede educativa:	IEA PUO1			
Contrato de prestación de servicios No:	1420/24		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	35

Información de las raciones entregadas

Descripción del menu:	Semana 1. menu 21 Carne enchollada, Arroz Graco, Lentejas, Jugo de piña.

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Escolastica Cienama
Nombre: Hernan Alvaro Peña	Nombre: Escolastica Cienama
Documento: 1.124210.012	Documento: 2383889
Cargo: RA. Interventoria.	Cargo: Dinamizadora

Alimentos para Aprender

9 4 4

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INDIGENA IEA PUDI	ETC	DEPTO CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO / RURAL X	
SEDE	IEA PUDI	FECHA DE VISITA		19-10-2024	HORA INICIO:	10:30 am	
OPERADOR	ASAISOC	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1420 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	01:00 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Formato de limpieza y desinfección actualizado.



FOTOGRAFÍA No. 3	CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 6: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 10: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 14: Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se hace entrega del certificado de la Señora Omaira.



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 23. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 27. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 17	PARTICIPACIÓN CIUDANADA

Ítem No 31: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, (…)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18	PARTICIPACIÓN CIUDANADA

Ítem No 32: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 19	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 4: El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 8: Se cumple con el horario de distribución de los alimentos

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 21	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 22	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

2963

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocue		
Fecha de la visita:	2 2 1 0 2 0 2 4	Hora inicio:	07:30	Institución educativa:	IEA PUDI		
Operador:	ASAISOC	Hora terminación:	09:00	Sede educativa:	Rincón del Socorro		
Contrato de prestacion de servicios No.	1420/24	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios:	12	

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

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
	Control de plagas		
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima funigación: 29/07/2024	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y liquidos		
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
	Abastecimiento de agua		
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 19-10-2024	1	
	Personal manipulador culturalmente idoneo		
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	99

2964

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	0	Se evidencio mayonesa con fecha vencimiento 20-10-24.
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	1	Actualizado hasta el menú 6 Semana 2.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los al mentos de posibles riesgos de contaminación.	NO	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	NO	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación	NO	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	1	
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	96,1 %

100

2965

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar.

De acuerdo al horario de la visita, no fue posible la verificación de la entrega del tiempo de consumo descrumo. Sin embargo, se efectúa verificación de materia prima evidenciando como único novedad, la existencia de 100 g de papaya con fecha de vencimiento de 20-10-2024. (Vencida). Se canaliza de manera inmediata dicho alimento.

En otro lado, las superficies de los equipos como congeladores, estufa, licuadora se encuentran en buen estado higiénico, organización de la implementación de manera aceptable, buena utilización de los espacios, canastillas y estantes limpios. Se cuenta con suficientes elementos y productos de limpieza y desinfección.

- Se adjunta novedad del ítem 6 reportado en el acta con fecha del 17-04-24. Se anexa a carpeta operativa certificado de inmunización.
- Formatos de limpieza y desinfección y Kardex diligenciados correctamente
- Los productos hortofrutícolas no presentan daños mecánicos, ausencia de insectos.
- Existe la materia prima para los preparación del tiempo de consumo Almuerzo del menú 7, semana 2.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yuma Alvarado	Nombre: Nelly Rubiela Herrera
Documento: 1.121.210.017	Documento: 1006489212
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: Dinamizadora

FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

101 7

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INDÍGENA IEA PUDI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO / RURAL (X)	
SEDE	RINCÓN DEL SOCORRO	FECHA DE VISITA		22-10-2024	HORA INICIO:	07:30 am	
OPERADOR	ASAISOC	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1420 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Registros actualizados.



FOTOGRAFÍA No. 3	CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 6: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



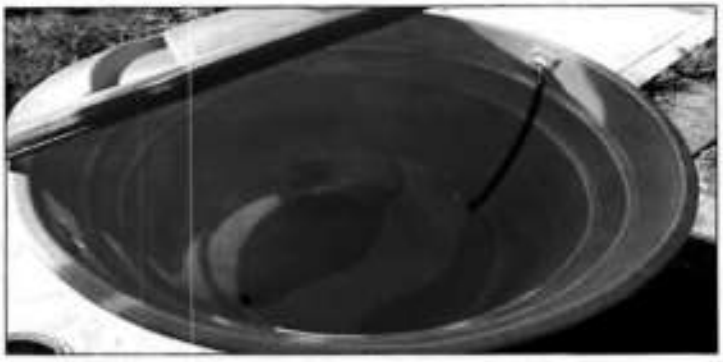
FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 7: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 10: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 11: Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha del último lavado: 19-10-2024



FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADORAS DE ALIMENTOS

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Producto mayonesa con lote vencido, dicho producto fue retirada de la sede educativa.



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.

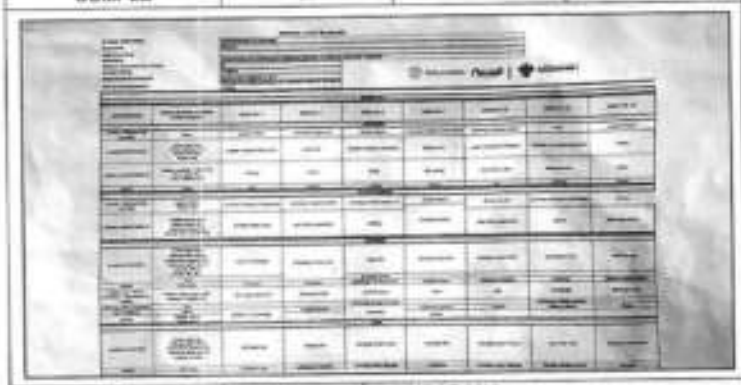
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 32: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 33: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

2969

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y NO. INTERNO 1424 de 2024

2970

ANEXO 44

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 1 al 31 de octubre de 2024, contrato N°. INTERNO 1424 DE 2024

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				PERIODO DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024 OPERADOR: CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCORIOZAL.																													TOTAL
No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	TAMARA	SUKARO	SUKARO																															1	1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1445 de 2024 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas según concertación y aprobacion de cronograma mensual por la supervision. (...) asi mismo diligenciar el formato de verificacion de infraestructura con fotografia y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas Mínimas a la operación PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

1682

2972

ANEXO 44.1

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 1 al 31 de octubre de 2024, contrato N°. INTERNO 1424 de 2024

2973

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

109

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 NO. INTERNO 1445 DE 2024

OBJETO DEL CONTRATO:

"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: DEL 02 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 14

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y N° INTERNO 1424 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL".** y cuya ejecución se realiza por la empresa CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL.

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

2. MARCO NORMATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pla Alimentario Indígena Propio- PAIP: Es una estrategia de programación alimentaria mediante la cual los pueblos indígenas determinan los menús que se suministraran en los establecimientos educativos a traves de la implementación del PAE, bajo la modalidad de Olla comunitaria.

Olla Comunitaria: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas: Es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes.

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

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

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

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

Operador Indígena: Es aquella autoridad indígena, cabildo, resguardo y/o asociación de autoridades tradicionales en su calidad de entidades públicas de caracteres especial, y organización indígena en su condición de entidad sin ánimo de lucro, contratada para ejecutar el programa de alimentación escolar en aquellos establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena o que se encuentren en territorio indígena.

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y N° INTERNO 1414 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

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

6. METODOLOGÍA

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

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

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

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta diez (10) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en items especificos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

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

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

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

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

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

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

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

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 5.*

Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al

cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y N° INTERNO 1424 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL"** ejecutado por la empresa CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL. En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con cuatro tiempos de comida: *Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 01 al 31 de octubre de 2024.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 31 de octubre de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Tamara	Siukaro	Siukaro	30/10/2024	100	Muy bueno

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

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Tamara	Siukaro	Siukaro	30/10/2024	100	Muy bueno

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportó una (1) visita a la verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio (PS) *"formato De condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (%), junto con el concepto de dicho resultado.

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

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

I.E INDIGENA SIUKARO



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por el CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indigena, Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1424 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a cuatro tiempos de consumo: Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena del CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL en el periodo comprendido entre el 01 al 31 de octubre de 2024: Sede Siukaro

PLAN DE SANEAMIENTO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

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

CONTROL DE PLAGAS, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Las plagas representan una gran amenaza para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, debido a que son transmisoras de enfermedades y facilitan la propagación de todo tipo de bacterias, virus y gérmenes perjudiciales para la salud del consumidor, es por ello que el operador LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, realiza un programa de control de plagas de acuerdo con la normatividad vigente y realizar todos los procedimientos necesarios para su vigilancia y control.

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

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA, CUMPLIMIENTO DEL 100%

el operador CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, cumplió con la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente.

PERSONAL MANIPULADOR CULTURALMENTE IDONEO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Para el periodo objeto de informe del 1 al 31 de octubre de 2024, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por el CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, garantizaron el acatamiento del personal dinamizador auxiliar de alimentos , a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso

de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

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

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes mayo una calificación favorable del 100%. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 1 al 31 de octubre de 2024, pues se logró conseguir un porcentaje del 100%, se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Durante el periodo de análisis del presente informe, el operador, CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, presentó un desempeño favorable del 100% del cumplimiento en los ítems de participación ciudadana; lo anterior, con el cumplimiento de la publicación completas (ficha técnica del PAE, ciclos de menú traducido al lenguaje UWA), en el comedor escolar Siukaro.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 01 al 31 de octubre de 2024 se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

2989

ANEXO 44.2

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 31 de octubre de 2024, contrato N°. INTERNO 1424 de 2024

2990

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tamara, Hatocorozal - Sacama
Fecha de la visita:	30/10/2024	Hora inicio:	11.00	Institución educativa:	Indigena Siukara
Operador:	CHAPARRO ALY SANDRA	Hora terminación:	13.30	Sede educativa:	Indigena Siukara
Contrato de prestación de servicios No.	424/24	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios: 48.

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
Control de plagas			
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 30-07-2024	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
7	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua			
10	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	Tanque de nivel
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 25-10-24	1	
Personal manipulador culturalmente idoneo			
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
14	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
15	Los vehiculos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	N/O	

176

2991

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

16	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	1	Formato actualizado.
Preparación, ensamble y distribución			
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
25	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
26	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	Se hace entrega de menaje varios.
Aseguramiento y control de la calidad			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	1	
Obligaciones contractuales			
33	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	100	%

127

2492

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar. PAE

* El servicio se presta con normalidad, sin novedad alguna, se cumple con el menu programado y horario de distribución.
* Las condiciones higienicas de las áreas, superficies, equipos, menaje, canastillas y utensilios son aceptables.
* El personal entiende y aplica todos los protocolos del plan de saneamiento básico, hasta donde las condiciones físicas se lo permita.
* Se hace entrega de un nuevo congelador (1 Quino de res y 1 para las pechugas). Canastillas nuevas y limpias, estante para las verduras.
* Buena recepción personal de equipos servicios dinamizadores de alimentos

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	
Nombre:	Pamela Tatiana Pulido
Documento:	1.121.710.018
Cargo:	P.A. Interventoria

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Ruth Fanny Jerez Y
Documento:	1006499375
Cargo:	Dinamizadora de alimentos

FIRMA ADICIONAL:	
	Jefferson
Nombre:	Jefferson Adrian Solar C.
Documento:	1006559100
Cargo:	Dinamizador de alimento

FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

128 3

2993

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Támara, Nunchía.	
Fecha de la visita:	30/07/24	Institución educativa:	Indígena Sikuani		
Operador:	UNIÓN TEMPORAL BARRIOS	Sede educativa:	Indígena Sikuani		
Contrato de prestación de servicios No:	4424/24	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:
			✓		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne sudada, Espaguetti, Guisado, Yuca sancocha, Ens Remolacha y zanahoria, Gelatina de Mango.

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yoimer Alvarez Pulido	Nombre: Ruth Karina Jaimes
Documento: 1.121.210.013	Documento: 1006449375
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: Representante de almacen

Alimentos para Aprender

129 4.

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-09 11-05-21 Vid. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENTRO EDUCATIVO INDIGENA SIUKARO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TÁMARA	URBANO / RURAL X	
SEDE	SIUKARO	FECHA DE VISITA		30-10-2024	HORA INICIO:	11:00 am	
OPERADOR	CHAPARRAL Y BARRONEGRO	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1424 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	01:30 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se aplican correctamente los protocolos de limpieza y desinfección.



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Registros actualizados.



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 4: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 6: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadoca, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 8: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 11: Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha del último lavado, 28-10-2024



FOTOGRAFÍA No. 8	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 12: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se hace entrega de los certificados médicos del personal



FOTOGRAFÍA No. 9	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 13: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 17	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 19	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 20	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 21	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 22	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 23	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 24	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 25	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 26	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 27	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 28	ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 29	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 30	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 23: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 31	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 23: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 32	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 27: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 33	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 27: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 34	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 29: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se hace entrega de dotación de vasos, pocillos y platos.



FOTOGRAFÍA No. 35	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 4: El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 36	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 7: El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 37	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 8: Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 38	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 8: Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 39	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 8: Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 40	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

ANEXO 45

Informe de seguimiento al plan de capacitación continuado a manipuladoras de alimentos periodo del 1 al 31 de octubre de 2024

3002

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
edelmira serna Asesorías & Consultorías	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

INFORME DE SEGUIMIENTO AL PLAN CAPACITACIÓN PERIODO 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024.

138

TABLA DE CONTENIDO

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

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Evaluar la ejecución del plan de capacitación, en el marco del cumplimiento a lo estipulado en la cláusula segunda: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA, Anexo de calidad e inocuidad en el PAE, numeral 13. *"Diseñar y ejecutar el plan de capacitaciones dirigido al personal manipulador de alimentos"*.

2. ANTECEDENTES

La UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024 actualmente desarrolla el Contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2022, cuyo Objeto es: IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO.

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

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

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

CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos

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

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado

140

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

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

✓ Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021.

4. ALCANCE

Al programa continuo de capacitación presentado por la UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, para la ejecución del contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2024, a través del cronograma de capacitación.

5. METODOLOGIA

- Acompañamiento a las sesiones de capacitación realizadas por el operador.
- Aplicación de formato de seguimiento a la capacitación. Anexo 1.
- Levantamiento de acta de reunión.
- Registro fotográfico.
- Intervención de los profesionales de la interventoría de solicitarse o requerirse.

6. RESULTADOS

Durante la fase ejecución realizaron capacitación de inducción a tres (3) manipuladoras de alimentos nuevas correspondiente al periodo de octubre, la capacitación encerró temáticas generales como:

1. Aspectos básicos del programa de escolar PAE.
2. Legislación alimentaria.
3. Prácticas higiénicas y medidas de protección personal.
4. Programa operativo estandarizado de limpieza y desinfección.
5. Funciones del personal.

Tabla 1. Relación de ingreso de personal nuevo de fase operativa capacitado en el mes de octubre.

FECHA	LUGAR DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD	MUNICIPIOS CAPACITADOS
1/10/2024	Yopal	Orocue, Sabanalarga y Mani

La formación encerró temáticas generales como:

1. Aspectos básicos del programa de escolar PAE.
2. Legislación alimentaria.
3. Prácticas higiénicas y medidas de protección personal.
4. Programa operativo estandarizado de limpieza y desinfección.
5. Funciones del personal.

Se realizó levantamiento de acta de reunión en el municipio donde se realizó la capacitación.

Se verifico la capacitación en el municipio de Yopal el día 1 de octubre de 2024.

7. RECOMENDACIONES

- Dejar el reporte y evidencia de las capacitaciones de inducción cada que ingresa personal nuevo.
- Seguir sensibilizando a las manipuladoras de alimentos frente a la importancia de la aplicación de todos y cada uno de los programas y de los conocimientos adquiridos en pro del bienestar de los NNAJ beneficiarios del programa.
- Se debe hacer acompañamiento a las manipuladoras de alimentos nuevas y estar en constante dialogó sobre todo con aquellas que no tienen experiencia en el programa.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoria No. 1445 de 2024

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2022	**FECHA:**
CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024.
OBJETO	"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA:	**HORA:**	**MUNICIPIO:**

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

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/2024

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:		ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Yopal	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA: 01 Octubre 2024			HORA INICIO:	8:00 Am	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO No: 1446/24	VISITA No:	( )	HORA TERMINACIÓN:	5:00 PM	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Nini Johana García	23836196	economa.	Nini García
2	Haxela Plazas M.	23417836	economa.	Haxela Plazas
3	Zully Tatiana Zapata	1117964635	economa	Zyul Zapata.
4	Ina Sifia Jogo.		Carbertecion	Yapajyo 2.
5	Jenys Molina Chofecna	43617281	supervisor	Jenys Molina.
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar verificación de cumplimiento en la ejecución del Plan de capacitación continuada, presentado por el operador UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024, Contrato prestación de servicios 1446 de 2024.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00am se da inicio a la capacitación socializando los siguientes tematicas:

1. Aspectos Básicos del Programa Escolar PAE.
2. Legislación Alimentaria.
3. Prácticas higiénicas y medidas de protección Personal.
4. Programa operativo estandarizado de limpieza y desinfección.

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/2021

5. Funciones del personal.

A la capacitación asisten manipuladoras de los municipios de: Orocue, Subanalarga y Maní.

Se evidencia Cumplimiento en el desarrollo de las temáticas propuestas, aclarando dudas de las manipuladoras de alimentos y se definen condiciones laborales.

Se socializan cambios en la minuta patrón, ciclos de menú y listas de intercambio, haciendo enfasis en la distribución de gramajes. dada la inclusión del tiempo de comida refrigerio.

Se aplica formato de seguimiento a la capacitación obteniendo un 100% de cumplimiento.

Se da por terminada siendo las 5:00pm, dando cumplimiento a lo estipulado en el Plan.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Nini García.	FIRMA: Luuys Molina
NOMBRE: NINI Johana García	NOMBRE: Luys Molina
CEDULA: 23538196	CEDULA: 9761728
FIRMA: Yamela Plazas.	FIRMA:
NOMBRE: Yamela Plazas.	NOMBRE:
CEDULA: 23117856	CEDULA:
FIRMA: Sulu Zapata.	FIRMA:
NOMBRE: Sulma Catalina Zapata.	NOMBRE:
CEDULA: 1112[illegible]635	CEDULA:
FIRMA: Yuya Hugo V.	FIRMA:
NOMBRE: Yira Hugo.	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
edelmira sierra Asesorías y Consultorías	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024	**FECHA:** 01/10/2024
CONTRATISTA	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
OBJETO	IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 01/10/2024 **HORA:** 8:00am - 5:00Pm **MUNICIPIO:** Yopal

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

CALIFICACION **Cumple 1 No cumple 0**

Observaciones:

Capacitador: Nora Lopez.	**Interventor:** Luys Molina
Nombre: Lina Lugo	**Nombre:** Leidys Molina
Cargo: Ing. alimentos.	**Cargo:** Supervisor

ANEXO 46

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

3012

Gmail

tecnicoesgpae edelmira <tecnicoesg.pae@gmail.com>

Fwd: SOLICITUD INTERCAMBIO

2 mensajes

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

15 de octubre de 2024, 8:09 a.m.

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

---------- Forwarded message ---------
De: **Internados 2024** <internados2024@gmail.com>
Date: vie, 11 oct 2024 a las 20:17
Subject: SOLICITUD INTERCAMBIO
To: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Buenas noches por medio del presente se envia solicitud de intercambio de la semana del 15 al 20 de octubre de 2024 de la siguiente manera:

ÍTEM	SEMANA DE EJECUCIÓN	No. MENÚ	COMPONENTE ALIMENTARIO	PROGRAMADO	INTERCAMBIO SOLICITADO
1	SEMANA 3 DEL 15 AL 20 DE OCTUBRE	14	BEBIDAS	JUGO DE MANGO	JUGO DE MARACUYÀ

tecnicoesgpae edelmira <tecnicoesg.pae@gmail.com>
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

15 de octubre de 2024, 8:05 p.m.

Buenas tardes:

Me permito dar respuesta a su solicitud.
[Texto citado oculto]

Oficio No. INTER-PAECAS-058-2024.pdf
200K

148

3013

ANEXO 47

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

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

3014

Yopal, Casanare, 11 de octubre de 2024

Oficio No. INTER-PAECAS-058-2024

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: Respuesta a correo electrónico de fecha 11 de octubre de 2024 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 15 al 20 de octubre de 2024.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por objeto: "**REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar que conforme a correo electrónico del 11 de octubre de 2024, donde se solicita intercambio semana 3, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 15 al 20 de octubre de 2024, se aprueban los siguientes intercambios:

Estrategia residencias escolares

MENU	COMPONENTE	TIEMPO DE COMIDA	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
14	Bebida (frutas en jugo)	Cena	Jugo de mango	Jugo de maracuyá

Sin embargo, se aclara que la solicitud de intercambios se debe realizar en los tiempos establecidos en el literal j) del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible de la Resolución 00335 de 2024, *"El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o 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."*.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 1445 de 2024

150

3015

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS AMBIENTES Y SUPERFICIES

3016

ANEXO 48

Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas.

309

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 02/08/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024	

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

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 02/08/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024	

INFORMACIÓN DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

INFORME:	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	No. INTERNO 1446 DE 09-08-2024
OBJETO:	"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".
PROGRAMA	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

INTRODUCCIÓN

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

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

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

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 02/08/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024	

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 1445 de 2024 en el ITEM 2.1 ACTIVADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TÉCNICO, Numeral 18 "Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar, de lo cual deberá entregar en el informe mensual a la supervisión, los detalles de los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública.." El cual contempla la valoración de la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos en el Programa de Alimentación Escolar PAE "modalidad preparada en sitio residencias escolares" y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas.

OBJETIVOS

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

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

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

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

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

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

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1. OBJETIVO

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

2. ALCANCE

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

3. NORMATIVIDAD

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

4. DEFINICIONES

- **Muestra**: grupo de unidades tomadas de una población para estimar uno o varios parámetros. Para que la muestra sea representativa las unidades deben ser seleccionadas en forma aleatoria de manera que reflejen, tanto como sea posible, el lote del cual proceden.

- **Parámetro:** es un dato que es tomado como necesario para analizar o valorar una situación. A partir del parámetro, una determinada circunstancia puede entenderse o situarse en perspectiva

- **Personal manipulador:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **Plan muestreo:** Conjunto de operaciones de toma y preparación de muestras.

5. REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

Tabla No. 2. Requisitos Básicos Mínimos

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

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024, teniendo en cuenta la fecha, hora y área a muestrear al igual las personas responsables tanto del muestreo como de los análisis.

2. Se realizó el muestreo y análisis microbiológico a través del laboratorio contratado por la Interventoria.

3. Se realiza informe técnico de la calidad microbiológica de alimentos, ambientes y superficies, teniendo en cuenta:

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

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

6.1. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS

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

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

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

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

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

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

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

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

- ✓ Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.3. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

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

6.4. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

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

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

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

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

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

ANEXO 49

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS				PERIODO COMPRENDIDO DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024																													TOTAL
				OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024																													
No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO																														1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría N° 1445 de 2024 en el ITEM 2.1 ACTIVADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA, COMPONENTE TECNICO, Numeral 19. "Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiologicas a realizar, de lo cual debera entregar en el informe mensual a la supervisión , los detalles de los analisis microbiologicas realizados por el proveedor a los corposeseres de alto riesgo en salud publica ."

Toma de muestras microbiologicas

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2023
Representante Legal

163

3022

3028

ANEXO 50

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

3024

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Revisión: No 00
Pagina: 1 de 1
Inicio de vigencia
Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR353-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1669-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCIÓN	15/10/2024	HORA 4:50 pm	7°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA						
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo-Recidencias		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA 12:30 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Area de preparación		CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO		REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación		GEOREFERENCIACION			
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

165

3030

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR353-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1670-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 4:50 pm	T°C 12°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo-Recidencias		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:32 pm	TEMPERATURA DE TOMA	78°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne molida con spaguetí		
FECHA PRODUCCION	15/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

Rossmira Barrera V.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

166

3031

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR353-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1671-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 4:50 pm	T°C 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo-Recidencias		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:34 pm	TEMPERATURA DE TOMA	16°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura de pepino, tomate con limón		
FECHA PRODUCCION	15/10/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

a

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

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

Observaciones: Los parametros microbiologico analizados, se encuentra dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

167

3032

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR353-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1672-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 4:50 pm	T°C 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo-Recidencias	
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024 HORA 12:36 pm		TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD 200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Jugo de tomate de árbol	
FECHA PRODUCCION	15/10/2024 LOTE NA		FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

a

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	IR231-1153
Mesófilos aerobios	250	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	15	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	60	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

168

3033

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código: FG 037
Revisión: No 00
Pagina: 1 de 1
Inicio de vigencia
Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR353-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1673-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA 4:50 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo-Recidencias		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:40 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Laudy Neme		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	8	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	3	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

169

3034

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FG 037
Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia
	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR353-24
FECHA DE REPORTE	29/10/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1674-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/10/2024	HORA	4:50 pm	T°C NA
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16/10/2024 al 29/10/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo-Recidencias		
FECHA DE MUESTREO	15/10/2024	HORA	12:42 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

170

ANEXO 51

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

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
REPRESENTANTE LEGAL

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

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

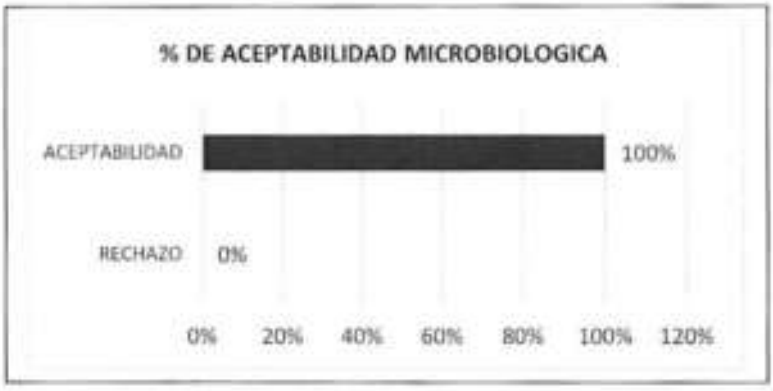
ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	
		PERIODO DEL 01 AL 31 OCTUBRE DEL 2024	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	3	50
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	0	0
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	1	16.5
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	1	16.5
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS. -	AMBIENTE	1	16.5
TOTAL	-	6	100

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

Grafica No. 1 Muestreo Realizado



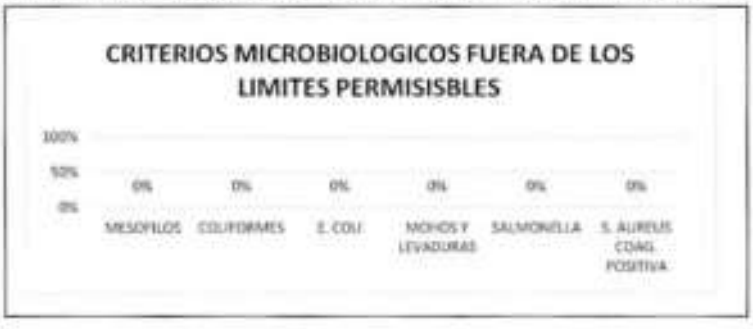
Grafica No. 2. Porcentaje De Aceptabilidad Microbiológica De Alimentos.



OBSERVACIONES:

De acuerdo a la gráfica anterior de las tres (3) muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia a una (1) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 100% de aceptabilidad microbiológica de alimentos, arrojando porcentaje positivo lo que indica la correcta manipulación y preparación de los alimentos de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre del 2024.

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



OBSERVACIONES:

En el periodo objeto comprendido del 01 al 31 de octubre del presente año, los parámetros microbiológicos analizados se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes. De las tres (33) muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia a una (1) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría NO se obtuvieron resultados de rechazo de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de octubre del 2024.

Grafica No. 4. Alimentos Implicados.



OBSERVACIONES:

En la fecha de análisis entre el 01 al 31 de octubre de 2024, no se encontraron alimentos implicados con los denominados microorganismos indicadores de la calidad microbiana llamados *coliformes* o indicadores de la durabilidad, estos organismos, o productos metabólicos se presentan en determinados niveles dentro de los alimentos los cuales se utilizan para evaluar la calidad del alimento o para predecir la durabilidad del mismo, en estudio NO se detectó su presencia en alimentos del total de las tres (3) muestras de alimentos analizadas de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de octubre del 2024.

- Tipo de muestra: AGUA

Grafica No. 5. Porcentaje de aceptabilidad microbiológica del Agua.



De acuerdo a la gráfica anterior, No se realizaron en el periodo objeto de informe del 01 al 31 de octubre de 2024 muestras de Agua.

Todos los procesos, entre otros que tuvieron relación con el proceso de elaboración de alimentos, se realizaron utilizando agua hervida para minimizar riesgos de contaminación. Ya que El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.

El agua es utilizada generalmente para:

- Como ingrediente.
- Lavar y desinfectar frutas y verduras.
- Los procesos de limpieza y sanitización de equipos y superficies.
- Lavado de manos

- Tipo de muestra: MANIPULADOR

Tabla No. 1 Resultados manos del manipulador de alimentos

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD
Coliformes totales	0	UFC/ml
Coliformes fecales (E. coli)	0	UFC/ml

No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para limpieza y desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección del operador **UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024**

➢ **CONTROL DE MANIPULADORES**

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

- Tipo de muestra: AMBIENTE Y SUPERFICIES DE UTENSILIOS Y EQUIPOS

Tabla No. 2 Resultados Ambiente

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD
Mesofilos aerobios	0	UFC/20 min
Mohos y levaduras	0	UFC/20 min

Teniendo en cuenta que no existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de los parámetros para limpieza y desinfección, como medida preventiva para evitar contaminación por MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS, el valor límite admisible debe ir de acuerdo a la validación de los estándares establecidos y desarrollados en el plan de limpieza y desinfección por el operador **UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024.** el cual fue presentado a la interventoría con el fin de realizar la verificación de los resultados reportados en las tomas de muestras de superficies.

2. CONCLUSIONES

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

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

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

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

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

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

ANEXO 52

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

SEGUIMIENTO A SPQR

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE	OCTUBRE DE 2024

ITEM	MUNICIPIO	OPERADOR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE REPORTE DE LA SPQR	MEDIO DE RECEPCIÓN SPQR	DESCRIPCIÓN DE SPQR	ACCIÓN INMEDIATA IMPLEMENTADA POR INTERVENTORÍA	¿REQUIERE ACCIÓN DE MEJORA?	DESCRIBA LAS ACCIONES DE MEJORA (SI APLICA)	ESTADO DE LA SPQR
1	HATO COROZAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024 SECOP II CAS-DAI-LP-004-2024, No INTERNO 1446	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COMUNIDAD	02/10/2024	CORREO ELECTRONICO	REPORTE DE NOVEDAD FRENTE A LA PRESTACION DEL SERVICIO POR EXISTENCIA DE FALTANTES DE MATERIA.	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT PAE INTERNADO CASANARE 2024 PARA RESPUESTA MEDIANTE EL OFICIO INTER PAECAS-066-2024, PARA QUE SE REALICE LOS CORRECTIVOS NECESARIOS	SI	LA UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, DE ACUERDO A LO REPORTADO, REALIZA REPOSICIÓN DE MATRIA PRIMA	CERRADO
2	HATO COROZAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024 SECOP II CAS-DAI-LP-004-2024, No INTERNO 1446	CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO	23/10/2024	CORREO ELECTRONICO	REPORTE DE NOVEDAD FRENTE A LA PRESTACION DEL SERVICIO POR EXISTENCIA DE FALTANTES DE MATERIA.	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT PAE INTERNADO CASANARE 2024 PARA RESPUESTA MEDIANTE EL OFICIO INTER PAECAS-066-2024, PARA QUE SE REALICE LOS CORRECTIVOS NECESARIOS	SI	LA UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, DE ACUERDO A LO REPORTADO, REALIZA REPOSICIÓN DE MATRIA PRIMA	CERRADO
3	OROCUE	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024 SECOP II CAS-DAI-LP-004-2024, No INTERNO 1446	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	28/10/2024	CORREO ELECTRONICO	REPORTE DE NOVEDAD FRENTE A PRESTACIÓN DEL SERVICIO	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT PAE INTERNADO CASANARE 2024 PARA RESPUESTA INMEDIATA MEDIANTE EL OFICIO INTER PAECAS-065-2024, REALIZAR LOS CORRECTIVOS NECESARIOS CON LA CALIDAD Y ENTREGA DE LA MATERIA PRIMA	SI	LA UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, DE ACUERDO A LO REPORTADO, A REALIZAR LA REPOSICION DE LA CARNE Y SE ANEXA DOCUMENTACION DEL NUEVO PROVEEDOR	CERRADO
4	ORocue	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024 SECOP II CAS-DAI-LP-004-2024, No INTERNO 1446	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	28/10/2024	CORREO ELECTRONICO	REPORTE DE NOVEDAD FRENTE A PRESTACIÓN DEL SERVICIO	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT PAE INTERNADO CASANARE 2024 PARA RESPUESTA INMEDIATA MEDIANTE EL OFICIO INTER PAECAS-065-2024, REALIZAR LOS CORRECTIVOS NECESARIOS CON LA CALIDAD Y ENTREGA DE LA MATERIA PRIMA	SI	LA UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, DE ACUERDO A LO REPORTADO, REALIZA REPOSICION DE MATRIA PRIMA	CERRADO
5	TRINIDAD	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024 SECOP II CAS-DAI-LP-004-2024, No INTERNO 1446	SANTA IRENE	SANTA IRENE	30/10/2024	CORREO ELECTRONICO	REPORTE DE NOVEDAD FRENTE A PRESTACIÓN DEL SERVICIO PAE	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT PAE INTERNADO CASANARE 2024 PARA RESPUESTA INMEDIATA MEDIANTE EL OFICIO INTER PAECAS-068-2024, REALIZAR LOS CORRECTIVOS NECESARIOS DANDO CUMPLIMIENTO ALMACENAMIENTO Y ROTACION DE LOS PRODUCTOS	SI	LA UNION TEMPORAL REALIZA CAPACITACION AL PERSONAL MANIPULADOR EN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y ROTACION DE LOS PRODUCTOS.	CERRADO
6	TRINIDAD	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024 SECOP II CAS-DAI-LP-004-2024, No INTERNO 1446	CAMPESTRE VIRGEN DEL PALITO	CAMPESTRE VIRGEN DEL PALITO	30/10/2024	CORREO ELECTRONICO	REPORTE DE NOVEDAD FRENTE A PRESTACIÓN DEL SERVICIO PAE	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT PAE INTERNADO CASANARE 2024 PARA RESPUESTA INMEDIATA MEDIANTE EL OFICIO INTER PAECAS-068-2024, REALIZAR LOS CORRECTIVOS NECESARIOS DANDO CUMPLIMIENTO ALMACENAMIENTO Y ROTACIÓN DE LOS PRODUCTOS	SI	LA UNION TEMPORAL REALIZA CAPACITACION AL PERSONAL MANIPULADOR EN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y ROTACIÓN DE LOS PRODUCTOS.	CERRADO

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA
CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

3045



UNIÓN TEMPODAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 23 de octubre de 2024

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventoria

ASUNTO: respuesta a reporte de novedad de prestación de servicio.

Cordial saludo,
De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"; al cumplimiento del objeto contractual, la Unión Temporal PAE Internados 2024, realizo la reposición y entrega de los faltantes reportados segundo oficio N°. INTER-PAECAS-064-2024, consistente en:

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	NOVEDAD	RESPUESTA
Hato Corozal	Puerto Colombia	Puerto Colombia	Se evidencia 1755g de pechugas, correspondiente para el almuerzo y cena del menú 19 y 20	Se realizo reposición el día 23 de octubre de 2024 de materias primas y/o entrega de faltantes que cumplen con las condiciones; se anexa acta de reposición.
	Carlos Lleras Restrepo	Carlos Lleras Restrepo	Zanahoria 1436 g Maracuyá 571g 11 paquetes de pan tajados	Se Realizo Reposición El Dia 23 De octubre de 2024 De Materias Primas Y/O Entrega De Faltantes Que Cumplen Con Las Condiciones, Se Anexa Acta De Reposición.

Sin otro en particular.
Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

TEL: 3223104157
E-mail: internados2024@gmail.com
Domicilio: Calle 25 #23-50 Yopal – Casanare

131

3046

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 23 de octubre de 2024

Oficio No. INTER-PAECAS-064-2024

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: Reporte de novedad frente prestación del servicio

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por objeto: "**REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar que mediante vista técnica de seguimiento, monitoreo y control realizada el día 23 de octubre de 2024 se encontraron las siguientes novedades, que requieren intervención inmediata:

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NOVEDAD
Hato Corozal	Puerto Colombia	**Faltantes de materias primas:** - Se evidencian 1755g de pechuga, correspondiente para el almuerzo y la cena del menú 19 y 20. (fotografía1).

182

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

REGISTRO FOTOGRÁFICO NOVEDADES PRESTACION SERVICIO 23 DE OCTUBRE DE 2024



Fotografía 1. Pollo



Fotografía 2. Zanahoria



Fotografía 3. Maracuyá



Fotografía 4. Paquetes de Pan tajado

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NOVEDAD
Hato corozal	Carlos Lleras Restrepo	**Condiciones de materias primas:** - Zanahoria con presencia de mohos, cantidad 1436g (fotografía 2). - Maracuyá en mal estado 571 g. (fotografía 3) - 11 paquetes de pan Tajado con FV: del 22-10-24. (fotografía 4)

Es del caso precisar, se deben implementar en forma **INMEDIATA** los correctivos necesarios para superación de las falencias dado que, en caso de advertirse recurrencia, deberá adelantarse trámite de posible incumplimiento ante Oficina Asesora Jurídica.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024

Anexos: 01 folios – Registro fotográfico

Educación

GOBERNACIÓN DE CASANARE

U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
(En caso de presentarse devolución o faltante de víveres en la entrega)
-RACIÓN PREPARADA EN SITIO-

OPERADOR: U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024 | FECHA: 28 / 10 / 2024

NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA I.E:

ETC: | MUNICIPIO O VEREDA: Hato Corozal

INSTITUTO O CENTRO EDUCATIVO: Puerto Colombia

SEDE EDUCATIVA: Puerto colombia

MODALIDAD
Complemento alimentario a.m.-p.m. X
Almuerzo:

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Pechuga	800g	gr	800	X		C			X	
Pantajado	11 paquete	paquete	11	X		C			X	

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

OBSERVACIONES

NOMBRE TRANSPORTADOR QUE ENTREGA (OPERADOR): Miguel Cardon	NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (OPERADOR): Delfa Crespo	NOMBRE RESPONSABLE ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO:
CARGO: Coordinador zona.	FIRMA: Delfa Crespo.	CARGO:
FIRMA:		FIRMA:

3049

Educación

GOBERNACIÓN DE CASANARE

UTI INTERNADOS CASANARE 2024

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
(En caso de presentarse devolución o faltante de víveres en la entrega)
-RACIÓN PREPARADA EN SITIO-

OPERADOR: UTI INTERNADOS CASANARE 2024 | FECHA: 23 / 10 / 2024

NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA I.E:

ETC: | MUNICIPIO O VEREDA:

INSTITUTO O CENTRO EDUCATIVO: CARLOS LLERAS RESTREPO | MODALIDAD

SEDE EDUCATIVA: | Complemento alimentario a.m.-p.m._____

Almuerzo:_____

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
1436 Zanahoria	1436	gr	1436	C		C			X	
Mandarina	571	gr	571	C		C			X	
Pan Tajado	11	Paquetes	11	C		C			X	

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

OBSERVACIONES

NOMBRE TRANSPORTADOR QUE ENTREGA (OPERADOR): Nigel Cadavid	NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (OPERADOR): Zonia Brocca	NOMBRE RESPONSABLE ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO:
CARGO: Coordinador Zona	FIRMA: Zonia Brocca	CARGO:
FIRMA:	Economa.	FIRMA:

3050

3051



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 26 de octubre de 2024

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventoría

ASUNTO: respuesta a reporte de novedad de prestación de servicio.

Cordial saludo,
De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"; al cumplimiento del objeto contractual, la Unión Temporal PAE Internados 2024, realizo la reposición y entrega de los faltantes reportados segundo oficio N°. INTER-PAECAS-065-2024, consistente en:

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NOVEDAD	ACCION DE MEJORA
HATO COROZAL	Luis Hernández Vargas	Calidad y faltante de carne de res -	Se realizo la reposición de materias de acuerdo a lo reportado por la interventoría el día 27 de octubre y se hace reposición de la carne y cambio de proveedor de carne de res, se anexa soporte de reposición y documentos del nuevo proveedor de carne.

Sin otro en particular.

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

3012

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 26 de octubre de 2024

Oficio No. INTER-PAECAS-065-2024

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: Reporte de novedad prestación del servicio PAE, Residencia Escolar Luis Hernández Vargas del municipio de Hato corozal

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por objeto: "**REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito solicitar la verificación de condiciones de la calidad de la carne para la prestación de servicio PAE en la Residencia Escolar Luis Hernández Vargas del municipio de Hato corozal, teniendo en cuenta que en la visita realizada por el equipo interventor el día 25 de octubre de la presente anualidad, se evidenció la grasa retirada a la carne en 5 unidades de 500 gr que oscila en 830 gr promedio, se solicita se revise con el proveedor del servicio el porcentaje de grasa el cual excede el mínimo establecido para la proteína "carne de res" y se tomen las medidas pertinentes.

De acuerdo a lo anterior es preciso requerir a la UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024, a desplegar las acciones que sean necesarias para garantizar el cumplimiento del aporte nutricional establecidas en la minuta Patrón de consumo semanal para los tiempos de consumo: (desayuno, refrigerio, Almuerzo y cena) en la modalidad de atención preparada en sitio, nivel de escolaridad (Preescolar, Primaria: primero, segundo y tercero Primaria: cuarto y quinto, Nivel Secundaria, Nivel Media y Ciclo Complementario), las cuales impactan directamente a los NNJA, quienes deben asumir los desaciertos del prestador del servicio, especialmente la población matriculada en calidad internos, quienes dependen de la efectiva ejecución del operador para lograr los aportes nutricionales diarios, siendo esta población de escasos recursos que perfectamente debe pasar sin ingesta de alimentos o consumiendo menos del aporte nutricional adecuado.

Se solicita al operador, de manera INMEDIATA realizar la reposición de la proteína (carne de Res), 850 gr, que de acuerdo a lo evidenciado; presentó exceso de grasa y tejido.

3053

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Agradecemos de antemano la atención prestada y respuesta a la misma.:

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO NOVEDADES PRESTACION SERVICIO 25 DE OCTUBRE DE 2024



Fotografía 1. Proteína carne de res



Fotografía 2. Verificación contenido de grasa



Fotografía 3. Evidencia contenida de grasa y tejido



Fotografía 4. Total, porcentaje de grasa

3054

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 01 de octubre de 2024

Oficio No. INTER-PAECAS-053a-2024

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: Validación proveedor carnes – ración preparada en sitio (RPS) estrategia residencias escolares

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por objeto: "**REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar que en respuesta a oficio de fecha 01 de octubre de 2024, se recibe concepto sanitario a entregar en la modalidad de atención ración preparada en sitio estrategia residencias escolares complemento alimentario desayuno, refrigerio, almuerzo y cena, que una vez validados conforme a lo estipulado en el anexo técnico de calidad e inocuidad, la herramienta 06 Guía límites específicos por categorías de alimentos de energía, sodio, azúcares totales, grasas saturadas y trans del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible de la Resolución 00335 de 2021 y las especificaciones técnicas publicadas en el proceso SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 que hacen parte del contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024, se emite el siguiente concepto:

CLASIFICACION	PRODUCTO	PROVEEDOR	VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021
CARNES	CARNE DE RES	EL BECERRO	**Cumple.**

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024

190

3055

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal – Casanare, 01 de octubre de 2024

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato 1445 de 2024

Asunto: solicitud cambio proveedor de cárnicos.

De acuerdo con el asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio N° SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 y No. Interno 1446 de 2024, cuyo objeto es "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÒN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", por medio del presente me permito solicitar cambio del proveedor de la carne para el mes de octubre por el Becerro de la 40.

Adjunto concepto sanitario.

Sin otro particular,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C.C 1.029.640.126
R/L UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

3016

CIUDAD Yopal FECHA 19/05/28 ACTA N° 19508

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaría de Salud Municipal de Yopal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Ana del Carmen Rojas Paez en Reorganización

CÉDULA / NIT 40511107 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 8500140511107

*NOMBRE COMERCIAL Expendio de Carnes El Becerro de la 40

*DIRECCIÓN Calle 40 No 12-21 MATRÍCULA MERCANTIL 38002

*DEPARTAMENTO Casanare *MUNICIPIO Yopal

Barrio [X] Vereda [-] Comuna [5] Localidad [-] Sector [-] Corregimiento [-] Caserío [-] UPZ [-]

Otro [-] Cuál: San Mateo

TELÉFONOS 3115630515 FAX —

CORREO ELECTRÓNICO elbecerrodela40@gmail.com

*NOMBRE DEL PROPIETARIO Ana del Carmen Rojas Paez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [-] NIT [-] Número de documento 40511107

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Ana del Carmen Rojas Paez

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [-] NIT [-] *Número de documento 40511107

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 40 No 12-21

*DEPARTAMENTO Casanare *MUNICIPIO Yopal

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 5:00 am - 9:00 pm Lunes - Domingo *NÚMERO DE TRABAJADORES 6

*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina [X] Porcina [X] Aves [X]

Otras especies Pescado

EXPENDE OTRO TIPO DE PRODUCTOS: SI [X] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23/05/22 día / mes / año	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	99,0 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-		
		PENDIENTE	-		
		DESFAVORABLE	-		

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	-	SOLICITUD DEL INTERESADO	-	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	X
SOLICITUD OFICIAL	-	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	-	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	-
OTRO	Especifique:				

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

192

1	CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)*	2	1	(0)	Se observa levantamiento de capas de pintura en paredes del área donde se realiza desposte. Se observan pisos con grietas y asperezas que facilitan la acumulación de suciedad. Uniones entre paredes de cuartos fríos y pisos presentan desprendimiento de pintura. C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)*	(2)	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)*	(3)	1,5	0	C
1.5	**Programa de Mantenimiento de Instalaciones.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	(1)	0,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)*	(5)	2,5	0	C

2.2	**Condiciones de los equipos de conservación.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 38: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 68, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)*	6	3	0	Se observan empaques de las puertas del cuarto de refrigeración # 2 con deterioro y se observa difusor del cuarto de refrigeración # 1 con presencia de corrosión. Neveras de exhibición presentan desprendimiento de pintura. C
2.3	**Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	0,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 18: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)*	6	3	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3.11, 3.12, 3.14, 3.15, 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	C
3.4	**Dotación personal.** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0	C

3.5	**Educación y Capacitación.** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales: 1, 2, 4)	3	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción de materia prima.** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6	3	0	C
4.2	**Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 28: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	1,5	0	C
4.3	**Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005. Resoluciones 653, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31)	3	1,5	0	NA C
4.4	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]

4.5	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)*	5	2,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta	
#	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)*	6	3	0		C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.4; Artículo 55: Numeral 20, 32)*	3	1,5	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)*	5	2,5	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.)*	6	3	0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 36)*	6	3	0		C

5.6	**Soportes documentales.** *(Decreto 1500/2007, Artículo 28, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

	ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructivo Anexo; Resolución 342/2013, Artículo 22; Artículo 55: Numeral 32)	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			4	La calificación del bloque corresponde al 4% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
95,0%	X	FAVORABLE	80-100%
	-	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	-	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por el(los) operador(es) sanitario(s):

Ninguna.

Por el(los) establecimiento(s):

47427895

VII. NOTIFICACIÓN DE ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de abril del año 2023 en la Ciudad de Yopal

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

Por el(los) operador(es) sanitario(s)		Por el(los) establecimiento(s)	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Diana Monroy Arevalo	NOMBRE:	Sandra Milena Vargas
CÉDULA:	46.683.237	CÉDULA:	46457939
CARGO:	Técnico Salud	CARGO:	Técnico de Salud
INSTITUCIÓN:	Secretaria de Salud M.	INSTITUCIÓN:	S.S.M. de Yopal
Por el(los) operador(es) sanitario(s)		Por el(los) establecimiento(s)	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Sandra Milena Pl359.	NOMBRE:	
CÉDULA:	47427895 D.I.	CÉDULA:	
CARGO:	Administradora.	CARGO:	

3062

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 28 de octubre de 2024

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventoría

ASUNTO: respuesta a reporte de novedad de prestación de servicio.

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"; al cumplimiento del objeto contractual, la Unión Temporal PAE Internados 2024, realizo la reposición y entrega de los faltantes reportados segundo oficio N°. INTER-PAECAS-067-2024, consistente en:

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	NOVEDAD	RESPUESTA
Orocue	Luis Carlos Sarmiento	Campoalegre	7 unidades de banano. 1 repollo. 49g de cilantro. 500g de lulo 196g de pimentón. 3 libras de arroz. 2 libras de azúcar	Se realizo reposición el dia 28 de octubre de 2024 de materias primas y/o entrega de faltantes que cumplen con las condiciones, se anexa acta de reposición.

Sin otro en particular.

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

3063

Yopal, Casanare, 28 de octubre de 2024

Oficio No. INTER-PAECAS-067-2024

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: Reporte de novedad frente prestación del servicio

Cordial saludo,

1. En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por objeto: "**REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar por medio más expedito WhatsApp, " *el señor rector César Llanos manifiesta que en la sede Campoalegre la materia prima recibida correspondiente a la semana de prestación presenta las siguientes novedades*

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NOVEDAD
Orocue	Luis Carlos Galán Sarmiento sede Campoalegre	**Faltantes de materias primas:** 7 unidades de banano. 1 repollo. 49 g de cilantro. 500 g de lulo 196 g de pimentón. 3 libras de arroz 2 libras de azúcar.

3064

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NOVEDAD
		Condiciones de materias primas: - Lulo sobre maduro (fotografía 1). - Banano en mal estado (fotografía 2). - Repollo blanco (fotografía 3).

Es del caso precisar, se deben implementar en forma **INMEDIATA** los correctivos necesarios para superación de las falencias dado que, en caso de advertirse recurrencia, deberá adelantarse trámite de posible incumplimiento ante Oficina Asesora Jurídica.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024

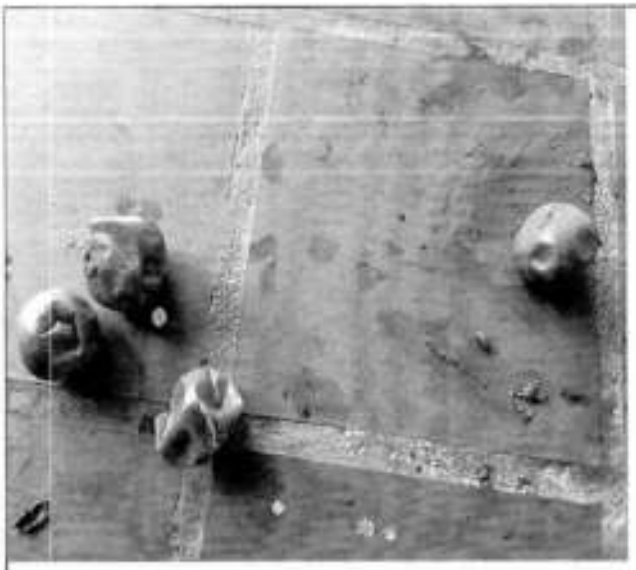
Anexos: 01 folios – Registro fotográfico

202

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

3065

REGISTRO FOTOGRÁFICO NOVEDADES PRESTACION SERVICIO 28 DE OCTUBRE DE 2024



Lulo sobre maduro (fotografía 1).



Banano en mal estado (fotografía 2).



Repollo blanco (fotografía 3).

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

201

Educación

GOBERNACIÓN DE CASANARE

U-T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
(En caso de presentarse devolución o faltante de víveres en la entrega)
-RACIÓN PREPARADA EN SITIO-

OPERADOR: Union Temporal PAE internados CASANARE 2024 | FECHA: 28 / 10 / 2024

NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA I.E:

ETC: | MUNICIPIO O VEREDA:

INSTITUTO O CENTRO EDUCATIVO: Luis Carlos Sarmiento

SEDE EDUCATIVA: Campoalegre

MODALIDAD

Complemento alimentario a.m.-p.m. X

Almuerzo:

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Banano	7	und	7 und	C		C			X	
Repollo	500	gr	500g	C		C			X	
Cilantro	49	gr	50g	C		C			X	
Ajo	500g	gr	500g	C		C			X	
Pimentón	200	gr	200g	C		C			X	
Arroz	3	Libras	3 Libras	C		C			X	
Azúcar	2	Libras	2 Libras	C		C			X	
						C				

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

OBSERVACIONES

NOMBRE TRANSPORTADOR QUE ENTREGA (OPERADOR):	NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (OPERADOR):	NOMBRE RESPONSABLE ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO:
Dina Comai	Cirotinocenoo Martinez	
CARGO: Dina Comai	FIRMA: Cirotinocenoo M.	CARGO:
FIRMA:		FIRMA:

202

3066



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 30 de octubre de 2024

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventoria

ASUNTO: respuesta a reporte de novedad de prestación de servicio.

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"; al cumplimiento del objeto contractual, la Unión Temporal PAE Internados 2024, realizo la reposición y entrega de los faltantes reportados segundo oficio N°. INTER-PAECAS-068-2024, consistente en:

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	NOVEDAD	RESPUESTA
Tinidad	Santa Irene	Condiciones de almacenamiento de la materia prima.	Se realizo capacitación al personal manipulador en rotación y almacenamiento de materias primas. Se anexa soporte registro de capacitación.
	Campestre Brisas del Pauto		

Sin otro en particular.

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

3668

Yopal, Casanare, 30 de octubre de 2024

Oficio No. INTER-PAECAS-068-2024

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: Reporte de novedad prestación del servicio PAE.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por objeto: "**REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar que, por medio más expedito WhatsApp se recibió queja de condiciones de almacenamiento de la materia prima *"fecha de vencimiento y cumplimiento de rotulado"*, en las I.E Santa Irene y Campestre Brisas del Pauto del municipio de Trinidad.
De acuerdo a lo anterior es preciso requerir a la UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024, tomar las acciones pertinentes y dar cumplimento Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social, es de aclarar que dentro las actividades contractuales se deben llevar un programa de trazabilidad donde se verifique la información total de los productos.

Es del caso precisar, se deben implementar en forma **INMEDIATA** los correctivos necesarios para superación de las falencias dado que, en caso de advertirse recurrencia, deberá adelantarse trámite de posible incumplimiento ante Oficina Asesora Jurídica.

Agradecemos de antemano la atención prestada y respuesta a la misma.:

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024

204

3069

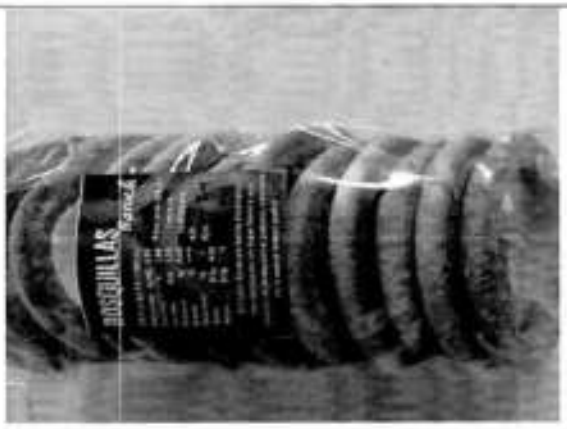
REGISTRO FOTOGRÁFICO NOVEDADES DE PRESTACIÓN DE SERVICIO



Fotografía 1. Yogurt fecha de vencimiento 19/10/2024



Fotografía 2. Pan tajado fecha de vencimiento 06/10/2024



Fotografía 3. Rosquillas de arroz NO cumple con el rotulado



Fotografía 4. Mayonesa San Jorge fecha de vencimiento 08/10/2024

28

Educación	REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION			
	CODIGO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PÁGINA
U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	UTPAEI - PC -01	30/07/2024	1	1 DE 1

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:		Tema:	Almacenamiento y Rotación de la materia prima
Charla:		Otro:			
Curso:				Fecha:	2 de noviembre 2024 Duracion: 1 hora
Expositor: Sofia Lugo				Lugar:	Primidad.

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Efinia Duran Abril	33035719	Economa	Efinia Duran
2	Yhosiry Chaparro Ch.	47426575	Economa	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				

Hora Inicia: 9:00AM Hora Finaliza: 10:00 AM.

OBSERVACIONES:

FIRMA EXPOSITOR

206

ANEXO 53

Informe inversión del Anticipo período del 1 al 31 de octubre de 2024

INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1445 DE 2024

PERIODO: DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE DE 2024

1. OBJETIVO:

Describir el manejo y control de los recursos de anticipo otorgado por la entidad contratante Gobernación de Casanare en desarrollo del Contrato de Interventoría No 1445 de 2024, describiendo las transacciones realizadas por cada actividad de Interventoría de acuerdo al Plan de Inversión de anticipo, el saldo y las bases que lo conforman. Así como consolidar las transacciones que se han llevado a cabo en la ejecución del contrato con respecto al anticipo.

2 PRESUPUESTO DEL contrato

La Cláusula Quinta del contrato de Consultoría **No. SECOP II CAS OAJ-CMA-001-2024 Y N°. INTERNO 1445 DE 2024** establece el VALOR DEL CONTRATO: El valor del contrato es la suma de OCHOCIENTOS SETENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS SEYTENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS ML/CTE ($877.472.487,00), de acuerdo al siguiente presupuesto establecido en la propuesta económica presentada por la interventora EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ así:

Tabla 1. Presupuesto establecido en la propuesta económica

1. ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN:	UND	1	$ 54.804.922,67
1.1 Revisión y verificación de términos del contrato intervenido de acuerdo al numeral 3.3 del Anexo Técnico Administrativo de la Resolución 0335 de 2021 (Etapa Contractual)	UND	1	$ 27.402.461,34
1.2 Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 3.4 del Anexo Técnico Administrativo de la Resolución 0335 de 2021 (Etapa Preoperativa)	UND	1	$ 27.402.461,34
2. ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN:	UND	1	$ 682.566.915,16
2.1 Interventoría Técnica	UND	1	$ 204.305.665,06
2.2 Interventoría Administrativa	UND	1	$ 219.596.671,50
2.3 Interventoría Jurídica	UND	1	$ 57.485.375,80
2,4 Interventoría Contable	UND	1	$ 57.774.047,10
2.5 Interventoría Ambiental	UND	1	$ 74.284.227,41
2.6 Interventoría Financiera	UND	1	$ 69.120.928,30

Costo Básico	$ 737.371.837,83
Costo IVA (19 %)	$ 140.100.649,19
Costo	$ 877.472.487,02
Ajuste al peso	$ 0.02
Costo Final (Ajustado al peso)	$ 877.472.487,00

ANEXO 0.2 Minuta del contrato No. 1445 de 2024, **Carpeta 1.**

3. PLAN DE INVERSIÓN DE ANTICIPO

En cumplimento a la Cláusula Sexta del contrato de Consultoría **No. 1445 DE 2024** FORMA DE PAGO: La supervisión aprobó el plan de inversión de anticipo de fecha 8 de agosto de 2024 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 **DOSCIENTOS SESENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y UN MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS CON DIEZ CENTAVOS MCTE ($ 263.241.746,10)**, el cual fue discriminado por ítem como se detalla en tabla siguiente:

Tabla 2. Discriminación Del Plan De Inversión Del Anticipo.

No.	DESCRIPCION	VALOR	PORCENTAJE
1	ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN:	$ 19.565.357,39	7,43%
1.1.	Revisión y verificación de términos del contrato intervenido	$ 9.782.678,70	
1.2.	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 00335 de 2021 (Fas preoperativa / de alistamiento de la Operación por parte del operador)	$ 9.782.678,70	
2	ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN:	$ 243.676.388,71	92,57%
2.1.	Interventoría Técnica	$ 72.937.122,42	
2.2.	Interventoría Administrativa	$ 78.396.011,73	
2.3.	Interventoría Juridica	$ 20.522.279,16	
2.4.	Interventoría Contable	$ 20.625.334,81	
2.5.	Interventoría Ambiental	$ 26.519.469,18	
2.6.	Interventoría Financiera	$ 24.676.171,40	
	TOTAL	$ 263.241.746,10	100,00%

Anexo 0.6 Plan de inversión del anticipo **CARPETA 1.**

4. 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 3. Cuenta de manejo para pago de anticipo

CUENTA DE MANEJO ESPECIAL (PAGOS ANTICIPADOS/ANTICIPOS)	
Tipo:	CUENTA DE AHORROS
No.:	981-007902
Entidad Financiera	**BANCO "BBVA"**
Fecha constitución cuenta	05/08/2024

ANEXO 0.7 Certificación cuenta bancaria para pago de Anticipo, **Carpeta 1.**

5. ACTA DE ENTREGA DE ANTICIPO

El día 8 de agosto de 2024 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 de DOSCIENTOS SESENTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y UN MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS CON DIEZ CENTAVOS MCTE ($ 263.241.746,10),

ANEXO 0.8. Acta de entrega de anticipo. **Carpeta 1.**

6. DESEMBOLSO RECURSOS DE ANTICIPO

La Gobernación de Casanare desembolsa anticipo del contrato de Consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024, No. interno 1445 DE 2024 a EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ a través de la orden de Pago No. PORT- 20201915 de fecha 22 de agosto de 2024.

ANEXO 0.9. Comprobante de pago de anticipo. **Carpeta 1.**

7. EJECUCION DE RECURSOS DE ANTICIPO POR EL PERIODO DEL 2 AL 31 DE AGOSTO Y DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024

Dando cumplimiento a las actividades y obligaciones contractuales con la suscripción del contrato de interventoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024, No. interno 1445 DE 2024 y como requisito para la entrega del anticipo, esta interventoría presentó el informe de inversión del anticipo de

acuerdo al presupuesto por actividades y plan de cargas presentadas en la propuesta económica del Anticipo, y su ejecución se describe a continuación:

- Ejecución recursos de anticipo para el periodo del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024

Es así que para el periodo comprendido entre el 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024, se ejecutan recursos de anticipo por valor de **OCHENTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL SETECIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS CON SETENTA CENTAVOS MCTE** ($86.237.775,70), cifra que representa un **TREINTA Y TRES POR CIENTO (33%)** del valor total de los recursos de anticipo.

Los soportes que sustentan la ejecución y buen manejo de los recursos de anticipo por el periodo del 2 al 31 de agosto y del 1 al 310 de septiembre de 2024 se encuentran en el expediente contractual que reposan en la oficina jurídica de la Gobernación de Casanare.

- Ejecución recursos de anticipo para el periodo del 1 al 31 de octubre de 2024

Es así que para el periodo comprendido entre el 1 al 31 de octubre de 2024, se ejecutan recursos de anticipo por valor de **TREINTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS CON SETENTA CENTAVOS MCTE** ($31.364.787,60), cifra que representa un **DOCE POR CIENTO (12%)** del valor total de los recursos de anticipo.

- Ejecución recursos de anticipo acumulado al 31 de octubre de 2024

La ejecución acumulada de los recursos de anticipo con corte al 31 de octubre de 2024 corresponde **CIENTO DIECISIETE MILLONES SEISCIENTOS DOS MIL QUINIENTOS SESENTA Y TRES PESOS CON TREITA CENTAVOS MCTE ($117.602.563,30)** lo que representa un CUARENTA Y CINCO POR CIENTO (45%) del total de los recursos de anticipo tal como se describe en la siguiente tabla:

Tabla 4. Inversión y buen manejo de anticipo acumulado al 31 de octubre de 2024.

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
Nomina	31/08/2024	DIRECTORA	$ 3.456.838,67	1,1	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 1.445.166,67	1,1	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 1.445.166,67	1,1	Nomina mes de Agosto de 2024

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-002
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 08/07/2024
	INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
Nomina	31/08/2024	SUPERVISOR	$ 1.089.916,67	1,1	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	ABOGADO	$ 346.578,57	1,1	Nomina mes de Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	DIRECTORA	$ 958.972,14	1,1	Seguridad social Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 385.199,75	1,1	Seguridad social Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 385.199,75	1,1	Seguridad social Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	SUPERVISOR	$ 269.639,83	1,1	Seguridad social Agosto de 2024
TOTAL ITEM 1,1			**$ 9.782.678,70**		
Nomina	31/08/2024	DIRECTORA	$ 3.456.838,67	1,2	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 1.445.166,67	1,2	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 1.445.166,67	1,2	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	SUPERVISOR	$ 1.089.916,67	1,2	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	ABOGADO	$ 346.578,57	1,2	Nomina mes de Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	DIRECTORA	$ 958.972,14	1,2	Seguridad social Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 385.199,75	1,2	Seguridad social Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 385.199,75	1,2	Seguridad social Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	SUPERVISOR	$ 269.639,83	1,2	Seguridad social Agosto de 2024
TOTAL ITEM 1,2			**$ 9.782.678,70**		
Nomina	31/08/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 1.704.040,00	2,1	Nomina mes de Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 412.460,04	2,1	Seguridad social Agosto de 2024
Nomina	30/09/2024	DIRECTORA	$ 1.430.416,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2024
Nomina	30/09/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 2.990.000,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2024
Nomina	30/09/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 2.990.000,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2024
Nomina	30/09/2024	SUPERVISOR	$ 2.255.000,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2024
Nomina	30/09/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 1.762.800,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	DIRECTORA	$ 396.816,06	2,1	Seguridad social Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 796.965,00	2,1	Seguridad social Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 796.965,00	2,1	Seguridad social Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	SUPERVISOR	$ 557.875,50	2,1	Seguridad social Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 426.682,80	2,1	Seguridad social Septiembre de 2024
TSSA 1344	29/10/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 5.413.333,51	2,1	Transporte mes de Agosto de 2024
TSSA 1345	29/10/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 5.600.000,00	2,1	Transporte mes de Septiembre de 2024

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-002
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLAFES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 08/07/2024
	INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
Nomina	31/10/2024	DIRECTORA	$ 2.384.026,67	2,1	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 996.666,67	2,1	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 996.666,67	2,1	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	SUPERVISOR	$ 751.666,67	2,1	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 1.175.200,00	2,1	Nomina mes de Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	DIRECTORA	$ 661.360,09	2,1	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 265.655,00	2,1	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 265.655,00	2,1	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	SUPERVISOR	$ 185.958,50	2,1	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 284.455,20	2,1	Seguridad social Octubre de 2024
FACTURA	30/11/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 3.733.333,50	2,1	Transporte mes de Octubre 2024
TOTAL ITEM 2,1			**$ 39.233.997,87**		
Nomina	31/08/2024	AUX ADTIVO	$ 1.704.040,00	2,2	Nomina mes de Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	AUX ADTIVO	$ 412.460,04	2,2	Seguridad social Agosto de 2024
Nomina	30/09/2024	DIRECTORA	$ 1.430.416,00	2,2	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	DIRECTORA	$ 396.816,06	2,2	Seguridad social Septiembre de 2024
Nomina	30/09/2024	AUX ADTIVO	$ 1.762.800,00	2,2	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	AUX ADTIVO	$ 426.682,80	2,2	Seguridad social Septiembre de 2024
CUENTA DECOBRO	2/09/2024	ALEDIZ BERNAL OLAYA	$ 2.500.000,00	2,2	Arriendo oficina mes de Agosto de 2024
CUENTA DECOBRO	1/10/2024	ALEDIZ BERNAL OLAYA	$ 2.500.000,00	2,2	Arriendo oficina mes de Septiembre de 2024
FCT KS50	17/08/2024	SUMINISTROS Y SERVICIOS INTEGRALES	$ 1.140.000,00	2,2	Suministro de papelería mes de Agosto de 2024
Nomina	31/10/2024	DIRECTORA	$ 2.384.026,67	2,2	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 996.666,67	2,2	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 996.666,67	2,2	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	SUPERVISOR	$ 751.666,67	2,2	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	AUX ADTIVO	$ 1.175.200,00	2,2	Nomina mes de Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	DIRECTORA	$ 661.360,09	2,2	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 265.655,00	2,2	Seguridad social Octubre de 2024

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-002
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLAFES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSION 1** **FECHA:** 08/07/2024
	INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
Planilla 9476977889	6/11/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 265.655,00	2,2	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	SUPERVISOR	$ 185.958,50	2,2	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	AUX ADTIVO	$ 284.455,20	2,2	Seguridad social Octubre de 2024
CUENTA DE COBRO	31/10/2024	ALEDIZ BERNAL OLAYA	$ 2.500.000,00	2,2	Arriendo mes de Octubre de 2024
FE-4054	1/10/2024	BECERRA GALVES MIGUEL ENRIQUE	$ 162.999,00	2,2	Suministro papelería Octubre 2024
FE11	30/11/2024	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	$ 1.550.000,00	2,2	Elementos de oficina Octubre 2024
TOTAL ITEM 2,2			**$ 24.453.524,36**		
Nomina	31/08/2024	ABOGADO	$ 1.486.676,19	2,3	Nomina mes de Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	ABOGADO	$ 539.279,65	2,3	Seguridad social Agosto de 2024
Nomina	30/09/2024	ABOGADO	$ 1.486.676,19	2,3	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	ABOGADO	$ 557.875,50	2,3	Seguridad social Septiembre de 2024
Nomina	31/10/2024	ABOGADO	$ 1.503.333,33	2,3	Nomina mes de Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	ABOGADO	$ 371.917,00	2,3	Seguridad social Octubre de 2024
TOTAL ITEM 2,3			**$ 5.945.757,86**		
Nomina	31/08/2024	CONTADOR	$ 2.179.833,33	2,4	Nomina mes de Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	CONTADOR	$ 539.279,65	2,4	Seguridad social Agosto de 2024
Nomina	30/09/2024	DIRECTORA	$ 1.430.416,00	2,4	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	DIRECTORA	$ 396.816,06	2,4	Seguridad social Septiembre de 2024
Nomina	30/09/2024	CONTADOR	$ 2.255.000,00	2,4	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	CONTADOR	$ 557.875,50	2,4	Seguridad social Septiembre de 2024
Nomina	31/10/2024	CONTADOR	$ 1.503.333,33	2,4	Nomina mes de Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	CONTADOR	$ 371.917,00	2,4	Seguridad social Octubre de 2024
TOTAL ITEM 2,4			**$ 9.234.470,87**		
Nomina	30/09/2024	DIRECTORA	$ 1.430.416,00	2,5	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	DIRECTORA	$ 396.816,06	2,5	Seguridad social Septiembre de 2024
TSSA 1344	29/10/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 5.413.333,50	2,5	Transporte mes de Agosto de 2024
TSSA 1345	29/10/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 5.600.000,00	2,5	Transporte mes de Septiembre de 2024
FACTURA	30/11/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 3.733.333,50	2,5	Transporte mes de Octubre 2024
TOTAL ITEM 2,5			**$ 16.573.899,06**		

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-002
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLAFES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 08/07/2024
	INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
Nomina	30/09/2024	DIRECTORA	$ 1.430.416,00	2,6	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	DIRECTORA	$ 396.816,06	2,6	Seguridad social Septiembre de 2024
Nomina	30/09/2024	ABOGADO	$ 768.323,81	2,6	Nomina mes de Septiembre de 2024
TOTAL ITEM 2,6			**$ 2.595.555,87**		
GRAN TOTAL			**$ 117.602.563,30**		

De acuerdo a lo anterior, con corte al 31 de octubre de 2024, el valor acumulado de ejecución de los recursos recibidos en calidad de anticipo corresponde a **CIENTO DIECISIETE MILLONES SEISCIENTOS DOS MIL QUINIENTOS SESENTA Y TRES PESOS CON TREITA CENTAVOS MCTE ($117.602.563,30)** y el valor pendiente por ejecutar corresponde **a CIENTO CUARENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS PESOS CON OCHENTA CENTAVOS MCTE ($145.639.800,80)**, lo que representa un CINCUENTA Y CINCO POR CIENTO (55%), tal como se muestra a continuación:

Tabla 5. Resumen Inversión y buen manejo de anticipo

Item	DESCRIPCIÓN	PROGRAMA APROBADO	INVERSION ANTICIPO (del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024)	INVERSION ANTICIPO (del 1 al 31 de octubre de 2024)	TOTAL EJECUCION	ANTICIPO POR EJECUTAR
1	**ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN**	**$ 19.565.357,39**	**$ 19.565.357,41**	-	**$19.565.357,40**	
1,1	Revisión y verificación de términos del contrato intervenido	$ 9.782.678,70	$ 9.782.678,70	-	$ 9.782.678,70	
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)	$ 9.782.678,70	$ 9.782.678,70	-	$ 9.782.678,70	
2	**ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN**	**$ 43.676.388,71**	**$ 66.672.418,30**	**$ 31.364.787,60**	**$98.037.205,90**	**$ 145.639.182,80**
2,1	Interventoría Técnica	$ 72.937.122,42	$ 27.533.353,90	$ 11.700.643,97	$39.233.997,87	$ 33.703.124,55
2,2	Interventoria Administrativa	$ 78.396.011,73	$ 12.273.214,90	$ 12.180.309,46	$ 24.453.524,36	$ 53.942.487,37
2,3	Interventoria Juridica	$ 20.522.279,16	$ 4.070.507,53	$ 1.875.250,33	$ 5.945.757,86	$ 14.576.521,30
2,4	Interventoria Contable	$ 20.625.334,81	$ 7.359.220,54	$ 1.875.250,33	$ 9.234.470,87	$ 11.390.863,94
2,5	Interventoria Ambiental	$ 26.519.469,18	$ 12.840.565,56	$ 3.733.333,50	$ 16.573.899,06	$ 9.945.570,12
2,6	Interventoria Financiera	$ 24.676.171,40	$ 2.595.555,87	$ -	$ 2.595.555,87	$ 22.080.615,53
	TOTALES	**$ 263.241.746,10**	**$ 86.237.775,70**	**31.364.787,60**	**$ 117.602.563,30**	**$ 145.639.800,80**
	PORCENTAJE	**100%**	**33%**	**12%**	**45%**	**55%**

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-002
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLAFES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSION 1** **FECHA:** 08/07/2024
	INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

7. AMORTIZACION DE ANTICPO

El recurso recibido en calidad de anticipo será amortizado mediante deducciones en las actas de pagos parciales, se determina multiplicando el valor de la respectiva acta por el 30%, a excepción del acta de liquidación donde se amortizará el saldo de los recursos de anticipo, es así que para el periodo del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024, se amortizara el 30% del valor del acta hasta agotar el valor total del anticipo recibido, tal como se describe a continuación:

Tabla 6. Amortización de anticipo

DETALLE	VALOR INICIAL	VALOR ADICIONAL	VALOR TOTAL
Valor contrato	$ 877.472.487,00	$ 00	$ 877.472.487,00
Valor de Anticipo 30%	$ 263.241.746,10	$ 00	$ 263.241.746,10

DETALLE	VALOR INICIAL	VALOR AMORTIZADO	SALDO POR AMORTIZAR
Valor Anticipo No. 1	$ 263.241.746,10		$ 263.241.746,10
Amortización Acta Parcial No. 1		$ 46.997.510,77	$ 216.244.235,33
Amortización Acta Parcial No. 2		$ 15.954.045,22	$ 200.220.959,82

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

ANA LUCIA RODRIGUEZ BOCANEGRA
Profesional Contador Público
T.P. 225059-T

ANEXO 54

Soportes de inversión de anticipo periodo del 1 al 31 de octubre de 2024

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6

INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DEL ANTICIPO

FO-AB-38
02-01-2014
V.02

Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
	31	OCTUBRE	2024	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 1445 DE 2024 — BANCO: BANCO BBVA — CUENTA No. 981-005064

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONTRATISTA: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTOR:
SUPERVISOR: DR. NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECÍFICOS

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
Nomina	31/10/2024	DIRECTORA	$ 2.344.026,67	2.1	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 996.666,67	2.1	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 996.666,67	2.1	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	SUPERVISOR	$ 731.666,67	2.1	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 1.175.200,00	2.1	Nomina mes de Octubre de 2024
Planilla 9476977889	5/11/2024	DIRECTORA	$ 661.360,09	2.1	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	5/11/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 265.655,00	2.1	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	5/11/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 265.655,00	2.1	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	5/11/2024	SUPERVISOR	$ 185.958,50	2.1	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	5/11/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 284.455,20	2.1	Seguridad social Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	DIRECTORA	$ 2.344.026,67	2.2	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 996.666,67	2.2	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 996.666,67	2.2	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	SUPERVISOR	$ 731.666,67	2.2	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	AUX ADTIVO	$ 1.175.200,00	2.2	Nomina mes de Octubre de 2024
Planilla 9476977889	5/11/2024	DIRECTORA	$ 661.360,09	2.2	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	5/11/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 265.655,00	2.2	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	5/11/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 265.655,00	2.2	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	5/11/2024	SUPERVISOR	$ 185.958,50	2.2	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	5/11/2024	AUX ADTIVO	$ 284.455,20	2.2	Seguridad social Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	ABOGADO	$ 1.503.333,33	2.3	Nomina mes de Octubre de 2024
Planilla 9476977889	5/11/2024	ABOGADO	$ 371.917,00	2.3	Seguridad social Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	CONTADOR	$ 1.503.333,33	2.4	Nomina mes de Octubre de 2024
Planilla 9476977889	5/11/2024	CONTADOR	$ 371.917,00	2.4	Seguridad social Octubre de 2024
CUENTA DE COBRO	31/10/2024	ALEXIS BERMUDEZ OLAYA	$ 2.500.000,00	2.2	Arriendo mes de Octubre de 2024
FE-4054	1/10/2024	RECEYRA GALVEZ MIGUEL ENRIQUE	$ 152.900,00	2.2	Suministro papeleria Octubre 2024
FE11	30/11/2024	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	$ 1.500.000,00	2.2	Elementos de oficina Octubre 2024
FACTURA	30/11/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 3.733.333,50	2.1	Transporte mes de Octubre 2024
FACTURA	30/11/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 3.733.333,50	2.5	Transporte mes de Octubre 2024
TOTAL ITEMS			$ 31.364.767,69		

Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
	31	OCTUBRE	2024	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

DATOS GENERALES

CONTRATO No. 1445 DE 2024 — BANCO: BANCO BBVA — CUENTA No. 981-205004

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLAFES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONTRATISTA INTERVENTOR	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
SUPERVISOR	DR. NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR / DIRECTOR TECNICO DE COBERTURA EDUCATIVA SED

DATOS ESPECIFICOS

RESUMEN

ITEM	DESCRIPCIÓN	PROGRAMA APROBADO	ACUMULADO ANTERIOR	PRESENTE RELACIÓN	ACUMULADO TOTAL	SALDO ANTICIPO
1	**ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN**	**$ 19.565.357,39**	**$ 19.565.357,40**	**$ -**	**$ 19.565.357,40**	**$ -**
1,1	Revisión y verificación de terminos del contrato intervenido	$ 9.782.678,70	$ 9.782.678,70	$ -	$ 9.782.678,70	$ -
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)	$ 9.782.678,70	$ 9.782.678,70	$ -	$ 9.782.678,70	$ -
2	**ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN**	**$ 243.676.388,71**	**$ 66.672.418,30**	**$ 31.364.787,60**	**$ 98.037.205,90**	**$ 145.639.182,80**
2,1	Interventoria Técnica	$ 72.937.122,42	$ 27.533.353,90	$ 11.700.643,97	$ 39.233.997,87	$ 33.703.124,55
2,2	Interventoria Administrativa	$ 78.306.011,73	$ 12.273.214,90	$ 12.180.309,46	$ 24.453.524,36	$ 53.942.487,37
2,3	Interventoria Jurídica	$ 20.522.279,16	$ 4.070.507,53	$ 1.875.250,33	$ 5.945.757,86	$ 14.576.521,30
2,4	Interventoria Contable	$ 20.625.334,81	$ 7.359.220,34	$ 1.875.250,33	$ 9.234.470,67	$ 11.390.863,94
2,5	Interventoria Ambiental	$ 26.519.469,18	$ 12.840.965,96	$ 3.733.333,50	$ 16.573.899,06	$ 9.945.570,12
2,6	Interventoria Financiera	$ 24.676.171,40	$ 2.595.555,67	$ -	$ 2.595.555,67	$ 22.080.615,53
	TOTALES	**$ 263.241.746,10**	**$ 86.237.776,70**	**$ 31.364.787,60**	**$ 117.602.563,30**	**$ 145.639.182,80**

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contratista

DR. NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Supervisor - Director Técnico de Cobertura Educativa SED

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Nomina Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024

edel... Asesorías & Consultorías

NIT. 24.227.183-3

PERIODO DE PAGO: **OCTUBRE DE 2024**

No.	CEDULA	NOMBRE DEL EMPLEADO	CARGO	TIEMPO DE DEDICACION	SUELDO BASICO	AUXILIO DE TRANSPORTE	DIAS	DIAS SUSP	AUX. TRANS.	SUELDO DEVENGADO	TOTAL DEVENGOS	DEDUCCIONES			NETO PAGADO
												SALUD 4%	PENSION 4%	TOTAL DEDUCCIONES	
1	53.015.880 DE BOGOTÁ	ADRIANA DEL PILAR OSPINA SÁNCHEZ	DIRECTOR DE INTERVENTORIA	92%	$ 7.774.000		20	10	$ 0	$ 5.182.667	$ 5.182.667	$ 207.307	$ 207.307	$ 414.613	$ 4.768.053
2	63.533.436 DE BUCARAMANGA	YULY KATHERINE PEREZ SUAREZ	COORDINADOR OPERATIVO DE INTERVENTORIA	50%	$ 3.250.000		20	10	$ 0	$ 2.166.667	$ 2.166.667	$ 86.667	$ 86.667	$ 173.333	$ 1.993.333
3	52.054.850 DE BOGOTA	LUZ PERLA GÓMEZ VIECCO	COORDINADOR DE CALIDAD DE INTERVENTORIA	50%	$ 3.250.000		20	10	$ 0	$ 2.166.667	$ 2.166.667	$ 86.667	$ 86.667	$ 173.333	$ 1.993.333
4	43.617.281 DE MEDELLIN	LENYS DEL SOCORRO MOLINA CHOPERENA	SUPERVISOR	50%	$ 2.275.000	162.000	20	10	$ 108.000	$ 1.516.667	$ 1.624.667	$ 60.667	$ 60.667	$ 121.333	$ 1.503.333
5	1.118.545.994 DE YOPAL	ANA LUCÍA RODRIGUEZ	CONTADOR PÚBLICO	50%	$ 2.275.000	162.000	20	10	$ 108.000	$ 1.516.667	$ 1.624.667	$ 60.667	$ 60.667	$ 121.333	$ 1.503.333
6	46.379.265 DE SOGAMOSO	INGRITH TATIANA MENDOZA MORALES	ABOGADA	50%	$ 2.275.000	162.000	20	10	$ 108.000	$ 1.516.667	$ 1.624.667	$ 60.667	$ 60.667	$ 121.333	$ 1.503.333
7	1.121.210.018 DE LETICIA	MARNOL JASMANI AHUE PEÑA	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	100%	$ 1.740.000	162.000	20	10	$ 108.000	$ 1.160.000	$ 1.268.000	$ 46.400	$ 46.400	$ 92.800	$ 1.175.200
8	46.380.255 DE SOGAMOSO	YOLISBETH DEL VALLE PÉREZ PINTO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	100%	$ 1.740.000	162.000	20	10	$ 108.000	$ 1.160.000	$ 1.268.000	$ 46.400	$ 46.400	$ 92.800	$ 1.175.200
TOTALES					**$ 24.579.000**	**$ 810.000**			**$ 540.000**	**$ 16.386.000**	**$ 16.926.000**	**$ 655.440**	**$ 655.440**	**$ 1.310.880**	**$ 15.615.120**

APROPIACIONES	
EPS	$ 0
A.R.L	$ 171.070
FONDO DE PENSIONES	$ 1.966.320
CAJA DE COMPENSACION	$ 655.440
TOTAL	**$ 2.792.830**

PROVISIONES	
CESANTIAS	1.400.936
INTERES DE CESANTIAS	168.192
PRIMA DE SERVICIOS	1.400.936
VACACIONES	680.296
TOTAL	**3.672.360**

Elaboro: Ana Lucía Rodriguez
TP 225059-T

Revisó: Edelmira Sierra
Interventora

220

3 de 3

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 24227103	3	COLMAÑA SIERRA GUTIERREZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	CONTRATO 1445 DE 2024	DIAGONAL 14 B BI	YOPAL-CASANARE	3112632150	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-11	10325589915	94769777889	E	2024/11/05	2024/11/06	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	1	$3,892,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	reg	cor	vsl	cln	sln	ige	vac	irp	avp	vct	vst	sln	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	1121210818	ANUE MARINO.																			26-14	20	$1,160,000	$185,600	EPS005	20	$1,160,000	$46,400	CCF69	20	$1,160,000	$46,400	14-23	20	$1,160,000	$12,300	20	20	20	SI	$290,400
2	CC	1121210818	ANUE MARINO.											X								25-14	10	$580,000	$69,600	EPS005	10	$580,000	$0	CCF69	10	$580,000	$0	14-23	10	$580,000	$0	10	10	10	SI	$69,600
3	CC	52654850	GOMEZ LUZ																			25-14	20	$2,166,667	$346,700	EPS017	20	$2,166,667	$86,700	CCF69	20	$2,166,667	$86,700	14-23	20	$2,166,667	$22,700	20	20	20	SI	$542,800
4	CC	52654850	GOMEZ LUZ											X								25-14	10	$1,083,334	$130,100	EPS017	10	$1,083,334	$0	CCF69	10	$1,083,334	$0	14-23	10	$1,083,334	$0	10	10	10	SI	$130,100
5	CC	46279265	HOYOSCDA INDIBTH																			23D301	20	$1,316,667	$242,700	EPS005	20	$1,316,667	$60,700	CCF69	20	$1,316,667	$60,700	14-23	20	$1,316,667	$15,900	20	20	20	SI	$380,000
6	CC	46279265	HOYOSCDA INDIBTH											X								23D301	10	$758,334	$91,100	EPS005	10	$758,334	$0	CCF69	10	$758,334	$0	14-23	10	$758,334	$0	10	10	10	SI	$91,100
7	CC	40617281	MOLINA LOMIS											X								25-14	10	$758,334	$91,100	EPS037	10	$758,334	$0	CCF69	10	$758,334	$0	14-23	10	$758,334	$0	10	10	10	SI	$91,100
8	CC	40617281	MOLINA LOMIS																			25-14	20	$1,316,667	$242,700	EPS037	20	$1,316,667	$60,700	CCF69	20	$1,316,667	$60,700	14-23	20	$1,316,667	$15,900	20	20	20	SI	$380,000
9	CC	53815880	OSPINA ADRIANA																			23D301	20	$3,192,667	$829,300	EPS002	20	$3,192,667	$207,400	CCF69	20	$3,192,667	$207,400	14-23	20	$3,192,667	$54,600	20	20	20	SI	$1,298,500
10	CC	53815880	OSPINA ADRIANA											X								23D301	10	$2,591,334	$311,000	EPS002	10	$2,591,334	$0	CCF69	10	$2,591,334	$0	14-23	10	$2,591,334	$0	10	10	10	SI	$311,000
11	CC	46386255	PEREZ YOLSABETH																			23D301	20	$1,160,000	$185,600	EPS037	20	$1,160,000	$46,400	CCF69	20	$1,160,000	$46,400	14-23	20	$1,160,000	$12,300	20	20	20	SI	$290,400
12	CC	46388255	PEREZ YOLSABETH											X								23D301	10	$580,000	$69,600	EPS037	10	$580,000	$0	CCF69	10	$580,000	$0	14-23	10	$580,000	$0	10	10	10	SI	$69,600
13	CC	6333436	PEREZ YULY																			23D301	20	$2,166,667	$346,700	EPS005	20	$2,166,667	$86,700	CCF69	20	$2,166,667	$86,700	14-23	20	$2,166,667	$22,700	20	20	20	SI	$542,800
14	CC	6333436	PEREZ YULY											X								23D301	10	$1,083,334	$130,100	EPS005	10	$1,083,334	$0	CCF69	10	$1,083,334	$0	14-23	10	$1,083,334	$0	10	10	10	SI	$130,100
15	CC	1118545994	RODRIGUEZ ANA																			23D301	20	$1,316,667	$242,700	EPS005	20	$1,316,667	$60,700	CCF69	20	$1,316,667	$60,700	14-23	20	$1,316,667	$15,900	20	20	20	SI	$380,000
16	CC	1118545994	RODRIGUEZ ANA											X								23D301	10	$758,334	$91,100	EPS005	10	$758,334	$0	CCF69	10	$758,334	$0	14-23	10	$758,334	$0	10	10	10	SI	$91,100
Total Afiliados(8)																								$24,579,006	$3,605,700			$24,579,006	$455,700			$24,579,006	$171,700			$24,579,006	$171,700					$3,888,800

en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 24227103	3	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	B - MENOS DE 300 COTIZANTES	CONTRATO 1445 DE 2024	DIAGONAL 14 B 80	YOPAL-CASANARE	3112632950	N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-10	2024-11	105358893	94769771889	E	2024/11/05	2024/11/06	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	1	$5,092,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				8	$3,605,700	$2,600	$0	$3,608,300
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$1,065,800	$800	$0	$1,066,600
PORVENIR	Z30301	800,224,808	8	5	$2,539,900	$1,800	$0	$2,541,700
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				8	$171,700	$200	$0	$171,900
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	8	$171,700	$200	$0	$171,900
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				8	$655,700	$500	$0	$656,200
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	8	$655,700	$500	$0	$656,200
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				8	$655,700	$600	$0	$656,300
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$86,700	$100	$0	$86,800
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$107,100	$100	$0	$107,200
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$207,400	$200	$0	$207,600
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	4	$254,500	$200	$0	$254,700
TOTAL				8	$5,088,800	$3,900	$0	$5,092,700

3086

Yopal Casanare, 31 de octubre de 2024

CUENTA DE COBRO 006

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Nit 24.227.103

DEBE A

ALEDIZ BERNAL OLAYA

C.C. 40.390.335

LA SUMA DE: Dos millones quinientos mil pesos mcte ($2.500.000)

POR CONCEPTO DE: canon de arrendamiento del inmueble ubicado en la Diagonal 14 No 8-80 en Yopal – Casanare, correspondiente al mes de octubre de 2024.

Cordialmente;

Alediz Bernal Olaya

ALEDIZ BERNAL OLAYA
C.C. 40.390.335

223

3087

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

COMPROBANTE DE EGRESO

No. 07

FECHA: 4/11/2024
PAGADO A: Alediz Bernal Olaya
IDENTIFICACION: 40,390,335
CIUDAD Yopal

CONCEPTO	VALOR
POR CONCEPTO DE: canon de arrendamiento del inmueble ubicado en la Diagonal 14 No 8-80 en Yopal – Casanare, correspondiente al mes de octubre de 2024.	$ 2.500.000,00
	$ 2.500.000,00

SON: Dos millones quinientos mil pesos mcte

Firma:

Elaboro:

Aprobo:

Recibi Conforme Alediz Bernal Olaya

c.c. No. 40,390,335

224

3088

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

PAPELERIA IRIS

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
43c1bda5934c1f8dfaa24aa646c22bb9b24ce6cf290067c297bbffdbe2f001c4d4bd92dcc666468bf42910bedd43c48f

Número de Factura: FE-4054
Fecha de Emisión: 01/10/2024
Fecha de Vencimiento: 01/10/2024
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Tarjeta Crédito
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: BECERRA GALVES MIGUEL ENRIQUE
Nombre Comercial: BECERRA GALVES MIGUEL ENRIQUE
Nit del Emisor: 77015058
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal:R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
Actividad Económica: 4761

País: Colombia
Departamento: Casanare
Municipio / Ciudad: Yopal
Dirección: CR 21 9 22
Teléfono / Móvil: 3105589494
Correo: papeleriairisyopal@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Tipo de Documento: Cédula de ciudadanía
Número Documento: 24227103
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA

País: Colombia
Departamento: Casanare
Municipio / Ciudad: Yopal
Dirección: CLL14 9 04
Teléfono / Móvil: 6392629
Correo: losgranjeros_@hotmail.com

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS IVA	%	INC	%	Precio unitario de venta
1	064	CAJA RESMA CARTA	NIU	1,00	$ 136.974,78	$ 0,00	$ 0,00	$ 26.025,21	19.00			$ 136.974,78

Notas Finales

Linea de negocio:

25

3089

Datos Totales

Documento generado el:
01/10/2024 08:43:34
Documento validado por la DIAN:
01/10/2024 08:43:34
XML Generado por:
Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por:
Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal			136.974,78
Descuento detalle			0,00
Recargo detalle			0,00
Total Bruto Factura			136.974,78
IVA			26.025,21
INC			0,00
Bolsas			0,00
Otros impuestos			0,00
Total impuesto (=)			26.025,21
Total neto factura (=)			162.999,99
Descuento Global (-)			0,00
Recargo Global (+)			0,00
Total factura (=)	**COP $**	$	162.999,99

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764070478525 Rango desde: 3630 Rango hasta: 5000 Vigencia: 2024-11-09

220

3090

CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA

NIT: 1095830735-2

Régimen: No responsable de IVA

Persona Natural

CL 12 N 17-06, Aguazul, Casanare, Colombia, CP 856010

Tel.

Email, caliche.prada@gmail.com

Autorización factura electrónica de venta No. 18764079780746 válida desde 2024-09-18 hasta 2026-09-18 rango desde FE1 hasta FE10000.

Cliente: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
C. Ciudadanía : 24227103
Dirección: Calle 14 9 04, Yopal, Casanare, Colombia
Teléfono: 3138708675
Email: losgranjeros_@hotmail.com

Tipo de negociación: Contado
Medio de Pago: Transferencia Débito
Total de Lineas: 1

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA :	FE11
MONEDA:	COP Colombia, Pesos
HORA EMISIÓN:	09:40:33-05:00
FECHA FIRMADO:	30/11/2024 09:40:36

FECHA DE EMISIÓN			FECHA DE VENCIMIENTO		
DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO
30	11	2024	--	--	--

#	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	U.M	CANTIDAD	PRECIO U.	IMPUESTOS			DCTO.	TOTAL
						NOM.	% o VAL	MONTO		
1	1	Detalle SUMINISTRO DEINSUMOS PARA OFICINA Y ALQUILER DE EQUIPO DE COMPUTO E IMPRESORA CORRESPONDIENTE AL MES DE OCTUBRE DE 2024	94	1,00	$1.550.000,00				0,00	$1.550.000,00

Notas:

SON: (Un millon quinientos cincuenta mil pesos)
CUFE: 0e24a5fa8987d13565be68104a42546760d9330d7c53567486bfb504fb4592f0b269a9fe1ddad8f1a8c3ef25fb2a0e26

Subtotal:	$1.550.000,00
Cargos:	$0.00
Descuento:	$0.00
Total:	$1.550.000,00

Firma Digital: hi+MF1i9kKf39STKlpO3ieMrJhgvff26QFluZ1rtQ33EaqGVvLXiYbfQAnnGQiL NKkadenpTOpE95pK5rqTDDFtT7XaiVK284bpX00N9BpiO4D 3hdLHrGZXi5Ezn1 C8GiJ5+a12p07DNRTBjyXg8NVzNNUKPcsd3VpuG8YWXXdpPAdz0ifiwBCBs1 jwQGqTISUtOjZP6NbXtlUuKOjENrPUx55d J5q3WTcZ9G0NL38PONDrz2A6XiJ OcAC4uIZa7bIXTJmn13mRWXbKpzUVsVDdsHxZCv2XhQebyHNN5UdNe7tn+xuj pLw0S9SOTnKJz69Tr4DT

Esta factura es un título valor de acuerdo al art. 774 del C.C. y una vez aceptada declara haber recibido los bienes y servicios a satisfacción.

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica.

ANEXO 55

Certificación de cumplimiento actividades CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024	CODIGO INTER. / PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIO 1
		FECHA: 02/ 9/2024
	CERTIFICACIONES	

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1445 de 2024 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:

El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control de cumplimiento de las obligaciones que adquirió el operador ejecutor **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024**, dentro del contrato de prestación de Servicios **N.° SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 DE 2024** y que ejecutó durante el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024.

1. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero, contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Interventoría No. 1445 de 2024, se verificó por parte de la firma interventora que el prestador del servicio **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024.

2. La interventoría verificó la vinculación del personal (manipulador de alimentos y ofertado) que utilizó el prestador del servicio durante el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre 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 y el personal ofertado con contratación laboral a término fijo inferior a un año.

3. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre 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 09 de agosto de 2024, 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.

4. 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 01 al 31 de octubre de 2024, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

5. Al 31 d octubre de 2024, el Contrato de Prestación de Servicios **N.° SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No INTERNO 1446 DE 2024** tiene un porcentaje de ejecución física **24,67%.**

En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA EL PAGO DEL SERVICIO PRESTADO por la firma **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2024**, durante el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024, por un valor total de **$511.395.224,30**, conforme se desagrega y explica en el informe de validación informe de ejecución No. 2 del contrato de prestación de servicios N.° SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 DE 2024 periodo del 01 al 31 de octubre de 2024.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los veintiocho (28) días del mes de noviembre de 2024, para pago de ACTA DE RECIBO PARCIAL No. 2.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

ANEXO 56

Certificación de cumplimiento actividades CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y No. INTERNO 1402 de 2024

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

La suscrita interventora **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría N°. 1445 de 2024 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 el Operador **RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO**, dentro del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 y N°. Interno 1402 de 2024-07-19 durante el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre y 01 al 31 de octubre de 2024.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero y contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, se verificó por parte de la firma interventora que el Operador **RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre y 01 al 31 de octubre de 2024.

3. La interventoría verificó la vinculación del personal que utilizó el Operador **RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO** durante el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre y 01 al 31 de octubre 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 dinamizador 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 01 al 30 de septiembre y 01 al 31 de octubre de 2024, la interventoría verificó y certificó que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

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 01 al 30 de septiembre y 01 al 31 de octubre de 2024, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

6. Al 31 de octubre de 2024, el Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-24 y N°. Interno 1402 de 2024-07-19, tiene un porcentaje de ejecución física **27,62%** y financiero del **23,08%.**

7. En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA el pago del servicio prestado por el Operador **RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO**, durante el periodo comprendido del 02 al 31 de agosto de 2024, por un valor total de **$ 319.376.304,00** conforme se desagrega y explica en el informe de validación por parte de Interventoría.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino al Departamento de Casanare, en Yopal a los doce (12) días del mes de noviembre de 2024, para pago de Acta Parcial N°. 2.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

ANEXO 57

Certificación de cumplimiento actividades CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y No. INTERNO 1414 de 2024

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

La suscrita interventora **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría N°. 1445 de 2024 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 el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"**, dentro del Contrato interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 y N°. Interno 1414 de 2024-07-19 durante el período comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero y contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, se verificó por parte de la firma interventora que el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el período comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024.

3. La interventoría verificó la vinculación y permanencia del personal que utilizó el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"** durante el período comprendido del 01 al 31 de octubre 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 dinamizador de alimentos con contratación por obra o labor determinada.

4. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el período comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024, la interventoría verificó y certificó que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

5. Desde el punto de vista jurídica no existe ningún inconveniente, inconsistencia, litigio o situación que impida el pago del servicio prestado durante el período comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

6. Al 31 de octubre de 2024, el Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-24 y N°. Interno 1414 de 2024-07-19, tiene un porcentaje de ejecución física del **26,76%** y financiero del **28,05%**.

7. En virtud de lo anterior, la interventoría APRUEBA el pago del servicio prestado por el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"**, durante el período comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024, por un valor total de **$ 39.410.364,00** conforme se desagrega y explica en el informe de validación por parte de interventoría.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino al Departamento de Casanare, en Yopal a los doce (12) días del mes de noviembre de 2024, para pago de Acta Parcial N°. 3.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

ANEXO 58

Certificación de cumplimiento actividades CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y No. INTERNO 1420 de 2024

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

La suscrita interventora **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría N°. 1445 de 2024 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 **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE "ASAISOC"**, dentro del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 y N°. Interno 1420 de 2024-07-23 durante el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero y contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, se verificó por parte de la firma interventora que el Operador **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 octubre de 2024.

3. La interventoría verificó la vinculación y permanencia del personal que utilizó el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE "ASAISOC"** durante el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre 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 dinamizador 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 01 al 31 de octubre de 2024, la interventoría verificó y certificó que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

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 01 al 31 de octubre de 2024, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

6. Al 31 de octubre de 2024, el Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-24 y N°. Interno 1420 de 2024-07-23, tiene un porcentaje de ejecución física del **27,82%** y financiero del **26,58%.**

7. En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA el pago del servicio prestado por la **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE "ASAISOC"**, durante el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024, por un valor total de **$ 27.144.474,00** conforme se desagrega y explica en el informe de validación por parte de Interventoría.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino al Departamento de Casanare, en Yopal a los doce (12) días del mes de noviembre de 2024, para pago de Acta Parcial N°. 3.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

ANEXO 59

Certificación de cumplimiento actividades CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y NO. INTERNO 1424 de 2024

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

La suscrita interventora **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría N°. 1445 de 2024 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 el **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO COROZAL**, dentro del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 y N°. Interno 1424 de 2024-07-25 durante el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero y contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, se verificó por parte de la firma interventora que el Operador **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 octubre de 2024.

3. La interventoría verificó la vinculación y permanencia del personal que utilizó el Operador **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO COROZAL** durante el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre 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 dinamizador 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 01 al 31 de octubre de 2024, la interventoría verificó y certificó que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

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 01 al 31 de octubre de 2024, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

6. Al 31 de octubre de 2024, el Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-24 y N°. Interno 1424 de 2024-07-25, tiene un porcentaje de ejecución física **27,82%** y financiero del **27,35%.**

7. En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA el pago del servicio prestado por el **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO**, durante el periodo comprendido del 01 al 31 de octubre de 2024, por un valor total de **$ 24.758.976,00** conforme se desagrega y explica en el informe de validación por parte de Interventoría.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino al Departamento de Casanare, en Yopal a los doce (12) días del mes de noviembre de 2024, para pago de Acta Parcial N°. 3.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

3102

BBVA

Creando Oportunidades

BBVA Colombia
NIT 860.003.020-1
Certifica

Que nuestro(a) cliente EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ, identificado(a) con cédula de ciudadanía número 24,227,103 se encuentra vinculado(a) a nuestra entidad a través de la CUENTA CORRIENTE No. 077006211 aperturada el 12 de julio de 2001 cuenta ACTIVA y que a la fecha ha presentado un manejo conforme a lo establecido contractualmente.

Esta certificación se expide a solicitud del titular con destino a quien interese, el 7 de octubre de 2024.

Para trámites de nómina,legales,internacionales y otros,también puedes usar las siguientes opciones de número de cuenta:

Cuenta de 10 dígitos:	0077006211
Cuenta de 16 dígitos:	0077000100006211
Cuenta de 20 dígitos:	00130077000100006211

Firma autográfica

Responsable servicio al cliente
BBVA Colombia

Nota: el saldo no incluye valores de cheques en proceso de canje.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA