2.3.1 Pólizas actualizadas por minuta de contrato

Garantía contractual por minuta de contrato.

PÓLIZA EXPEDIDA POR: LA COMPAÑÍA SEGUROS MUNDIAL PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO A FAVOR DE ENTIDADES TERRITORIALES No. BY-100043866			
Fecha de expedición: 01/08/2024		**Fecha de aprobación:** 02/08/2024	
Descripción de amparos	**Vigencia**		**Suma asegurada**
	Desde	**Hasta**	
Cumplimiento general del contrato	01/08/2024	01/11/2025	$ 87.747.248,70
Buen manejo Anticipo	01/08/2024	01/11/2025	$263.241.746,10
Pago de salarios, Prestaciones Sociales	01/08/2024	01/07/2028	$ 43.873.624,35
Calidad del servicio.	01/08/2024	01/11/2025	$ 87.747.248,70
PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL No. BY-100006247			
Fecha de expedición: 01/08/2024		**Fecha de aprobación:** 02/08/2024	
Responsabilidad civil extracontractual	01/08/2024	01/07/2025	$ 260.000.000

Fuente: Documentos contractuales – Reporte de aprobación de pólizas.

2.3.2 Pólizas actualizadas por acta de inicio y modificaciones del contrato.

Garantía contractual por Acta de inicio

PÓLIZA EXPEDIDA POR: LA COMPAÑÍA SEGUROS MUNDIAL PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO A FAVOR DE ENTIDADES TERRITORIALES No. BY-100043866			
Fecha de expedición: 05/08/2024		**Fecha de aprobación:** 06/08/2024	
Descripción de amparos	**Vigencia**		**Suma asegurada**
	Desde	**Hasta**	
Cumplimiento general del contrato	02/08/2024	02/11/2025	$ 87.747.248,70
Buen manejo Anticipo	02/08/2024	02/11/2025	$263.241.746,10
Pago de salarios, Prestaciones Sociales	02/08/2024	02/07/2028	$ 43.873.624,35
Calidad del servicio.	02/08/2024	02/11/2025	$ 87.747.248,70
PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL No. BY-100006247			
Fecha de expedición 05/08/2024		**Fecha de aprobación:** 06/08/2024	
Responsabilidad civil extracontractual	02/08/2024	02/07/2025	$ 260.000.000

Fuente: Documentos contractuales – Reporte de aprobación de pólizas.

Garantía contractual por suspensión No. 1 y reinicio No. 1

PÓLIZA EXPEDIDA POR: LA COMPAÑÍA SEGUROS MUNDIAL PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO A FAVOR DE ENTIDADES TERRITORIALES No. BY-100043866			
Fecha de expedición: 16/10/2024		**Fecha de aprobación:** 29/10/2024	
Descripción de amparos	**Vigencia**		**Suma asegurada**
	Desde	**Hasta**	
Cumplimiento general del contrato	02/08/2024	13/11/2025	$ 87.747.248,70
Buen manejo Anticipo	02/08/2024	13/11/2025	$263.241.746,10
Pago de salarios, Prestaciones Sociales	02/08/2024	13/07/2028	$ 43.873.624,35
Calidad del servicio.	02/08/2024	13/11/2025	$ 87.747.248,70
PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL No. BY-100006247			
Fecha de expedición 16/10/2024		**Fecha de aprobación:** 29/10/2024	
Responsabilidad civil extracontractual	02/08/2024	13/07/2025	$ 260.000.000

Fuente: Documentos contractuales – Reporte de aprobación de pólizas.

2.3.3 Estado de las garantías contractuales

A la fecha de suscripción del presente informe, las garantías contractuales se encuentran en trámite ocasionadas por la suspensión No. 2 del Contrato de consultoría No. 1445.

3. COMPONENTE ADMINISTRATIVO CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

3.1 INFORMACIÓN DEL PERSONAL OFERTADO DE INTERVENTORIA

Las actividades de **INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** fueron desarrolladas a través del personal con perfil y experiencia conforme a las exigencias del proceso de Concurso de Méritos Abierto **No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024** (*Ver Tabla 5*). Así bien, dicha documentación del personal propuesto fue evaluado y aprobado por la Oficina Jurídica del Departamento de Casanare en el marco del proceso de selección citado previamente y con base en el numeral *4.1.3.2. EQUIPO DE TRABAJO Y EXPERIENCIA MÍNIMA.*

Tabla 5. Relación personal mínimo ofertado SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024

N°	PERSONAL OFERTADO	CARGO	PROFESIONAL
1	ADRIANA DEL PILAR OSPINA SANCHEZ	Profesional 1 – Director de Interventoría	Ingeniero de Alimentos o Microbiólogo con especialización en Ciencia y Tecnología de alimentos o Gerencia de Proyectos o Afines a Proyectos y/o Gerencia o Evaluación Ambiental de Proyectos o Gestión y Evaluación Ambiental y/o Gerencia Ambiental
2	LUZ PERLA GÓMEZ VIECCO	Profesional 2 – Coordinador Operativo de Interventoría	Profesional en Administración de Empresas, o Ingeniería de Alimentos o Químico de Alimentos o Ingeniería Industrial, o Ingeniería Agroindustrial con especialización en Gerencia de Proyectos o Afines a Proyectos y/o Gerencia o Evaluación Ambienta o Gerencia de Instituciones de Salud
3	YULY KATHERINE PÉREZ SUAREZ	Profesional 3 – Coordinador de Calidad De Interventoría	Ingeniería de Alimentos o Químico de Alimentos o Nutrición y Dietética con especialización en Sistemas de Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente y Prevención de Riesgo laborales, o Gestión de la Calidad o Seguridad y Calidad Alimentaria
4	NELSON NIÑO TRIANA	Supervisor 4 – Supervisor de Interventoría.	Ingeniería de Alimentos o Químico de Alimentos, o Ingeniería Industrial o Ingeniería Agroindustrial o Nutrición y Dietética
5	RUTH RIOS ROA	Profesional 5- Contador Público de Interventoría.	Profesional en Contaduría además de acreditar su título profesional debe tener especialización en Contratación Estatal o Finanzas Publicas
6	INGRITH TATIANA MENDOZA MORALES	Profesional 6 – Abogado de Interventoría.	Profesional en Derecho, además de acreditar su título profesional debe tener especialización en Gerencia estratégica de Costos y Control de Gestión
7	EDER CASTRO QUINTERO	Técnico en Control de Calidad De Interventoría.	Técnico o Tecnólogo en Alimentos y/o Técnico o Tecnólogo en Agroindustria Alimentaria o afines
8	YOLISBETH DEL VALLE PÉREZ PINTO	Auxiliar Administrativo de Interventoría	Técnico o Tecnólogo en Áreas Administrativas y/o Contables o afines

Fuente: Soportes SECOP II

3.2 NOVEDADES PERSONAL DE INTERVENTORIA

Para el periodo comprendido del 01 al 30 de noviembre y del 01 al 06 de diciembre de 2024, no se presentaron novedades en la relación del personal vinculado en la interventoría; no obstante, los cambios correspondientes a la ejecución de los periodos anteriores se consolidan por medio de la *Tabla 6*. Las modificaciones relacionadas a continuación, contaron con previa aprobación y validación de los soportes de cambio de hoja de vida por parte la supervisión mediante *Acta de reunión y/o Acta de comité técnico.*

Tabla 6. Consolidado general de novedades en cambio de hojas de vida para la ejecución del Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024

N°	CARGO	PERSONAL ANTERIOR	PERSONAL NUEVO	PERIODO DE LA NOVEDAD	ACTA DE APROBACIÓN
1	CONTADOR PUBLICO DE INTERVENTORIA	RUTH RIOS ROA	ANA LUCÍA RODRÍGUEZ BOCANEGRA	02 al 31 de agosto de 2024	*Acta de reunión con supervisión de fecha 02/08/2024*
2	SUPERVISOR DE INTERVENTORIA	NELSON NIÑO TRIANA	LENYS DEL SOCORRO MOLINA CHOPERENA	02 al 31 de agosto de 2024	*Acta de reunión con supervisión de fecha 02/08/2024*
3	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD DE INTERVENTORIA	EDER CASTRO QUINTERO	MARNOL JASMANI AHUE PEÑA	02 al 31 de agosto de 2024	*Acta de reunión con supervisión de fecha 02/08/2024*

3.3 PERSONAL DE INTERVENTORIA POR PERIODO ESPECIFICO

3.3.1 PERIODO DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2024

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, la **INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** para el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2024 contó con la contratación de los siguientes profesionales:

Tabla 7. Relación Personal contratado para el Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024

N°	PERSONAL OFERTADO	CARGO	PROFESIONAL
1	ADRIANA DEL PILAR OSPINA SANCHEZ	Profesional 1 – Director de Interventoría	Ingeniero de Alimentos o Microbiólogo con especialización en Ciencia y Tecnología de alimentos o Gerencia de Proyectos o Afines a Proyectos y/o Gerencia o Evaluación Ambiental de Proyectos o Gestión y Evaluación Ambiental y/o Gerencia Ambiental
2	LUZ PERLA GÓMEZ VIECCO	Profesional 2 – Coordinador Operativo de Interventoría	Profesional en Administración de Empresas, o Ingeniería de Alimentos o Químico de Alimentos o Ingeniería Industrial, o Ingeniería Agroindustrial con especialización en Gerencia de Proyectos o Afines a Proyectos y/o Gerencia o Evaluación Ambiental o Gerencia de Instituciones de Salud
3	YULY KATHERINE PÉREZ SUAREZ	Profesional 3 – Coordinador de Calidad De Interventoría	Ingeniería de Alimentos o Químico de Alimentos o Nutrición y Dietética con especialización en Sistemas de Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente y Prevención de Riesgo laborales, o Gestión de la Calidad o Seguridad y Calidad Alimentaria
4	LENYS DEL SOCORRO MOLINA CHOPERENA	Supervisor 4 – Supervisor de Interventoría.	Ingeniería de Alimentos o Químico de Alimentos, o Ingeniería Industrial o Ingeniería Agroindustrial o Nutrición y Dietética
5	ANA LUCÍA RODRÍGUEZ BOCANEGRA	Profesional 5- Contador Público de Interventoría.	Profesional en Contaduría además de acreditar su título profesional debe tener especialización en Contratación Estatal o Finanzas Publicas
6	INGRITH TATIANA MENDOZA MORALES	Profesional 6 – Abogado de Interventoría.	Profesional en Derecho, además de acreditar su título profesional debe tener especialización en Gerencia estratégica de Costos y Control de Gestión
7	MARNOL JASMANI AHUE PEÑA	Técnico en Control de Calidad De Interventoría.	Técnico o Tecnólogo en Alimentos y/o Técnico o Tecnólogo en Agroindustria Alimentaria o afines
8	YOLISBETH DEL VALLE PÉREZ PINTO	Auxiliar Administrativo de Interventoría	Técnico o Tecnólogo en Áreas Administrativas y/o Contables o afines

En razón a la Suspensión No. 2 del Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, la ejecución de la interventoría en el periodo comprendido entre el 01 al 06 de diciembre de 2024, se viabilizaba conforme al cumplimiento de las actividades administrativas de revisión de los informes parciales del contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024, previamente radicados por el operador. Por consiguiente, fue necesario realizar actas de suspensiones y liquidaciones laborales al personal vinculado en la interventoría que desarrollaba funciones operativas en campo, los cuales se relacionan a continuación:

Tabla 7.1. Relación Personal con suspensión de contrato de trabajo durante el periodo de análisis

N°	PERSONAL OFERTADO	CARGO	PROFESIONAL
1	YULY KATHERINE PÉREZ SUAREZ	Profesional 3 – Coordinador de Calidad De Interventoría	Ingeniería de Alimentos o Químico de Alimentos o Nutrición y Dietética con especialización en Sistemas de Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente y Prevención de Riesgo laborales, o Gestión de la Calidad o Seguridad y Calidad Alimentaria
2	MARNOL JASMANI AHUE PEÑA	Técnico en Control de Calidad De Interventoría.	Técnico o Tecnólogo en Alimentos y/o Técnico o Tecnólogo en Agroindustria Alimentaria o afines

3.3.2 PERIODO DEL 01 AL 06 DE DICIEMBRE DE 2024

En cumplimiento al Contrato de Consultoria No. 1445 de 2024, la **INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** para el periodo del 01 al 06 de diciembre de 2024 contó con la contratación de los siguientes profesionales, teniendo en cuenta que solo se realizaron actividades administrativas derivadas en la revisión de los informes parciales del Contrato de prestación de servicios No. 1446 (contrato intervenido):

Tabla 7.2. Relación Personal contratado para el Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024

N°	PERSONAL OFERTADO	CARGO	PROFESIONAL
1	ADRIANA DEL PILAR OSPINA SANCHEZ	Profesional 1 – Director de Interventoría	Ingeniero de Alimentos o Microbiólogo con especialización en Ciencia y Tecnología de alimentos o Gerencia de Proyectos o Afines a Proyectos y/o Gerencia o Evaluación Ambiental de Proyectos o Gestión y Evaluación Ambiental y/o Gerencia Ambiental
2	LUZ PERLA GÓMEZ VIECCO	Profesional 2 – Coordinador Operativo de Interventoría	Profesional en Administración de Empresas, o Ingeniería de Alimentos o Químico de Alimentos o Ingeniería Industrial, o Ingeniería Agroindustrial con especialización en Gerencia de Proyectos o Afines a Proyectos y/o Gerencia o Evaluación Ambienta o Gerencia de Instituciones de Salud
3	LENYS DEL SOCORRO MOLINA CHOPERENA	Supervisor 4 – Supervisor de Interventoría.	Ingeniería de Alimentos o Químico de Alimentos, o Ingeniería Industrial o Ingeniería Agroindustrial o Nutrición y Dietética
4	ANA LUCÍA RODRÍGUEZ BOCANEGRA	Profesional 5- Contador Público de Interventoría.	Profesional en Contaduría además de acreditar su título profesional debe tener especialización en Contratación Estatal o Finanzas Publicas
5	INGRITH TATIANA MENDOZA MORALES	Profesional 6 – Abogado de Interventoría.	Profesional en Derecho, además de acreditar su título profesional debe tener especialización en Gerencia estratégica de Costos y Control de Gestión
6	YOLISBETH DEL VALLE PÉREZ PINTO	Auxiliar Administrativo de Interventoría	Técnico o Tecnólogo en Áreas Administrativas y/o Contables o afines

3.4 PAGO DE NOMINA DEL PERSONAL DE INTERVENTORIA POR PERIODO ESPECIFICO

En cumplimiento al Contrato de Interventoría No. 1445 de 2024, la **INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** presentará los soportes que evidencian el pago del personal contratado durante los periodos del 01 al 30 de noviembre y del 01 al 06 de diciembre de 2024, por medio del informe de acta parcial que corresponda a los plazos contractuales que se citaron anteriormente.

3.5. PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES POR PERIODO ESPECÍFICO

En cumplimiento al Contrato de Consultoria No. 1445 de 2024, la **INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** presentará los soportes que evidencian el pago de aportes al sistema de seguridad social (salud, pensión, caja de compensación familiar y riesgos) del personal vinculado durante los periodos comprendidos durante los periodos del 01 al 30 de noviembre y del 01 al 06 de diciembre de 2024, por medio de los informes de acta parcial que correspondan a los periodos citados previamente

3.6. RELACIÓN DE GASTOS DEL CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

La firma consultora presentó en el proceso No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 la metodología y el plan de cargas para desarrollar la consultoria que tiene por objeto la "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". Por consiguiente, la **INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** anexará los soportes que evidencian los gastos asociados a la ejecución del Contrato de consultoria No. 1445 de 2024 durante los periodos del 01 al 30 de noviembre y del 01 al 06 de diciembre de 2024, por medio del informe de acta parcial que corresponda a los plazos contractuales que se citaron anteriormente.

4. COMPONENTE TECNICO DEL CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

4.1. CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

La firma consultora en cumplimiento del Contrato de Consultoria No. 1445 de 2024 se permite relacionar las visitas técnicas desarrolladas durante el periodo de operación comprendido entre el 01 al 29 de noviembre de 2024, en el cual se ejecutó el Programa de Alimentación Escolar – PAE en la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) - estrategia Residencia Escolar (RE), mediante el Contrato de Prestación de Servicio No. 1446 de 2024.

Tabla 8. Consolidado general de visitas en el periodo de operación PAE comprendido del 01 al 29 de noviembre de 2024.

TIPO DE VISITA	VISITAS DEL PERIODO
Ración preparada en sitio (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE)	20
Infraestructura	1
Seguimiento a SPQRS	0
Acta de reunión	0
Estrategia de vida saludable	1
TOTAL VISITAS DEL PERIODO	**22**

Tabla 9. Porcentaje de cumplimiento visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control realizadas en el periodo del periodo de operación PAE comprendido del 01 al 29 de noviembre de 2024.

No	Tipo de visita	Acumulado de visitas realizadas al corte	Visitas con calificación: Muy Bueno 95-100%	Visitas con calificación: Bueno 85-94.9%	Visitas con calificación: Aceptable 70-84.9%	Visitas con calificación: Deficiente <69%
1	Visita Técnica a Comedores Escolares modalidad Ración preparado en sitio (RPS) Residencias Escolares (RE).	20	14	4	1	1
2	Visita Técnica de diagnóstico de infraestructura a Comedores Escolares.	1			1	

Tabla 10. Atención a SPQR del periodo de operación PAE

TOTAL	RELACION DE SPQR
0	PARA EL PERIODO DE ANÁLISIS NO HAY REPORTE DE SPQR

3. COMPONENTE FINANCIERO DEL CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

4.1 EJECUCION FINANCIERA

Tabla 11. Ejecución financiera del Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024 hasta el corte 06/12/24.

CONCEPTO	VALOR CON PLAN DE CARGAS	DIAS	PORCENTAJE FINANCIERO
VALOR CONTRATO INICIAL	$ 877.472.487,00	330	100%
EJECUCION AGOSTO 2024	$ 77.118.910,79	29	8,79%
EJECUCION SEPTIEMBRE 2024	$ 79.770.226,09	30	9,09%
EJECUCION OCTUBRE 2024	$ 53.180.150,73	20	6,06%
EJECUCION NOVIEMBRE 2024	$ 79.770.226,09	30	9,09%
EJECUCION DICIEMBRE 2024	$ 10.582.072,62	6	1,21%
VALOR EJECUTADO	**$ 30.421.586,32**	**115**	**34,2%**
VALOR PENDIENTE POR EJECUTAR	**$ 577.050.900,68**	**215**	**65,8%**

5. COMPONENTE FINANCIERO CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1446 DE 2024

5.1 EJECUCIÓN DE RACIONES DEL PERIODO DE ANÁLISIS

A continuación, la firma consultora **INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, presenta la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. 1446 de 2024 durante el periodo comprendido del 01 al 29 de noviembre de 2024. Cabe mencionar, que el número de raciones ejecutadas y el porcentaje de avance físico, se validará una vez se cuente con las certificaciones suscritas por los rectores de las Instituciones educativas y sus sedes anexas, las cuales, a la fecha de presentación del actual informe, se encuentran en consecución.

Reporte de cortes SIMAT en la prestación del servicio PAE durante el periodo de análisis

No.	FECHA DE SIMAT	TOTAL GENERAL
1	18/09/2024	1.022 NNAJ (periodo 01 al 03 de noviembre)
2	17/10/2024	1.004 NNAJ (periodo 04 al 29 de noviembre)

Tabla 12. Reporte de prestación del servicio PAE: periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024.

			MES DE NOVIEMBRE DE 2024													
PAE RESIDENCIAS ESCOLARES			PERIODO 01 AL 03 DE NOV						PERIODO 04 AL 29 DE NOV						TOTAL EJECUCIÓN		
			PROGRAMADO			ENTREGADO			PROGRAMADO			ENTREGADO			TOTAL RACIONES PERIODO	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL EJECUTADO
MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	CUPOS SIMAT 18/09/24	No. DIAS	TOTAL RACIONES	CUPOS SIMAT 18/09/24	No. DIAS	TOTAL RACIONES	CUPOS SIMAT 17/10/24	No. DIAS	TOTAL RACIONES	CUPOS SIMAT 17/10/24	No. DIAS	TOTAL RACIONES			
AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	PRINCIPAL	57	3	171	57	3	57	56	26	1.456	56	19	1.064	1.121	$ 25.908,00	$ 29.041.468,00
CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	16	3	48	16	3	48	16	26	416	18	21	335	384	$ 25.908,00	$ 9.948.672,00
HATO COROZAL	IE CARLOS LLERAS RESTREPO	PRINCIPAL	23	3	69	23	3	69	23	26	598	23	26	598	667	$ 25.908,00	$ 17.285.036,00
	IE BOMBACHO GUTIERREZ	PRINCIPAL	92	3	246	82	3	246	81	26	2.106	80	21	1.701	1.947	$ 25.908,00	$ 50.442.876,00
	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	PRINCIPAL	37	3	111	37	3	111	37	26	962	37	21	777	888	$ 25.908,00	$ 23.009.304,00
	IE PUERTO COLOMBIA	PRINCIPAL	11	3	33	11	3	33	11	26	286	11	21	231	264	$ 25.908,00	$ 6.839.712,00
LA SALINA	IE JORGE ELIECER GAITAN	PRINCIPAL	45	3	135	45	3	135	65	26	1.690	65	21	1.365	1.500	$ 25.908,00	$ 40.416.480,00
MANÍ	IE SAN JOSE DE LA POVEDA	PRINCIPAL	22	3	66	22	3	22	21	26	546	21	25	525	547	$ 25.908,00	$ 14.171.676,00
	IE CAMILO TORRES RESTREPO - STA HELENA DEL CUSIANA	PRINCIPAL	18	3	54	18	3	54	18	26	468	18	21	378	432	$ 25.908,00	$ 11.191.056,00
	IE GAVIOTAS	PRINCIPAL	24	3	72	24	3	72	24	26	624	24	21	504	576	$ 25.908,00	$ 14.923.008,00
	IE JESUS MARIA FINZON	SEGUNDO NUEVO	12	3	36	12	3	36	14	26	364	14	21	294	330	$ 25.908,00	$ 8.549.640,00
		PABLO ANTONIO SARMIENTO	14	3	42	14	3	42	14	26	364	14	16	224	266	$ 25.908,00	$ 6.895.128,00
NUNCHÍA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PRINCIPAL	42	3	126	42	3	126	42	26	1.092	42	16	672	1.176	$ 25.908,00	$ 30.474.624,00
OROCUÉ	IE BARRACHO	PRINCIPAL	23	3	69	23	3	69	21	26	546	21	21	315	384	$ 25.908,00	$ 9.948.672,00
	IE EL ALGARROBO	PRINCIPAL	13	3	39	13	3	39	13	26	338	13	21	195	234	$ 25.908,00	$ 6.062.472,00
	IE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	7	3	21	7	3	21	7	26	182	7	20	140	161	$ 25.908,00	$ 4.171.188,00
		LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO (CENTRO)	23	3	69	23	3	69	23	26	598	23	20	460	529	$ 25.908,00	$ 13.705.332,00
		LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO (MATADERO)	15	3	45	15	3	45	9	26	234	9	20	180	225	$ 25.908,00	$ 5.829.300,00

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 31/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
edelmira sierra Asesoría & Consultoría	OBJETO:" REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA,FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DELSERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTESMATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DELAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 31/07/2024
PERIODO DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE Y DEL 01 AL 06 DE DICIEMBRE DE 2024	INFORME EJECUTIVO	

PAZ DE ARIPORO	IE SAN JUAN DE LOS LLANOS	PRIMO NIVEL VDA MORICHALES	15	1	75	15	1	15	29	29	435	15	15	330	375	$	$	$
		MANUELCRUZ	72	3	99	72	3	72	72	29	573	72	72	891	936	$	$	$
		PABLO SEXTO LA HERMOSA	33	3	45	33	3	33	14	29	364	14	29	364	369	$	$	$
		SAN JUAN DE LOS LLANOS	22	3	63	22	3	22	22	29	572	22	22	484	506	$	$	$
	IE SIMON BOLIVAR	PRINCIPAL	32	3	96	32	3	96	32	29	832	32	32	704	800	$	$	$
RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	PRINCIPAL	17	3	51	17	1	17	17	29	442	17	20	340	357	$	$	$
SABANALARGA	IE MARIA SERVI PESANTEZ	PRINCIPAL	30	3	108	36	9	-	49	29	1.274	49	49	931	931	$	$	$
SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	IE FRANCISCO LUCEA	92	4	320	70	4	250	70	26	1.820	70	70	1.750	1.390	$	$	$
		HUGO GAMBOA	4	3	12	4	3	12	3	26	78	3	19	45	57	$	$	$
		LA ROSITA	10	3	30	10	3	30	10	26	260	10	13	130	180	$	$	$
TAMARA	IE VICTOR GERMAN CORREDOR	PRINCIPAL	50	3	150	50	1	50	50	26	1.300	50	13	1.300	1.000	$	$	$
TAURAMENA	IE CRET	PRINCIPAL	30	3	84	28	3	84	30	26	780	30	30	780	784	$	$	$
YOPAL	IE CAMPESTRE MIRAFLORES DEL PAUTO	PRINCIPAL	20	3	60	20	3	60	20	29	520	20	20	400	469	$	$	$
	IE POZO PETROLERO	PRINCIPAL	23	3	69	23	4	23	25	29	598	29	27	551	414	$	$	$
	IE RAFAEL GARCIA HEREROS	EL PORVENIR DE GUACHIRIA	11	3	33	11	3	33	11	29	286	11	29	220	264	$	$	$
		PRINCIPAL	31	3	93	31	3	93	31	29	805	31	29	620	713	$	$	$
	IE SANTA INES	PRINCIPAL	23	3	69	23	1	23	23	29	598	23	23	460	483	$	$	$
	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO	34	3	102	34	3	102	34	29	884	34	34	510	612	$	$	$
SUMAS TOTALES			1.022		3.066	1.022		2.342	1.024		26.104	1.014		23.176	23.176			$ 574.535.808,00

Nota: * Las raciones son informadas por el operador y corresponden al número de raciones reportadas en las certificaciones que se encuentran en consecución de la firma de los rectores. ** La sede Hugo Gamboa del Municipio de San Luis de Palenque se encuentra ejecutando la operación del PAE en la sede Francisco Lucea, debido a una baja matrícula en los beneficiarios.

5.2 EJECUCIÓN FINANCIERA CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1446 DE 2024

Tabla 13. Ejecución financiera del servicio PAE: Contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024 hasta el corte 29 de noviembre de 2024.

CONCEPTO	VALOR	VALOR RACIÓN	RACIONES EJECUTADAS	PORCENTAJE FINANCIERO
VALOR CONTRATO INICIAL	$ 8.164.284.408,00	$ 25.908	315.126	100%
EJECUCION AGOSTO 2024	$ 447.897.504,00	$ 25.908	17.288	5,5%
EJECUCION SEPTIEMBRE 2024	$ 697.002.924,00	$ 25.908	26.903	8,5%
EJECUCION OCTUBRE 2024	$ 512.149.344,00	$ 25.908	19.768	6,3%
EJECUCION NOVIEMBRE 2024	$ 574.535.808,00	$ 25.908	22.176	7,0%
VALOR EJECUTADO	**$ 2.231.585.580,00**	**/**	**86.135**	**27,3%**
VALOR PENDIENTE POR EJECUTAR	**$ 5.932.698.828,00**	**/**	**228.991**	**72,7%**

Nota: Se aclara que la Tabla No. 13 presenta un resumen de la ejecución financiera del periodo; no obstante, para analizar el cálculo específico del número de raciones, se precisa ver la Tabla No. 12, la cual presenta las variaciones en la entrega de las raciones reportadas por el operador en cada Institución Educativa adherida a la estrategia de Residencia Escolar - RE.

Sin otro en particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTORA
Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024
Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

3522

ANEXO 10

Radicado e Informe de avance No. 3 contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024, periodo del 1 al 29 de noviembre de 2024.

3523

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6
DIRECCIÓN DE COBERTURA EDUCATIVA
Fecha: 06-12-2024
Firma:
Hora: 11 A

Yopal Casanare, 06 de diciembre de 2024

Oficio No. INTER-PAECAS-091-2024

Doctor:
NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA EDUCATIVA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE
La Ciudad

ASUNTO: TRASLADO INFORME DE AVANCE No. 3 PERIODO DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2024 DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024.

Cordial saludo,

En cumplimiento de 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 allegar informe de avance No. 3 del periodo comprendido entre el 01 al 30 de noviembre de 2024 del contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024. Por lo anterior, se realiza el traslado a la Dirección de Cobertura para aprobación de pago Acta de recibo parcial No. 3.

Sin otro particular,

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

Anexo: 1 caja con 4 carpetas cuatro solapas.

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaresidenciasescolar@gmail.com

324

ANEXO 11

Nómina y comprobantes de pago periodo del 1 al 30 de noviembre de 2024

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Nomina Contrato de Consultoria No. 1445 de 2024

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías
NIT. 24.227.103-1

PERIODO DE PAGO: **NOVIEMBRE DE 2024**

No.	CEDULA	NOMBRE DEL EMPLEADO	CARGO	TIEMPO DE DEDICACION	SUELDO BASICO	AUXILIO DE TRANSPORTE	DIAS	AUX. TRANS	SUELDO DEVENGADO	TOTAL DEVENGOS	DEDUCCIONES			NETO PAGADO
											SALUD 4%	PENSION 4%	TOTAL DEDUCCIONES	
1	53.015.660 DE BOGOTÁ	ADRIANA DEL PILAR OSPINA SÁNCHEZ	DIRECTOR DE INTERVENTORIA	50%	$ 7.774.000		30	$ 0	$ 7.774.000	$ 7.774.000	$ 310.960	$ 310.960	$ 621.920	$ 7.152.080
2	63.555.436 DE BUCARAMANGA	YULY KATHERINE PEREZ SUAREZ	COORDINADOR OPERATIVO DE INTERVENTORIA	50%	$ 3.250.000		30	$ 0	$ 3.250.000	$ 3.250.000	$ 130.000	$ 130.000	$ 260.000	$ 2.990.000
3	52.054.852 DE BOGOTA	LUZ PERLA GÓMEZ VELCO	COORDINADOR DE CALIDAD DE INTERVENTORIA	50%	$ 3.250.000		30	$ 0	$ 3.250.000	$ 3.250.000	$ 130.000	$ 130.000	$ 260.000	$ 2.990.000
4	43.617.281 DE MEDELLIN	LENYS DEL SOCORRO MOLINA CHOPERENA	SUPERVISOR	50%	$ 2.275.000	162.000	30	$ 162.000	$ 2.275.000	$ 2.437.000	$ 91.000	$ 91.000	$ 182.000	$ 2.255.000
5	1.118.545.894 DE YOPAL	ANA LUCIA RODRIGUEZ	CONTADOR PUBLICO	50%	$ 2.275.000	162.000	30	$ 162.000	$ 2.275.000	$ 2.437.000	$ 91.000	$ 91.000	$ 182.000	$ 2.255.000
6	46.379.260 DE SOGAMOSO	INGRITH TATIANA MENDOZA MORALES	ABOGADA	50%	$ 2.275.000	162.000	30	$ 162.000	$ 2.275.000	$ 2.437.000	$ 91.000	$ 91.000	$ 182.000	$ 2.255.000
7	1.121.210.518 DE LETICIA	MARNOL JASMANI AHUE PEÑA	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	100%	$ 1.740.000	162.000	30	$ 162.000	$ 1.740.000	$ 1.902.000	$ 69.600	$ 69.600	$ 139.200	$ 1.762.800
8	46.393.258 DE SOGAMOSO	YOLISBETH DEL VALLE PÉREZ PINTO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	100%	$ 1.740.000	162.000	30	$ 162.000	$ 1.740.000	$ 1.902.000	$ 69.600	$ 69.600	$ 139.200	$ 1.762.800
	TOTALES				$ 24.579.000	$ 810.000		$ 810.000	$ 24.579.000	$ 25.389.000	$ 983.160	$ 983.160	$ 1.966.320	$ 23.422.680

APROPIACIONES	
EPS	$ 0
A.R.L.	$ 256.608
FONDO DE PENSIONES	$ 2.949.480
CAJA DE COMPENSACION	$ 983.160
TOTAL	$ 4.189.248

PROVISIONES	
CESANTIAS	2.114.904
INTERES DE CESANTIAS	253.788
PRIMA DE SERVICIOS	2.114.904
VACACIONES	1.024.944
TOTAL	5.508.540

Elaboro: Ana Lucia Rodriguez
Contador Público

Revisó: Edelmira Sierra
Representante Legal

3526

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

FECHA: DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2024

NOMBRE: **ADRIANA DEL PILAR OSPINA SÁNCHEZ**
IDENTIFICACION: 53.015.880 DE BOGOTÁ
CARGO: DIRECTOR DE INTERVENTORIA
SUELDO BASE $ 7.774.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	$ 7.774.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	$ 310.960
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	$ 310.960
SALARIO DEVENGADO		$ 7.774.000	DESCUENTOS	$ 621.920

NETO $ 7.152.080

SON: SIETE MILLONES CIENTO CINCUENTA Y DOS MIL OCHENTA PESOS M/CTE.

Recibi Conforme
53.015.880 DE BOGOTÁ

3527

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.327.103-3

CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

FECHA: DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2024

NOMBRE: **YULY KATHERINE PEREZ SUAREZ**
IDENTIFICACION: 63.533.436 DE BUCARAMANGA
CARGO: COORDINADOR OPERATIVO DE INTERVENTORIA
SUELDO BASE $ 3.250.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	$ 3.250.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	$ 130.000
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	$ 130.000
SALARIO DEVENGADO		$ 3.250.000	DESCUENTOS	$ 260.000

NETO	$ 2.990.000

SON: DOS MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA MIL PESOS M/CTE.

Recibi Conforme
63.533.436 DE BUCARAMANGA

3528

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

FECHA: DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2024

NOMBRE: **LUZ PERLA GÓMEZ VIECCO**
IDENTIFICACION: 52.054.850 DE BOGOTA
CARGO: COORDINADOR DE CALIDAD DE INTERVENTORIA
SUELDO BASE: $ 3.250.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	$ 3.250.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	$ 130.000
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	$ 130.000
SALARIO DEVENGADO		$ 3.250.000	DESCUENTOS	$ 260.000

NETO $ 2.990.000

SON: DOS MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA MIL PESOS M/CTE.

Recibi Conforme
52.054.850 DE BOGOTA

3529

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

FECHA: DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2024

NOMBRE: **LENYS DEL SOCORRO MOLINA CHOPERENA**
IDENTIFICACION: 43.617.281 DE MEDELLIN
CARGO: SUPERVISOR
SUELDO BASE $ 2.275.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS		VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES		VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	$	2.275.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	$	91.000
AUXILIO DEVENGADO	30	$	162.000	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	$	91.000
SALARIO DEVENGADO		$	2.437.000	DESCUENTOS	$	182.000

NETO	$	2.255.000

SON: DOS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL PESOS MCTE

Lenys Molina

Recibi Conforme
43.617.281 DE MEDELLIN

3530

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

edelmira sierra
Asesorías y Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

FECHA: DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2024

NOMBRE: **ANA LUCÍA RODRIGUEZ**
IDENTIFICACION: 1.118.545.994 DE YOPAL
CARGO: CONTADOR PÚBLICO
SUELDO BASE $ 2.275.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS		VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES		VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	$	2.275.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	$	91.000
AUXILIO DEVENGADO	30	$	162.000	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	$	91.000
SALARIO DEVENGADO		$	2.437.000	DESCUENTOS	$	182.000

NETO $ 2.256.000

SON: DOS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL PESOS MCTE

Recibi Conforme
1.118.545.994 DE YOPAL

3531



EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

FECHA: DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2024

NOMBRE: **INGRITH TATIANA MENDOZA MORALES**
IDENTIFICACION: 46.379.265 DE SOGAMOSO
CARGO: ABOGADA
SUELDO BASE $ 2.275.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS		VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES		VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	$	2.275.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	$	91.000
AUXILIO DEVENGADO	30	$	162.000	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	$	91.000
SALARIO DEVENGADO		$	2.437.000	DESCUENTOS	$	182.000

NETO $ 2.255.000

SON: DOS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL PESOS MCTE

Recibi Conforme
46.379.265 DE SOGAMOSO

3532

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

edelmira sierra
Asesorías y Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

FECHA: DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2024

NOMBRE: **MARNOL JASMANI AHUE PEÑA**
IDENTIFICACION: 1.121.210.018 DE LETICIA
CARGO: TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD
SUELDO BASE $ 1.740.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS		VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES		VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	$	1.740.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	$	69.600
AUXILIO DEVENGADO	30	$	162.000	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	$	69.600
SALARIO DEVENGADO		$	1.902.000	DESCUENTOS	$	139.200

NETO $ 1.762.800

SON: UN MILLÓN SETECIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE

Recibí Conforme
1.121.210.018 DE LETICIA

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

FECHA: DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2024

NOMBRE: **YOLISBETH DEL VALLE PÉREZ PINTO**
IDENTIFICACION: 46.380.255 DE SOGAMOSO
CARGO: AUXILIAR ADMINISTRATIVO
SUELDO BASE $ 1.740.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS		VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES		VALOR
SALARIO DEVENGADO	30	$	1.740.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	$	69.600
AUXILIO DEVENGADO	30	$	162.000	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	$	69.600
SALARIO DEVENGADO		$	1.902.000	DESCUENTOS	$	139.200

NETO	$	1.762.800

SON: UN MILLÓN SETECIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE

Recibi Conforme
46.380.255 DE SOGAMOSO

3534

ANEXO 12

Planillas de seguridad social- personal profesional, periodo del 1 al 30 de noviembre de 2024

Planilla Integrada

aportes en línea

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razón Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad/Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 24027103	3	ZOELAMIRA SIERRA GUTIERREZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	CONTRATO 1445 DE 2024	DIAGONAL 14 8 80	YOPAL-CASANARE	3113632700	S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Límite	Pago	Banco	Días mora	Valor
2024-11	2024-12	1096176609	9458412217	E	2024/12/11	2024/12/03	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	56,235,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO									NOVEDADES
No.	Tipo id	No id	Nombre	Tipo Cotizante	Horas Laboradas	Extranjero	Resid. Ext.	Fecha Radicación en el Exterior	
1	CC	[illegible]	[illegible] PEÑA MARISOL JASMIN	Dependiente	0	No	No		
2	CC	[illegible]	CONDE [illegible] LUZ PERLA	Dependiente	0	No	No		
3	CC	[illegible]	[illegible] MORALES [illegible] TATIANA	Dependiente	0	No	No		
4	CC	[illegible]	MOLINA CHOPERENA LUPY DEL SOCORRO	Dependiente	0	No	No		
5	CC	[illegible]	[illegible] SANCHEZ NORMA DEL PILAR	Dependiente	0	No	No		
6	CC	[illegible]	PEREZ NIETO YOLISBETH DEL VALLE	Dependiente	0	No	No		
7	CC	[illegible]	PEREZ SUAREZ YULY KATHERINE	Dependiente	0	No	No		
8	CC	[illegible]	RODRIGUEZ SOLANDRA ANA LUCIA	Dependiente	0	No	No		

Total Afiliados(8)

2024/12/13 06:33 p.m.

3535

aportes en línea

Planilla Integrada

							SALARIO			PENSION														SALUD					
#	Fecha Inicio (c)	Fecha Fin (c)	TT	Fecha Inicio (E)	Fecha Fin (E)	Hrs	Valor	Antigüedad	Tipo de Salario	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Tarifa Alto Riesgo Pensión	Valor Cotización	Cotización Voluntaria Empleador	Cotización Voluntaria Afiliado	Fondo Solidaridad Pensional	Fondo Subsistencia	Valor No Retenido	Total	AFP Destino	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Valor Cotización	Valor UPC
							$ 1.740.000	No	Fijo	COLPENSIONES	30	$ 1.740.000	16%	12%	$ 278.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 278.400		SANITAS	30	$ 1.740.000	4%	$ 69.600	$ 0
							$ 1.230.000	No	Fijo	COLPENSIONES	30	$ 1.230.000	16%	12%	$ 196.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 196.800		FAMISANAR	30	$ 1.230.000	4%	$ 49.200	$ 0
							$ 1.275.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.275.000	16%	12%	$ 204.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 204.000		SANITAS	30	$ 1.275.000	4%	$ 51.000	$ 0
							$ 1.275.000	No	Fijo	COLPENSIONES	30	$ 1.275.000	16%	12%	$ 204.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 204.000		NUEVA E.P.S.	30	$ 1.275.000	4%	$ 51.000	$ 0
							$ 2.274.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.774.000	16%	12%	$ 141.920	$ 0	$ 0	$ 28.400	$ 28.400	$ 0	$ 198.720		SALUD TOTAL	30	$ 1.774.000	4%	$ 70.960	$ 0
							$ 1.740.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.740.000	16%	12%	$ 278.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 278.400		NUEVA E.P.S.	30	$ 1.740.000	4%	$ 69.600	$ 0
							$ 1.230.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.230.000	16%	12%	$ 196.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 196.800		SANITAS	30	$ 1.230.000	4%	$ 49.200	$ 0
							$ 1.275.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.275.000	16%	12%	$ 204.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 204.000		SANITAS	30	$ 1.275.000	4%	$ 51.000	$ 0
																					$ 1.616.720						$ 400.200	

3536

aportes en línea

Planilla Integrada

			CCF				RIESGOS						PARAFISCALES											
	Total	EPS Destino	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Valor Cotización	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Clase Riesgo	Valor Cotización	Días	IBC	Tarifa SENA	Valor Cotización SENA	Tarifa ICBF	Valor Cotización ICBF	Tarifa ESAP	Valor Cotización ESAP	Tarifa MEN	Valor Cotización MEN	Sobretasa SENA e ICBF
1	$ 69.600		COMFACAUCA###9	30	$ 1.740.000	4%	$ 69.600	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	1 1.740.000	1,044%	1	$ 18.200	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	N
2	$ 130.800		COMFACAUCA###9	30	$ 3.270.000	4%	$ 130.800	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	1 3.270.000	1,044%	1	$ 34.200	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	N
3	$ 91.000		COMFACAUCA###9	30	$ 2.275.000	4%	$ 91.000	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	1 2.275.000	1,044%	1	$ 23.800	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	N
4	$ 91.000		COMFACAUCA###9	30	$ 2.275.000	4%	$ 91.000	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	1 2.275.000	1,044%	1	$ 23.800	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	N
5	$ 211.000		COMFACAUCA###9	30	$ 7.774.000	4%	$ 211.000	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	1 7.774.000	1,044%	1	$ 81.200	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	N
6	$ 69.600		COMFACAUCA###9	30	$ 1.740.000	4%	$ 69.600	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	1 1.740.000	1,044%	1	$ 18.200	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	N
7	$ 130.800		COMFACAUCA###9	30	$ 3.270.000	4%	$ 130.800	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	1 3.270.000	1,044%	1	$ 34.200	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	N
8	$ 91.000		COMFACAUCA###9	30	$ 2.275.000	4%	$ 91.000	POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	30	1 2.275.000	1,044%	1	$ 23.800	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	0%	$ 0	N
	$ 982.000						$ 982.000						$ 257.000				$ 0		$ 0		$ 0		$ 0	

ESAL

aportes en línea

Planilla Integrada

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 3453710[illegible]	[illegible]	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	[illegible]	CONTRATO 1440 DE 2024	DIAGONAL 14 # 80	YOPAL-CASANARE	3110630790	N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-11	2024-12	[illegible]	1479412017	E	2024/12/10	2024/12/10	BANCO BBVA COLOMBIA S.A	0	$6,233,900

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				8	$4,010,500	$0	$0	$4,010,500
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$1,162,400	$0	$0	$1,162,400
PORVENIR	23050	800,224,808	8	5	$2,848,100	$0	$0	$2,848,100
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				8	$257,000	$0	$0	$257,000
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-22	860,011,153	6	8	$257,000	$0	$0	$257,000
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				8	$983,200	$0	$0	$983,200
COMFACASANARE	CCF49	844,003,392	8	8	$983,200	$0	$0	$983,200
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				8	$983,200	$0	$0	$983,200
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$130,000	$0	$0	$130,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$160,600	$0	$0	$160,600
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$311,000	$0	$0	$311,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	4	$381,600	$0	$0	$381,600
TOTAL				8	$6,233,900	$0	$0	$6,233,900

2024/12/13 06:33 PM

3532

en línea

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	Dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 24227722	1	IDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	D - MENOS DE 300 COTIZANTES	CONTRATO 1445 DE 2024	NACIONAL 14 B 82	YOPAL-CASANARE	3113833399	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-11	2024-12	9478933778	9478933778	N	2024/12/10	2024/12/16		0	$0

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	Reg	ret	cte	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	ebp	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	1121738818	ANGIE MARIN								X										20-14	20	$1,740,000	$278,400	EPS005	30	$1,740,000	$487,200	112104	30	$1,740,000	$69,600	14-13	20	$1,740,000	$18,000	30	$0	$0	SI	$853,800
2	CC	1121738818	ANGIE MARIN		X						X										20-14	10	$1,740,000	$278,400	EPS005	30	$1,740,000	$487,200	112104	30	$1,740,000	$69,600	14-13	20	$1,740,000	$18,000	30	$0	$0	SI	$853,800
3	CC	1121738818	ANGIE LUZ								X										20-14	10	$1,170,000	$187,200	EPS017	30	$1,170,000	$327,600	112104	30	$1,170,000	$46,800	14-13	20	$1,170,000	$12,000	30	$0	$0	SI	$573,600
4	CC	1121738818	ANGIE LUZ		X						C										20-14	10	$1,170,000	$187,200	EPS017	30	$1,170,000	$327,600	112104	30	$1,170,000	$46,800	14-13	20	$1,170,000	$12,000	30	$0	$0	SI	$573,600
Total	Afiliados(2)																					$0	$0			$0	$0			$0	$0			$0	$0		$0	$0		$0

2024/12/16 09:49 AM

3526

3540

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

LA SUSCRITA CONTADORA PÚBLICA ANA LUCÍA RODRÍGUEZ BOCANEGRA

T.P. 225059-T

CERTIFICA QUE:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ, identificada con CC. 24.227.103, ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social: salud, pensión, riesgos profesionales y caja de compensación familiar exigidos por la ley, en el desarrollo del contrato de consultoría No 1445 de 2024 cuyo objeto es: "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.", y a la fecha se encuentra al día y a paz y salvo por todo concepto relacionado con aportes del mes de noviembre y diciembre. Se soporta con planilla de pago No. 9478413217, 9478412679 y 9478942194.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Certifico que se cumplen con las condiciones y requisitos del Artículo 114-1 del Estatuto Tributario, el Artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 y el Decreto 1828 de 2013 sobre exoneraciones del pago de aportes parafiscales (SENA e ICBF) y salud.

La presente se expide en Yopal, a los dieciséis (16) días del mes de diciembre de 2024.

ANA LUCIA RODRIGUEZ BOCANEGRA
C.C. No. 1.118.545.994
T.P. 225059-T

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C 24.227.103
Representante legal

47

3541

ANEXO 13

Certificación cumplimiento seguridad social y parafiscales periodo del 1 al 30 de noviembre de 2024

3342

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

LA SUSCRITA CONTADORA PÚBLICA ANA LUCÍA RODRÍGUEZ BOCANEGRA

T.P. 225059-T

CERTIFICA QUE:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ, identificada con CC. 24.227.103, ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social: salud, pensión, riesgos profesionales y caja de compensación familiar exigidos por la ley, en el desarrollo del contrato de consultoría No 1445 de 2024 cuyo objeto es: "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.", y a la fecha se encuentra al día y a paz y salvo por todo concepto relacionado con aportes del mes de noviembre. Se soporta con planilla de pago No. 9478413217 y 9478933778.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Certifico que se cumplen con las condiciones y requisitos del Artículo 114-1 del Estatuto Tributario, el Artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 y el Decreto 1828 de 2013 sobre exoneraciones del pago de aportes parafiscales (SENA e ICBF) y salud.

La presente se expide en Yopal, a los cinco (05) días del mes de diciembre de 2024.

ANA LUCÍA RODRÍGUEZ BOCANEGRA
C.C. No. 1.118.546.994
T.P. 225059-T

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C 24.227.103
Representante legal

3043

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.118.545.994
RODRIGUEZ BOCANEGRA
APELLIDOS
ANA LUCIA
NOMBRES





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 03-DIC-1990
VILLANUEVA
(CASANARE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.63 ESTATURA | O+ G.S. RH | F SEXO

15-DIC-2008 YOPAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-4800100-00149779-F-1118545994-20090208 0009904410A 1 30990750

3544

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

0412C8F2408EAA46

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **ANA LUCIA RODRIGUEZ BOCANEGRA** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1118545994 de YOPAL (CASANARE) Y Tarjeta Profesional No 225059-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS . . . . . .

EL CONTADOR PUBLICO NO HA CUMPLIDO CON LA OBLIGACION DE ACTUALIZAR EL REGISTRO

Dado en BOGOTA a los 15 días del mes de Octubre de 2024 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS FULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado



JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

225059-T

ANA LUCIA
RODRIGUEZ BOCANEGRA
C.C. 1118545994
RES. INSCRIPCION 76 DEL 27/01/2017
FUNDACION UNIVERSITARIA INTERNACIONAL DEL TROPICO AMERICANO

228750

OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA
DIRECTOR GENERAL

242683



JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: (57)(1) 6444450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Calle 9d No. 9 A – 21 Bogotá D.C

ANEXO 14

Nómina y comprobantes de pago periodo del 1 al 6 de diciembre de 2024

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Nomina Contrato de Consultoria No. 1445 de 2024

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

NIT. 24.227.051-3

PERIODO DE PAGO: **DICIEMBRE DE 2024**

No.	CEDULA	NOMBRE DEL EMPLEADO	CARGO	TIEMPO DE DEDICACION	SUELDO BASICO	AUXILIO DE TRANSPORTE	DIAS	AUX. TRANS	SUELDO DEVENGADO	TOTAL DEVENGOS	DEDUCCIONES			NETO PAGADO
											SALUD 4%	PENSION 4%	TOTAL DEDUCCIONES	
1	53.015.890 DE BOGOTÁ	ADRIANA DEL PILAR OSPINA SÁNCHEZ	DIRECTOR DE INTERVENTORIA	60%	$ 7.774.000		6	$ 0	$ 1.554.800	$ 1.554.800	$ 62.192	$ 62.192	$ 124.384	$ 1.430.416
2	63.553.436 DE BUCARAMANGA	YULY KATHERINE PEREZ SUAREZ	COORDINADOR OPERATIVO DE INTERVENTORIA	50%	$ 3.250.000		6	$ 0	$ 650.000	$ 650.000	$ 26.000	$ 26.000	$ 52.000	$ 598.000
3	43.617.281 DE MEDELLIN	LENYS DEL SOCORRO MOLINA CHOPERENA	SUPERVISOR	50%	$ 2.275.000	162.000	6	$ 32.400	$ 455.000	$ 487.400	$ 18.200	$ 18.200	$ 36.400	$ 451.000
4	1.118.545.994 DE YOPAL	ANA LUCIA RODRIGUEZ	CONTADOR PUBLICO	50%	$ 2.275.000	162.000	6	$ 32.400	$ 455.000	$ 487.400	$ 18.200	$ 18.200	$ 36.400	$ 451.000
5	46.379.265 DE SOGAMOSO	ANGIRITH TATIANA MENDOZA MORALES	ABOGADA	50%	$ 2.275.000	162.000	6	$ 32.400	$ 455.000	$ 487.400	$ 18.200	$ 18.200	$ 36.400	$ 451.000
6	46.380.255 DE SOGAMOSO	YOLISBETH DEL VALLE PÉREZ PINTO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	100%	$ 1.740.000	162.000	6	$ 32.400	$ 348.000	$ 380.400	$ 13.920	$ 13.920	$ 27.840	$ 302.560
TOTALES					$ 19.889.000	$ 648.000		$ 129.600	$ 3.917.800	$ 4.047.400	$ 156.712	$ 156.712	$ 313.424	$ 3.733.976

APROPIACIONES	
EPS	$ 0
A.R.L	$ 40.902
FONDO DE PENSIONES	$ 479.139
CAJA DE COMPENSACION	$ 156.712
TOTAL	$ 687.750

PROVISIONES	
CESANTIAS	337.149
INTERES DE CESANTIAS	40.458
PRIMA DE SERVICIOS	337.149
VACACIONES	163.372
TOTAL	878.127

Elaboro: Ana Lucia Rodriguez
Contador Publico

Reviso: Edelmira Sierra
Representante Legal

339

3548

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

FECHA: DEL 01 AL 06 DE DICIEMBRE DE 2024

NOMBRE: **ADRIANA DEL PILAR OSPINA SÁNCHEZ**
IDENTIFICACION: 53.015.880 DE BOGOTÁ
CARGO: DIRECTOR DE INTERVENTORIA
SUELDO BASE: $ 7.774.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	6	$ 1.554.800	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	$ 62.192
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	$ 62.192
SALARIO DEVENGADO		$ 1.554.800	DESCUENTOS	$ 124.384

NETO	$ 1.430.416

SON: UN MILLÓN CUATROCIENTOS TREINTA MIL CUATROCIENTOS DIECISEIS PESOS M/CTE.

Adriana Sierra Sánchez

Recibi Conforme
53.015.880 DE BOGOTÁ

3549

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

FECHA: DEL 01 AL 06 DE DICIEMBRE DE 2024

NOMBRE: **YULY KATHERINE PEREZ SUAREZ**
IDENTIFICACION: 63.533.436 DE BUCARAMANGA
CARGO: COORDINADOR OPERATIVO DE INTERVENTORIA
SUELDO BASE: $ 3.250.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	6	$ 650.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	$ 26.000
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	$ 26.000
SALARIO DEVENGADO		$ 650.000	DESCUENTOS	$ 52.000

NETO	$ 598.000

SON: QUINIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE.

Recibi Conforme
63.533.436 DE BUCARAMANGA

3550

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

FECHA: DEL 01 AL 06 DE DICIEMBRE DE 2024

NOMBRE: **LENYS DEL SOCORRO MOLINA CHOPERENA**
IDENTIFICACION: 43.617.281 DE MEDELLIN
CARGO: SUPERVISOR
SUELDO BASE $ 2.275.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS		VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES		VALOR
SALARIO DEVENGADO	6	$	455.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	$	18.200
AUXILIO DEVENGADO	6	$	32.400	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	$	18.200
SALARIO DEVENGADO		$	487.400	DESCUENTOS	$	36.400

NETO	$	451.000

SON: CUATROCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL PESOS MCTE

Lenys Molina

Recibi Conforme
43.617.281 DE MEDELLIN

3551

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

FECHA: DEL 01 AL 08 DE DICIEMBRE DE 2024

NOMBRE: **ANA LUCÍA RODRIGUEZ**
IDENTIFICACION: 1.118.545.994 DE YOPAL
CARGO: CONTADOR PÚBLICO
SUELDO BASE: $ 2.275.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS		VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES		VALOR
SALARIO DEVENGADO	6	$	455.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	$	18.200
AUXILIO DEVENGADO	6	$	32.400	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	$	18.200
SALARIO DEVENGADO		$	487.400	DESCUENTOS	$	36.400

NETO	$	451.000

SON: CUATROCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL PESOS MCTE

Recibí Conforme
1.118.545.994 DE YOPAL

3552

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

FECHA: DEL 01 AL 00 DE DICIEMBRE DE 2024

NOMBRE: **INGRITH TATIANA MENDOZA MORALES**
IDENTIFICACION: 46.379.265 DE SOGAMOSO
CARGO: ABOGADA
SUELDO BASE: $ 2.275.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS		VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES		VALOR
SALARIO DEVENGADO	6	$	455.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	$	18.200
AUXILIO DEVENGADO	6	$	32.400	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	$	18.200
SALARIO DEVENGADO		$	487.400	DESCUENTOS	$	36.400

NETO $ 451.000

SON: CUATROCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL PESOS MCTE

Recibi Conforme
46.379.265 DE SOGAMOSO

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

FECHA: DEL 01 AL 05 DE DICIEMBRE DE 2024

NOMBRE: **YOLISBETH DEL VALLE PÉREZ PINTO**
IDENTIFICACION: 46.380.255 DE SOGAMOSO
CARGO: AUXILIAR ADMINISTRATIVO
SUELDO BASE $ 1.740.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS		VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES		VALOR
SALARIO DEVENGADO	6	$	348.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	$	13.920
AUXILIO DEVENGADO	6	$	32.400	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	$	13.920
SALARIO DEVENGADO		$	380.400	DESCUENTOS	$	27.840

NETO	$	352.560

SON: TRESCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS M/CTE

Recibi Conforme
46.380.255 DE SOGAMOSO

3554

ANEXO 15

Planillas de seguridad social- personal profesional, periodo del 1 al 6 de diciembre de 2024

en línea

3555

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 3422710D	3	EBELIANA SIERRA GUTIERREZ	S - MENOS DE 300 COTIZANTES	CONTRATO 1445 DE 2024	DIAGONAL 14 B 80	TORIBIO-CAUCA	3113122192	N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-12	2025-01	1130164485	94784219	E	2025-01-10	2024-12-16	BANCOLOMBIA	0	$861,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																		PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	Ing	Ret	Tde	Tae	Tdp	Tap	Vsp	Cor	Vst	Sln	Ige	Lma	Vac	Avp	Vct	Irl	Fvl	Cue	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	94370303	MENDIOLA MORTH		X																	230201	6	$401,000	$71,800	EPS015	6	$401,000	$58,200	CCF01	6	$401,000	$16,000	14-23	6	$401,000	$4,800	6	0	0	N	$154,000
2	CC	40617281	MOLINA LEMIS		X																	23-14	6	$401,000	$71,800	EPS037	6	$401,000	$58,200	CCF4	6	$401,000	$16,000	14-23	6	$401,000	$4,800	6	0	0	N	$154,000
3	CC	10971880	OSPINA ADRIANA		X																	230301	6	$1,334,800	$160,800	EPS002	6	$1,334,800	$161,200	CCF01	6	$1,334,800	$42,000	14-23	6	$1,334,800	$16,000	6	0	0	N	$380,000
4	CC	44380255	PEREZ YULIBETH		X																	230301	6	$348,000	$55,700	EPS037	6	$348,000	$14,000	CCF01	6	$348,000	$14,000	14-23	6	$348,000	$13,700	6	0	0	N	$97,400
5	CC	94333439	PEREZ YULY		X																	230201	6	$650,000	$104,000	EPS001	6	$650,000	$26,000	CCF01	6	$650,000	$26,000	14-23	6	$650,000	$26,000	6	0	0	N	$182,000
6	CC	1143849946	RODRIGUEZ ANA		X																	230301	6	$401,000	$71,800	EPS001	6	$401,000	$58,200	CCF01	6	$401,000	$16,000	14-23	6	$401,000	$4,800	6	0	0	N	$154,000
Total Afiliados(6)																								$3,917,800	$556,900			$3,917,800	$356,400			$3,917,800	$94,200			$3,917,800	$70,900					$861,700

en línea

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 24037103	3	EMILIANA SIERRA GUTIERREZ	0 - AGNOS DE DOS COTIZANTES	CONTRATO 1449 DE 2024	DIAGONAL 14 # 81	YOPAL-CASANARE	3113432190	N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-12	2025-01	115012e485	94709402194	E	2025/01/10	2024/12/16	BANCOLOMBIA	0	$981,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				6	$626,900	$0	$0	$626,900
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$72,800	$0	$0	$72,800
PORVENIR	230301	800,224,808	8	5	$554,100	$0	$0	$554,100
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				6	$41,200	$0	$0	$41,200
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	6	$41,200	$0	$0	$41,200
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				6	$156,800	$0	$0	$156,800
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	6	$156,800	$0	$0	$156,800
EPS (ADMINISTRADORAS: 3)				6	$156,800	$0	$0	$156,800
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$32,200	$0	$0	$32,200
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$62,200	$0	$0	$62,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	3	$62,400	$0	$0	$62,400
TOTAL				6	$981,700	$0	$0	$981,700

3559

ANEXO 16

Certificación cumplimiento seguridad social y parafiscales periodo del 1 al 06 de diciembre de 2024

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

LA SUSCRITA CONTADORA PÚBLICA ANA LUCÍA RODRÍGUEZ BOCANEGRA

T.P. 225059-T

CERTIFICA QUE:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ, identificada con CC. 24.227.103, ha realizado el pago de los aportes al sistema de seguridad social: salud, pensión, riesgos profesionales y caja de compensación familiar exigidos por la ley, en el desarrollo del contrato de consultoría No 1445 de 2024 cuyo objeto es: "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.", y a la fecha se encuentra al día y a paz y salvo por todo concepto relacionado con aportes del mes de diciembre. Se soporta con planilla de pago No. 9478942194.

Lo anterior en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

Certifico que se cumplen con las condiciones y requisitos del Artículo 114-1 del Estatuto Tributario, el Artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 y el Decreto 1828 de 2013 sobre exoneraciones del pago de aportes parafiscales (SENA e ICBF) y salud.

La presente se expide en Yopal, a los dieciséis (16) días del mes de diciembre de 2024.

ANA LUCÍA RODRÍGUEZ BOCANEGRA
C.C. No. 1.118.546.994
T.P. 225059-T

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C 24.227.103
Representante legal

3559



JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

225059-T

ANA LUCIA
RODRIGUEZ BOCANEGRA
C.C. 1118546994
RES. INSCRIPCION 76 DEL 27/01/2017
FUNDACION UNIVERSITARIA INTERNACIONAL DEL TROPICO AMERICANO

OSCAR EDUARDO FUENTES PEÑA
DIRECTOR GENERAL

228760 242683



JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: (57)(1) 8444450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Calle 96 No. 9 A – 21 Bogotá D.C

3560

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

0412C8F2408EAA46

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **ANA LUCIA RODRIGUEZ BOCANEGRA** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1118545994 de YOPAL (CASANARE) Y Tarjeta Profesional No 225059-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS . . . . . .

EL CONTADOR PUBLICO NO HA CUMPLIDO CON LA OBLIGACION DE ACTUALIZAR EL REGISTRO

Dado en BOGOTA a los 15 días del mes de Octubre de 2024 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

3361

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.118.545.994
RODRIGUEZ BOCANEGRA
APELLIDOS
ANA LUCIA
NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 03-DIC-1990
VILLANUEVA
(CASANARE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.63 ESTATURA | O+ G.S. RH | F SEXO

15-DIC-2008 YOPAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-4600100-00149779-F-1118545994-20090208 0009904410A 1 30990750

3562

ANEXO 17

Liquidaciones contratos laborales personal de Interventoría del 02 de agosto al 6 de diciembre de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

LIQUIDACION CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

CEDULA	53.015.880 DE BOGOTÁ	FECHA DE INGRESO	2/08/2024
NOMBRES	ADRIANA DEL PILAR OSPINA SÁNCHEZ	FECHA DE RETIRO	8/12/2024
CARGO	DIRECTORA	TOTAL DIAS	110
SALARIO	$ 7.774.000	MENOS DIAS DE SUSP	10
AUXILIO DE TRANSP	0	DIAS LABORADOS	100
TIPO DE CONTRATO	FIJO MENOR A UN AÑO	MOTIVO RETIRO	TERMINACION

VACACIONES EN DINERO LIQ. CONT		PRIMA LEGAL	
BASE LIQUIDACION	$ 7.774.000	BASE LIQUIDACION	$ 7.774.000
DIAS LIQUID	100	DIAS LIQUID	110
VACACIONES EN DINERO	**$ 1.079.722**	**PRIMA LEGAL**	**$ 2.375.389**

CESANTIAS		INTERESES SOBRE CESANTIAS	
BASE LIQUIDACION	$ 7.774.000	BASE LIQUIDACION	$ 2.159.444
DIAS LIQUID	100	DIAS LIQUID	100
CESANTIAS	**$ 2.159.444**	**INTERESES CESAN.**	**$ 71.961**

SON: CINCO MILLONES SESISCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS M/CTE

NETO A PAGAR: $ 5.686.537

ARTICULO 128 Ley 50/90 "no constituyen salario las sumas ocasionales y por mera liberalidad que recibe el trabajador del empleador como primas, bonificaciones o gratificaciones ocasionales, participacion de utilidades, excedentes de las empresas de economía solidaria y de lo que recibe no para su beneficio, ni para enriquecer su patrimonio, sino para desempeñar a cabalidad con sus funciones como gastos de representacion, medios de transporte, elementos de trabajo y otros semejantes".

CONSTANCIA

1. Que el patrono ha incorporado en la liquidacion anterior, en lo pertinente, la totalidad de los valores correspondientes a salarios, descansos remunerados, cesantías, vacaciones, primas y en general todo concepto relacionado con salarios, prestaciones e indemnizaciones.

2. Que no obstante lo anterior, se hace constatar por las partes que con el pago de la suma de dinero a que hace referencia la presente liquidacion queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo que ha quedado terminado, pues ha sido su comun animo transar definitivamente, como en efecto transa, todo reclamo pasado, presente o futuro que tenga por causa el mencionado contrato. Por consiguiente, esta transaccion tiene como efecto la extincion de las obligaciones provenientes de la relacion laboral que existe entre el patrono y el trabajador quienes recíprocamente se declaran a paz y salvo por los conceptos expresados.

REVISO CONTADOR

APROBO

TRABAJADOR
C.C. 53.015.880 DE BOGOTÁ

3564

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

LIQUIDACION CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

CEDULA	63.533.436 DE BUCARAMANGA	FECHA DE INGRESO	17/02/2022
NOMBRES	YULY KATHERINE PEREZ SUAREZ	FECHA DE RETIRO	6/12/2024
CARGO	COORDINADOR OPERATIVO DE INTERVENTORIA	TOTAL DIAS	110
SALARIO	$ 3.250.000	MENOS DIAS DE SUSP	10
AUXILIO DE TRANSP	0	DIAS LABORADOS	100
TIPO DE CONTRATO	FIJO MENOR A UN AÑO	MOTIVO RETIRO	TERMINACION

VACACIONES EN DINERO LIQ. CONT		PRIMA LEGAL	
BASE LIQUIDACION	$ 3.250.000	BASE LIQUIDACION	$ 3.250.000
DIAS LIQUID	100	DIAS LIQUID	110
VACACIONES EN DINERO	**$ 451.389**	**PRIMA LEGAL**	**$ 993.056**

CESANTIAS		INTERESES SOBRE CESANTIAS	
BASE LIQUIDACION	$ 3.250.000	BASE LIQUIDACION	$ 902.778
DIAS LIQUID	100	DIAS LIQUID	100
CESANTIAS	**$ 902.778**	**INTERESES CESAN.**	**$ 30.093**

SON: DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS QUINCE PESOS M/CTE

NETO A PAGAR: $ 2.377.315

ARTICULO 128 Ley 50/90 "no constituyen salario las sumas ocacionales y por mera liberalidad que recibe el trabajador del empleador como primas, bonificaciones o gratificaciones ocacionales, participacion de utilidades, excedentes de las empresas de economia solidaria y dels que recibe no para su beneficio, ni para enriquecer su patrimonio, sino para desempeñar a cabalidad con sus funciones como gastos de representacion, medios de transporte, elementos de trabajo y otros semejantes".

CONSTANCIA

1. Que el patrono ha incorporado en la liquidacion anterior, en lo pertinente, la totalidad de los valores correspondientes a salarios, descansos remunerados, cesantias, vacaciones, primas y en general todo concepto relacionado con salarios, prestaciones o indemnizaciones.

2. Que no obstante lo anterior, se hara constatar por las partes que con el pago de la suma de dinero a que hace referencia la presente liquidacion queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo que ha quedado terminado, pues ha sido su comun intimo transar definitivamente, como en efecto transa, todo reclamo pasado, presente o futuro que tenga por causa el mencionado contrato. Por consiguiente, esta transaccion tiene como efecto la extincion de las obligaciones provenientes de la relacion laboral que existe entre el patrono y el trabajador quienes recíprocamente se declaran a paz y salvo por los conceptos expresados.

REVISO EL EMPLEADOR

APROBO

TRABAJADOR
C.C. 3.436 DE BUCARAMANGA

3565

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

LIQUIDACION CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

CEDULA	52.054.850 DE BOGOTA	FECHA DE INGRESO	2/08/2024
NOMBRES	LUZ PERLA GÓMEZ VIECCO	FECHA DE RETIRO	30/11/2024
CARGO	COORDINADOR DE CALIDAD DE INTERVENTORIA	TOTAL DIAS	104
SALARIO	$ 3.250.000	MENOS DIAS DE SUSP	10
AUXILIO DE TRANSP	0	DIAS LABORADOS	94
TIPO DE CONTRATO	FIJO MENOR A UN AÑO	MOTIVO RETIRO	TERMINACION

VACACIONES EN DINERO LIQ. CONT

BASE LIQUIDACION	$ 3.250.000
DIAS LIQUID	94
VACACIONES EN DINERO	**$ 424.306**

PRIMA LEGAL

BASE LIQUIDACION	$ 3.250.000
DIAS LIQUID	104
PRIMA LEGAL	**$ 938.889**

CESANTIAS

BASE LIQUIDACION	$ 3.250.000
DIAS LIQUID	94
CESANTIAS	**$ 848.611**

INTERESES SOBRE CESANTIAS

BASE LIQUIDACION	$ 848.611
DIAS LIQUID	94
INTERESES CESAN.	**$ 26.590**

SON: DOS MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL TRESCIETNOS NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE

NETO A PAGAR: $ 2.238.395

ARTICULO 128 Ley 50/90 "no constituyen salario las sumas ocacionales y por mera liberalidad que reciba el trabajador del empleador como primas, bonificaciones o gratificaciones ocacionales, participacion de utilidades, excedentes de las empresas de economia solidaria y dato que reciba no para su beneficio, ni para enriquecer su patrimonio, sino para desempeñar a cabalidad con sus funciones como gastos de representacion, medios de transporte, elementos de trabajo y otros semejantes".

CONSTANCIA

1. Que el patrono ha incorporado en la liquidacion anterior, en lo pertinente, la totalidad de los valores correspondientes a salarios, descansos remunerados, cesantias, vacaciones, primas y en general todo concepto relacionado con salarios, prestaciones o indemnizaciones.

2. Que no obstante lo anterior, se hara constar por las partes que con el pago de la suma de dinero a que hace referencia la presente liquidacion queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo que ha quedado terminado, pues ha sido su comun animo transar definitivamente, como en efecto transa, todo reclamo pasado, presente o futuro que tenga por causa el mencionado contrato. Por consiguiente, esta transaccion tiene como efecto la extincion de las obligaciones provenientes de la relacion laboral que existe entre el patrono y el trabajador quienes recíprocamente se declaran a paz y salvo por los conceptos expresados.

REVISO CONTADOR

APROBO

TRABAJADOR
C.C. 52.054.850 DE BOGOTA

3566

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

LIQUIDACION CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

CEDULA	43.617.281 DE MEDELLIN	FECHA DE INGRESO	2/08/2024
NOMBRES	LENYS DEL SOCORRO MOLINA CHOPERENA	FECHA DE RETIRO	9/12/2024
CARGO	SUPERVISOR	TOTAL DIAS	110
SALARIO	$ 2.275.000	MENOS DIAS DE SUSP	10
AUXILIO DE TRANSP	162.000	DIAS LABORADOS	100
TIPO DE CONTRATO	FIJO MENOR A UN AÑO	MOTIVO RETIRO	TERMINACION

VACACIONES EN DINERO LIQ. CONT

BASE LIQUIDACION	$ 2.275.000
DIAS LIQUID	100
VACACIONES EN DINERO	**$ 315.972**

PRIMA LEGAL

BASE LIQUIDACION	$ 2.437.000
DIAS LIQUID	110
PRIMA LEGAL	**$ 744.639**

CESANTIAS

BASE LIQUIDACION	$ 2.437.000
DIAS LIQUID	100
CESANTIAS	**$ 676.944**

INTERESES SOBRE CESANTIAS

BASE LIQUIDACION	$ 676.944
DIAS LIQUID	100
INTERESES CESAN.	**$ 22.565**

SON: UN MILLÓN SETECIENTOS SESENTA MIL CIENTO VEINTE PESOS MCTE

NETO A PAGAR: $ 1.760.120

ARTICULO 128 Ley 50/90 "no constituyen salario las sumas ocacionales y por mera liberalidad que recibe el trabajador del empleador como primas, bonificaciones o gratificaciones ocacionales, participacion de utilidades, excedentes de las empresas de economia solidaria y dato que recibe no para su beneficio, ni para enriquecer su patrimonio, sino para desempeñar a cabalidad con sus funciones como gastos de representacion, medios de transporte, elementos de trabajo y otros semejantes".

CONSTANCIA

1. Que el patrono ha incorporado en la liquidacion anterior, en lo pertinente, la totalidad de los valores correspondientes a salarios, descansos remunerados, cesantias, vacaciones, primas y en general todo concepto relacionado con salarios, prestaciones o indemnizaciones.

2. Que no obstante lo anterior, se hara constatar por las partes que con el pago de la suma de dineros a que hace referencia la presente liquidacion queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo que ha quedado terminado, pues ha sido su comun mismo transar definitivamente, como en efecto transa, todo reclamo pasado, presente o futuro que tenga por causa el mencionado contrato. Por consiguiente, esta transaccion tiene como efecto la extincion de las obligaciones provenientes de la relacion laboral que existe entre el patrono y el trabajador quienes recíprocamente se declaran a paz y salvo por los conceptos expresados.

REVISO CONTADOR

APROBO

Lenys Molina

TRABAJADOR

C.C. 617.281 DE MEDELLIN

3567

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

LIQUIDACION CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

CEDULA	1.118.545.994 DE YOPAL	FECHA DE INGRESO	2/08/2024
NOMBRES	ANA LUCÍA RODRIGUEZ	FECHA DE RETIRO	6/12/2024
CARGO	CONTADOR PÚBLICO	TOTAL DIAS	110
SALARIO	$ 2.275.000	MENOS DIAS DE SUSP	10
AUXILIO DE TRANSP	162.000	DIAS LABORADOS	100
TIPO DE CONTRATO	FIJO MENOR A UN AÑO	MOTIVO RETIRO	TERMINACION

VACACIONES EN DINERO LIQ. CONT		PRIMA LEGAL	
BASE LIQUIDACION	$ 2.275.000	BASE LIQUIDACION	$ 2.437.000
DIAS LIQUID	100	DIAS LIQUID	110
VACACIONES EN DINERO	**$ 315.972**	**PRIMA LEGAL**	**$ 744.639**

CESANTIAS		INTERESES SOBRE CESANTIAS	
BASE LIQUIDACION	$ 2.437.000	BASE LIQUIDACION	$ 676.944
DIAS LIQUID	100	DIAS LIQUID	100
CESANTIAS	**$ 676.944**	**INTERESES CESAN.**	**$ 22.565**

SON: UN MILLÓN SETECIENTOS SESENTA MIL CIENTO VEINTE PESOS MCTE

NETO A PAGAR: $ 1.760.120

ARTICULO 128 Ley 50/90 "no constituyen salario las sumas ocacionales y por mera liberalidad que recibe el trabajador del empleador como primas, bonificaciones o gratificaciones ocacionales, participacion de utilidades, excedentes de las empresas de economia solidaria y delo que recibe no para su beneficio, ni para enriquecer su patrimonio, sino para desempeñar a cabalidad con sus funciones como gastos de representacion, medios de transporte, elementos de trabajo y otros semejantes".

CONSTANCIA

1. Que el patrono ha incorporado en la liquidacion anterior, en lo pertinente, la totalidad de los valores correspondientes a salarios, descansos remunerados, cesantias, vacaciones, primas y en general todo concepto relacionado con salarios, prestaciones o indemnizaciones.

2. Que no obstante lo anterior, se hara constatar por las partes que con el pago de la suma de dineros a que hace referencia la presente liquidacion queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo que ha quedado terminado, pues ha sido su comun interes transar definitivamente, como en efecto transa, todo reclamo pasado, presente o futuro que tenga por causa el mencionado contrato. Por consiguiente, esta transaccion tiene como efecto la extincion de las obligaciones provenientes de la relacion laboral que existio entre el patrono y el trabajador quienes reciprocamente se declaran a paz y salvo por los conceptos expresados.

REVISÓ CONTADOR

APROBO

TRABAJADOR
C.C. 1.118.545.994 DE YOPAL

356

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

LIQUIDACION CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

CEDULA	46.379.265 DE SOGAMOSO	FECHA DE INGRESO	2/08/2024
NOMBRES	INGRITH TATIANA MENDOZA MORALES	FECHA DE RETIRO	6/12/2024
CARGO	ABOGADA	TOTAL DIAS	110
SALARIO	$ 2.275.000	MENOS DIAS DE SUSP	10
AUXILIO DE TRANSP	162.000	DIAS LABORADOS	100
TIPO DE CONTRATO	FIJO MENOR A UN AÑO	MOTIVO RETIRO	TERMINACION

VACACIONES EN DINERO LIQ. CONT

BASE LIQUIDACION	$ 2.275.000
DIAS LIQUID	100
VACACIONES EN DINERO	**$ 315.972**

PRIMA LEGAL

BASE LIQUIDACION	$ 2.437.000
DIAS LIQUID	110
PRIMA LEGAL	**$ 744.639**

CESANTIAS

BASE LIQUIDACION	$ 2.437.000
DIAS LIQUID	100
CESANTIAS	**$ 676.944**

INTERESES SOBRE CESANTIAS

BASE LIQUIDACION	$ 676.944
DIAS LIQUID	100
INTERESES CESAN.	**$ 22.565**

SON: UN MILLÓN SETECIENTOS SESENTA MIL CIENTO VEINTE PESOS MCTE

NETO A PAGAR: $ 1.760.120

ARTICULO 128 Ley 50/90 "no constituyen salario las sumas ocasionales y por mera liberalidad que recibe el trabajador del empleador como primas, bonificaciones o gratificaciones ocasionales, participacion de utilidades, excedentes de las empresas de economia solidaria y de lo que recibe no para su beneficio, ni para enriquecer su patrimonio, sino para desempeñar a cabalidad con sus funciones como gastos de representacion, medios de transporte, elementos de trabajo y otros semejantes".

CONSTANCIA

1. Que el patrono ha incorporado en la liquidacion anterior, en lo pertinente, la totalidad de los valores correspondientes a salarios, descansos remunerados, cesantias, vacaciones, primas y en general todo concepto relacionado con salarios, prestaciones o indemnizaciones.

2. Que no obstante lo anterior, se hara constatar por las partes que con el pago de la suma de dinero a que hace referencia la presente liquidacion queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo que ha quedado terminado, pues ha sido su comun animo transar definitivamente, como en efecto transa, todo reclamo pasado, presente o futuro que tenga por causa el mencionado contrato. Por consiguiente, esta transaccion tiene como efecto la extincion de las obligaciones provenientes de la relacion laboral que existe entre el patrono y el trabajador quienes reciprocamente se declaran a paz y salvo por los conceptos expresados.

REVISO CONTADOR

APROBO

TRABAJADOR
C.C. 46.379.265 DE SOGAMOSO

3569

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

LIQUIDACION CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

CEDULA	1.121.210.018 DE LETICIA	FECHA DE INGRESO	2/08/2024
NOMBRES	MARNOL JASMANI AHUE PEÑA	FECHA DE RETIRO	30/11/2024
CARGO	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	TOTAL DIAS	104
SALARIO	$ 1.740.000	MENOS DIAS DE SUSP	10
AUXILIO DE TRANSP	162.000	DIAS LABORADOS	94
TIPO DE CONTRATO	FIJO MENOR A UN AÑO	MOTIVO RETIRO	TERMINACION

VACACIONES EN DINERO LIQ. CONT

BASE LIQUIDACION	$ 1.740.000
DIAS LIQUID	94
VACACIONES EN DINERO	**$ 227.167**

PRIMA LEGAL

BASE LIQUIDACION	$ 1.902.000
DIAS LIQUID	104
PRIMA LEGAL	**$ 549.467**

CESANTIAS

BASE LIQUIDACION	$ 1.902.000
DIAS LIQUID	94
CESANTIAS	**$ 496.633**

INTERESES SOBRE CESANTIAS

BASE LIQUIDACION	$ 496.633
DIAS LIQUID	94
INTERESES CESAN.	**$ 15.561**

SON: UN MILLON DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS VEINTIOCHO PESOS MCTE.

NETO A PAGAR: $ 1.288.828

ARTICULO 128 Ley 50/90 "no constituyen salario las sumas ocasionales y por mera liberalidad que recibe el trabajador del empleador como primas, bonificaciones o gratificaciones ocasionales, participacion de utilidades, excedentes de las empresas de economia solidaria y de lo que recibe no para su beneficio, ni para enriquecer su patrimonio, sino para desempeñar a cabalidad con sus funciones como gastos de representacion, medios de transporte, elementos de trabajo y otros semejantes".

CONSTANCIA

1. Que el patrono ha incorporado en la liquidacion anterior, en lo pertinente, la totalidad de los valores correspondientes a salarios, descansos remunerados, cesantias, vacaciones, primas y en general todo concepto relacionado con salarios, prestaciones o indemnizaciones.

2. Que no obstante lo anterior, se hara constatar por las partes que con el pago de la suma de dinero a que hace referencia la presente liquidacion queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo que ha quedado terminado, pues ha sido su comun intremo transar definitivamente, como en efecto transa, todo reclamo pasado, presente o futuro que tenga por causa el mencionado contrato. Por consiguiente, esta transaccion tiene como efecto la extincion de las obligaciones provenientes de la relacion laboral que existe entre el patrono y el trabajador quienes recíprocamente se declaran a paz y salvo por los conceptos expresados.

RECIBIO CONTADOR

APROBO

TRABAJADOR

C.C. 21.210.018 DE LETICIA

3570

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

LIQUIDACION CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

CEDULA	46.380.255 DE SOGAMOSO	FECHA DE INGRESO	2/08/2024
NOMBRES	YOLISBETH DEL VALLE PEREZ PINTO	FECHA DE RETIRO	6/12/2024
CARGO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	TOTAL DIAS	110
SALARIO	$ 1.740.000	MENOS DIAS DE SUSP	10
AUXILIO DE TRANSP	162.000	DIAS LABORADOS	100
TIPO DE CONTRATO	FIJO MENOR A UN AÑO	MOTIVO RETIRO	TERMINACION

VACACIONES EN DINERO LIQ. CONT

BASE LIQUIDACION	$ 1.740.000
DIAS LIQUID	100
VACACIONES EN DINERO	**$ 241.667**

PRIMA LEGAL

BASE LIQUIDACION	$ 1.902.000
DIAS LIQUID	110
PRIMA LEGAL	**$ 581.167**

CESANTIAS

BASE LIQUIDACION	$ 1.902.000
DIAS LIQUID	100
CESANTIAS	**$ 528.333**

INTERESES SOBRE CESANTIAS

BASE LIQUIDACION	$ 528.333
DIAS LIQUID	100
INTERESES CESAN.	**$ 17.611**

SON: UN MILLON TRESCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS MCTE.

NETO A PAGAR: $ 1.368.778

ARTICULO 128 Ley 50/90 "no constituyen salario las sumas ocasionales y por mera liberalidad que recibe el trabajador del empleador como primas, bonificaciones o gratificaciones ocasionales, participacion de utilidades, excedentes de las empresas de economia solidaria y de lo que recibe no para su beneficio, ni para enriquecer su patrimonio, sino para desempeñar a cabalidad con sus funciones como gastos de representacion, medios de transporte, elementos de trabajo y otros semejantes".

CONSTANCIA

1. Que el patrono ha incorporado en la liquidacion anterior, en lo pertinente, la totalidad de los valores correspondientes a salarios, descansos remunerados, cesantias, vacaciones, primas y en general todo concepto relacionado con salarios, prestaciones o indemnizaciones.

2. Que no obstante lo anterior, se hara constatar por las partes que con el pago de la suma de dinero a que hace referencia la presente liquidacion queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo que ha quedado terminado, pues ha sido su comun mismo transar definitivamente, como en efecto transa, todo reclamo pasado, presente o futuro que tenga por causa el mencionado contrato. Por consiguiente, esta transaccion tiene como efecto la extincion de las obligaciones provenientes de la relacion laboral que existe entre el patrono y el trabajador quienes recipocamente se declaran a paz y salvo por los conceptos expresados.

REVISO/ORDENADOR

APROBO

TRABAJADOR
C.C. 46.380.255 DE SOGAMOSO

3591

ANEXO 18

Paz y Salvos del personal de interventoría, contrato de consultoría 1445 de 2024

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

PAZ Y SALVO

En la ciudad de Yopal, Casanare a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, entre **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N°. 24.227.103 de Aguazul (Cas.), quien actúa en calidad de empleador, y la señora **ADRIANA DEL PILAR OSPINA SÁNCHEZ,** identificada con cedula de ciudadanía número 53.015.880, en calidad de empleado, suscriben el presente documento denominado paz y salvo, en torno a lo siguiente:

ANTECEDENTES

Que el empleador **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N.° 24.227.103 de Aguazul (Cas.), vinculó a la señora **ADRIANA DEL PILAR OSPINA SÁNCHEZ,** identificada con cedula de ciudadanía número 53.015.880, mediante CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO con fecha de inicio el 02 de agosto de 2024, para desarrollar las funciones de director de interventoría.

Que el día 06 de diciembre de 2024, de común acuerdo se procede a dar por terminado el CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO por la causal de mutuo acuerdo en razón a la suspensión No. 2 del contrato de consultoría No. 1445 de 2023 por receso escolar de fin de año.

MANIFESTACIÓN

Las partes de esta manera reconocen y dejan constancia que se encuentran paz y salvo por concepto salarial, prestacional y de seguridad social por todo el tiempo laborado para su empresa en desarrollo del Contrato de Consultoría número 1445 de 2024 cuyo objeto es: "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"

Se firma el presente documento a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, como señal de asentimiento y prueba de que ha recibido a satisfacción por cada una de las partes lo correspondiente.

EL EMPLEADOR:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. No. 24.227.103 de Aguazul

EL TRABAJADOR:

ADRIANA DEL PILAR OSPINA SÁNCHEZ
C C.C. No. 53.015.880 de Bogotá

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

PAZ Y SALVO

En la ciudad de Yopal, Casanare a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, entre **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N°. 24.227.103 de Aguazul (Cas.), quien actúa en calidad de empleador, y la señora **YULY KATHERINE PEREZ SUAREZ,** identificada con cedula de ciudadanía número 63.533.436, en calidad de empleado, suscriben el presente documento denominado paz y salvo, en torno a lo siguiente:

ANTECEDENTES

Que el empleador **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N.° 24.227.103 de Aguazul (Cas.), vinculó a la señora **YULY KATHERINE PEREZ SUAREZ**, identificado con cédula de ciudadanía No. 63.533.436, mediante CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO con fecha de inicio el 02 de agosto de 2024, para desarrollar las funciones de coordinador operativo de interventoría.

Que el día 06 de diciembre de 2024, de común acuerdo se procede a dar por terminado el CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO por la causal de mutuo acuerdo en razón a la suspensión No. 2 del contrato de consultoría No. 1445 de 2023 por receso escolar de fin de año.

MANIFESTACIÓN

Las partes de esta manera reconocen y dejan constancia que se encuentran paz y salvo por concepto salarial, prestacional y de seguridad social por todo el tiempo laborado para su empresa en desarrollo del Contrato de Consultoría número 1445 de 2024 cuyo objeto es: "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"

Se firma el presente documento a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, como señal de asentimiento y prueba de que ha recibido a satisfacción por cada una de las partes lo correspondiente.

EL EMPLEADOR:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. No. 24.227.103 de Aguazul

EL TRABAJADOR:

YULY KATHERINE PEREZ SUAREZ
C C.C. No. 63.533.436 de Bucaramanga

3574

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

PAZ Y SALVO

En la ciudad de Yopal, Casanare a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, entre **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N°. 24.227.103 de Aguazul (Cas.), quien actúa en calidad de empleador, y la señora **LUZ PERLA GÓMEZ VIECCO,** identificada con cedula de ciudadanía número 52.054.850, en calidad de empleado, suscriben el presente documento denominado paz y salvo, en torno a lo siguiente:

ANTECEDENTES

Que el empleador **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N.° 24.227.103 de Aguazul (Cas.), vinculó a la señora **LUZ PERLA GÓMEZ VIECCO**, identificado con cédula de ciudadanía No. 52.054.850, mediante CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO con fecha de inicio el 02 de agosto de 2024, para desarrollar las funciones de coordinador de calidad de interventoría.

Que el día 06 de diciembre de 2024, de común acuerdo se procede a dar por terminado el CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO por la causal de mutuo acuerdo en razón a la suspensión No. 2 del contrato de consultoria No. 1445 de 2023 por receso escolar de fin de año.

MANIFESTACIÓN

Las partes de esta manera reconocen y dejan constancia que se encuentran paz y salvo por concepto salarial, prestacional y de seguridad social por todo el tiempo laborado para su empresa en desarrollo del Contrato de Consultoría número 1445 de 2024 cuyo objeto es: "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"

Se firma el presente documento a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, como señal de asentimiento y prueba de que ha recibido a satisfacción por cada una de las partes lo correspondiente.

EL EMPLEADOR:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. No. 24.227.103 de Aguazul

EL TRABAJADOR:

LUZ PERLA GÓMEZ VIECCO
C C.C. No. 52.054.850 de Bogotá

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

PAZ Y SALVO

En la ciudad de Yopal, Casanare a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, entre **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N°. 24.227.103 de Aguazul (Cas.), quien actúa en calidad de empleador, y la señora **LENYS DEL SOCORRO MOLINA CHOPERENA,** identificada con cedula de ciudadanía número 43.617.281, en calidad de empleado, suscriben el presente documento denominado paz y salvo, en torno a lo siguiente:

ANTECEDENTES

Que el empleador **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N.° 24.227.103 de Aguazul (Cas.), vinculó a la señora **LENYS DEL SOCORRO MOLINA CHOPERENA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 43.617.281, mediante CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO con fecha de inicio el 02 de agosto de 2024, para desarrollar las funciones de supervisor de interventoría.

Que el día 06 de diciembre de 2024, de común acuerdo se procede a dar por terminado el CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO por la causal de mutuo acuerdo en razón a la suspensión No. 2 del contrato de consultoría No. 1445 de 2023 por receso escolar de fin de año.

MANIFESTACIÓN

Las partes de esta manera reconocen y dejan constancia que se encuentran paz y salvo por concepto salarial, prestacional y de seguridad social por todo el tiempo laborado para su empresa en desarrollo del Contrato de Consultoría número 1445 de 2024 cuyo objeto es: "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"

Se firma el presente documento a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, como señal de asentimiento y prueba de que ha recibido a satisfacción por cada una de las partes lo correspondiente.

EL EMPLEADOR:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. No. 24.227.103 de Aguazul

EL TRABAJADOR:

LENYS DEL SOCORRO MOLINA
C C.C. No. 43.617.281 de Medellín

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

PAZ Y SALVO

En la ciudad de Yopal, Casanare a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, entre **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N°. 24.227.103 de Aguazul (Cas.), quien actúa en calidad de empleador, y la señora **ANA LUCÍA RODRIGUEZ BOCANEGRA,** identificada con cedula de ciudadanía número 1.118.545.994, en calidad de empleado, suscriben el presente documento denominado paz y salvo, en torno a lo siguiente:

ANTECEDENTES

Que el empleador **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N.° 24.227.103 de Aguazul (Cas.), vinculó a la señora **ANA LUCÍA RODRIGUEZ BOCANEGRA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.118.545.994, mediante CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO con fecha de inicio el 02 de agosto de 2024, para desarrollar las funciones de contador público.

Que el día 06 de diciembre de 2024, de común acuerdo se procede a dar por terminado el CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO por la causal de mutuo acuerdo en razón a la suspensión No. 2 del contrato de consultoría No. 1445 de 2023 por receso escolar de fin de año.

MANIFESTACIÓN

Las partes de esta manera reconocen y dejan constancia que se encuentran paz y salvo por concepto salarial, prestacional y de seguridad social por todo el tiempo laborado para su empresa en desarrollo del Contrato de Consultoría número 1445 de 2024 cuyo objeto es: "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"

Se firma el presente documento a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, como señal de asentimiento y prueba de que ha recibido a satisfacción por cada una de las partes lo correspondiente.

EL EMPLEADOR:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. No. 24.227.103 de Aguazul

EL TRABAJADOR:

ANA LUCÍA RODRÍGUEZ BOCANEGRA
C.C. No 1.118.545.994 de Yopal

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

3597

PAZ Y SALVO

En la ciudad de Yopal, Casanare a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, entre **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N°. 24.227.103 de Aguazul (Cas.), quien actúa en calidad de empleador, y la señora **INGRITH TATIANA MENDOZA MORALES**, identificada con cedula de ciudadanía número 46.379.265, en calidad de empleado, suscriben el presente documento denominado paz y salvo, en torno a lo siguiente:

ANTECEDENTES

Que el empleador **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N.° 24.227.103 de Aguazul (Cas.), vinculó a la señora **INGRITH TATIANA MENDOZA MORALES**, identificado con cédula de ciudadanía No. 46.379.265, mediante CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO con fecha de inicio el 02 de agosto de 2024, para desarrollar las funciones de Abogada.

Que el día 06 de diciembre de 2024, de común acuerdo se procede a dar por terminado el CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO por la causal de mutuo acuerdo en razón a la suspensión No. 2 del contrato de consultoría No. 1445 de 2023 por receso escolar de fin de año.

MANIFESTACIÓN

Las partes de esta manera reconocen y dejan constancia que se encuentran paz y salvo por concepto salarial, prestacional y de seguridad social por todo el tiempo laborado para su empresa en desarrollo del Contrato de Consultoria número 1445 de 2024 cuyo objeto es: "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"

Se firma el presente documento a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, como señal de asentimiento y prueba de que ha recibido a satisfacción por cada una de las partes lo correspondiente.

EL EMPLEADOR:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. No. 24.227.103 de Aguazul

EL TRABAJADOR:

INGRITH TATIANA MENDOZA
C.C. No 46.379.265 de Sogamoso

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

PAZ Y SALVO

En la ciudad de Yopal, Casanare a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, entre **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N°. 24.227.103 de Aguazul (Cas.), quien actúa en calidad de empleador, y el señor **MARNOL JASMANI AHUE PEÑA,** identificada con cedula de ciudadanía número 1.121.210.018, en calidad de empleado, suscriben el presente documento denominado paz y salvo, en torno a lo siguiente:

ANTECEDENTES

Que el empleador **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N.° 24.227.103 de Aguazul (Cas.), vinculó al señor **MARNOL JASMANI AHUE PEÑA**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.121.210.018, mediante CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO con fecha de inicio el 02 de agosto de 2024, para desarrollar las funciones de técnico en control de calidad.

Que el día 06 de diciembre de 2024, de común acuerdo se procede a dar por terminado el CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO por la causal de mutuo acuerdo en razón a la suspensión No. 2 del contrato de consultoría No. 1445 de 2023 por receso escolar de fin de año.

MANIFESTACIÓN

Las partes de esta manera reconocen y dejan constancia que se encuentran paz y salvo por concepto salarial, prestacional y de seguridad social por todo el tiempo laborado para su empresa en desarrollo del Contrato de Consultoría número 1445 de 2024 cuyo objeto es: "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"

Se firma el presente documento a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, como señal de asentimiento y prueba de que ha recibido a satisfacción por cada una de las partes lo correspondiente.

EL EMPLEADOR:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. No. 24.227.103 de Aguazul

EL TRABAJADOR:

MARNOL JASMANI AHUE PEÑA
C.C. No 1.121.210.018 de Leticia

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

PAZ Y SALVO

En la ciudad de Yopal, Casanare a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, entre **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N°. 24.227.103 de Aguazul (Cas.), quien actúa en calidad de empleador, y la señora **YOLISBETH DEL VALLE PÉREZ PINTO,** identificada con cedula de ciudadanía número 46.380.255, en calidad de empleado, suscriben el presente documento denominado paz y salvo, en torno a lo siguiente:

ANTECEDENTES

Que el empleador **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, identificada con cédula de ciudadanía N.° 24.227.103 de Aguazul (Cas.), vinculó a la señora **YOLISBETH DEL VALLE PÉREZ PINTO**, identificado con cédula de ciudadanía No. 46.380.255, mediante CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO con fecha de inicio el 02 de agosto de 2024, para desarrollar las funciones de Auxiliar administrativo.

Que el día 06 de diciembre de 2024, de común acuerdo se procede a dar por terminado el CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A TERMINO FIJO INFERIOR A UN AÑO por la causal de mutuo acuerdo en razón a la suspensión No. 2 del contrato de consultoría No. 1445 de 2023 por receso escolar de fin de año.

MANIFESTACIÓN

Las partes de esta manera reconocen y dejan constancia que se encuentran paz y salvo por concepto salarial, prestacional y de seguridad social por todo el tiempo laborado para su empresa en desarrollo del Contrato de Consultoría número 1445 de 2024 cuyo objeto es: "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"

Se firma el presente documento a los seis (06) días del mes de diciembre de 2024, como señal de asentimiento y prueba de que ha recibido a satisfacción por cada una de las partes lo correspondiente.

EL EMPLEADOR:

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. No. 24.227.103 de Aguazul

EL TRABAJADOR:

YOLISBETH DEL VALLE PÉREZ PINTO
C.C. No 46.380.255 de Sogamoso

ANEXO 19

Gastos de arrendamiento periodo del 1 al 30 de noviembre y del 1 al 6 de diciembre de 2024

Yopal Casanare, 01 de diciembre de 2024

CUENTA DE COBRO 004

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Nit 24.227.103

DEBE A

ALEDIZ BERNAL OLAYA

C.C. 40.390.335

LA SUMA DE: Tres millones de pesos mcte ($3.000.000)

POR CONCEPTO DE: canon de arrendamiento del inmueble ubicado en la Diagonal 14 No 8-80 en Yopal – Casanare, correspondiente a los meses de noviembre y diciembre de 2024.

Cordialmente;

Alediz Bernal Olaya

ALEDIZ BERNAL OLAYA
C.C. 40.390.335

3582

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

COMPROBANTE DE EGRESO

No. 06

FECHA: 4/12/2024
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 periodo del 1 de noviembre al 6 de diciembre de 2024.	$ 3.000.000,00
	$ 3.000.000,00

SON: Tres millones de pesos mcte

Firma:

Elaboró:

Aprobó:

Recibi Conforme Alediz Bernal Olaya

c.c. No 40,390,335

ANEXO 20

Gastos de papelería y oficina periodo del 1 al 30 de noviembre y del 1 al 6 de diciembre de 2024

3584

CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA

NIT: 1098630735-2

Régimen: No responsable de IVA

Persona Natural

CL 12 N 17-06, Aguazul, Casanare, Colombia, CP 856010

Tel:

Email: colche.prada@gmail.com

Autorización factura electrónica de venta No. 18704079780746 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 Crédito
Total de Líneas: 1

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA:	FE14
MONEDA:	COP Colombia, Pesos
HORA EMISIÓN:	07:57:35-05:00
FECHA FIRMADO:	16/12/2024 07:57:37

FECHA DE EMISIÓN			FECHA DE VENCIMIENTO		
DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO
16	12	2024	-	-	-

#	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	U.M	CANTIDAD	PRECIO U.	IMPUESTOS			DCTO.	TOTAL
						NOM.	% o VAL	MONTO		
1	1	Detalle SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE PAPAELERIA Y ALQUILER DE EQUIPOS DE COMPUTO DURANTE LOS MESES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE DE 2024	94	1,00	$2.800.000,00				0,00	$2.800.000,00

Notas:

SON: (dos millones ochocientos mil pesos)
CUFE: 21c3f4d45f9f8ce4ec7919f62af342c0ead5d80dcd1cf5a70055f94f5f95fefb2764ece2f5a802bce24af9fdcc1386f19adfe55

Subtotal:	$2.800.000,00
Cargos:	$0.00
Descuento:	$0.00
Total:	$2.800.000,00

Firma Digital: [machine-readable digital signature]

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.

Software: e-Factura Proveedor tecnológico: cadena. NIT 830139560

PLATAFORMA: Facturatech Nit. 901.143.311-6

facturatech

ANEXO 21

Factura pruebas de laboratorio periodo del 1 al 30 de noviembre de 2024

3586

INGELABS LABORATORIO S.A.S

NIT: 900498738-9 RESPONSABLE DE IVA
No somos grandes contribuyentes NO somos Autorretenedores
CL 13 17 61 Yopal - Casanare
Telefonos 6358115 - 3213010405 ingelabslaboratorios@gmail.com

Nº .Resolucion: 18764062140207 **Prefijo:** **Consecutivo:** 501 al 1000 **Fecha:** 2023-12-18 **Hasta:** 2024-12-18 **Vigencia:** 12 Meses

Razón social / Nombre: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
NIT: 24227103
Direccion: Calle 14 Nº 9 -04 - Yopal - Casanare
Telefono: 3112632150
Email: losgranjeros_@hotmail.com

FACTURA ELECTRÓNICA
DE VENTA NO. INGE - 698

Fecha de Emisión: 02/12/2024 **Hora:** 08:14:01
Fecha Vencimiento: 02/12/2024
Cond.Pago: Crédito a 0 días

ITEM	CODIGO	CANT	U.M	DESCRIPCION	DTO	%IVA	P. UNIT.	P.TOTAL
	AA001	1		ANÁLISIS MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	0 %	19	942.211	942.211

Observaciones: Noviembre 2024

Valor en letras: Un millón ciento veintiún mil doscientos treinta y un pesos M/Cte

SUBTOTAL:			$	942.211
BASE 19%	$	179.020 IVA 19%		179.020
BASE 5%	$	0 IVA 5%	$	0
DESCUENTO:			$	0
TOTAL:			$	1.121.231
Rete.Fuente 0, 00%			$	0
Rete.Iva 0, 00%			$	0
Rete.Ica 0, 00%			$	0
Total A Pagar:			**$**	**1.121.231**

Representación Gráfica

Recibi,
Nombre: _____
C.C: _____
Firma y Sello:

CUFE:729e8f49f28055c413dda74c1e6e3420fdd196e1c51c5ad3b3872bb6fc6de6e0db4cc0880180 2c35b203f559dcf2f50dab

ESTA FACTURA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UNA LETRA DE CAMBIO.ARTICULO 774 DEL CODIGO DE COMERCIO
Si dentro de los 10(Diez)dias calendario siguientes a la fecha de entrega de esta factura, no recibimos reclamacion por escrito sobre el contenido de la misma se entendera revocablemente aceptada.Ley 1231 de 2008

Impreso por AccaSoft ERP SoftWare de facturación electrónica directa——Dirección Nacional de Derechos de Autor 13312115——Original SoftWare

ANEXO 22

Paz y salvo por concepto de pruebas de laboratorio para validación de calidad microbiológica del servicio, ejecución del contrato de consultoría 1445 de 2024

Ingelabs Laboratorio de Aguas y de Alimentos
NIT. 900.498.738-9

Yopal, diciembre 3 de 2024

PAZ Y SALVO

INGELABS LABORATORIOS SAS, identificado con Nit: 900.498.738-9; certifica que Edelmira Sierra Consultorias y Asesorias; con Nit 24.227.103-3; e encuentra a PAZ Y SALVO con esta entidad; quién prestó los servicios de análisis microbiológicos de muestras para la ejecución del CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024.

Se expide a solicitud de la interesada, en Yopal a los tres (3) dias del mes de diciembre de 2024.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Gerente Ingelabs Laboratorios S.A.S.

Cra. 19 No. 12-66
Tel. (1) 6253815
Movil. 3203100105
ingelabslaboratorios@gmail.com

ANEXO 23

Documentos de vehículos

2656 3390

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10033035437

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
WDT946	CHEVROLET	COLORADO	2023

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2,776	BLANCO NIEBLA	PÚBLICO

CLASE DE VEHICULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	DOBLE CABINA	DIESEL	4

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
LWN FZ21321137	N	9BG148MK0PC407626

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
9BG148MK0PC407626	N	9BG148MK0PC407626	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
DIAZ GUZMAN LISETH ADRIANA

IDENTIFICACIÓN
C.C. 1087747350

Powered by CamScanner

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	197

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	DE	FECHA IMPORT	PUERTAS
482022000422365	I	06/07/2022	4

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
******

FECHA MATRICULA	FECHA EXP LIC TTO.	FECHA VENCIMIENTO
04/08/2022	22/10/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO
STRIA TTOyTTE MCPAL YOPAL



LT07002821560

090

2657 3591

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

TARJETA DE OPERACIÓN

No.445850

DATOS VEHÍCULO

No. DE PLACA:	WDT946	**AÑO MODELO:**	2023
CLASE DE VEHÍCULO:	CAMIONETA	**MARCA:**	CHEVROLET
TIPO DE CARROCERIA:	DOBLE CABINA	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CAPACIDAD DE PASAJEROS:	**SENTADOS:** 4	**DE PIE:**	
CARGA:		**MODALIDAD DE SERVICIO:**	ESPECIAL
LÍNEA:	COLORADO		
NIVEL DE SERVICIO:			
RADIO DE ACCIÓN:	NACIONAL		

DATOS EMPRESA

RAZÓN SOCIAL EMPRESA:	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S.
NIT:	901337799
DIRECCIÓN DE LA EMPRESA:	CARRERA 3 4 50
CIUDAD/MUNICIPIO:	SAN LUIS DE PALENQUE
FECHA DE EXPEDICIÓN:	23-08-2024
VIGENCIA:	**DESDE:** 23-08-2024 **HASTA:** 23-08-2026
AUTORIDAD QUE EXPIDE:	DIRECCION TERRITORIAL BOYACA

FIRMA DEL FUNCIONARIO

284

3592

2658

7747

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL PARA VEHÍCULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

COLECTIVA PASAJEROS

Expedida en	Sucursal Expedidora	Cod. Sucursal	Punto de Venta	Cod. Punto	Ramo	No. Póliza	No. Grupo
YOPAL	AGENCIA YOPAL	57	NINGUNO	0	31	57-31-101000020	0

Clase de Documento	No. De Documento	Fecha Expedición			Vigencia						No de Días
					Desde las 24 horas del			Hasta las 24 horas del			
		Día	Mes	Año	Día	Mes	Año	Día	Mes	Año	
EMISION ORIGINAL	0	03	04	2024	05	04	2024	05	04	2025	365

DATOS DEL TOMADOR

Nombre: TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S | Identificación: 901.337.799-1

Dirección: CR 3 NRO. 4 - 59 | Ciudad: SAN LUIS DE PALENQUE, CASANARE | Teléfono: 3123608423

DATOS DEL ASEGURADO

Asegurado: CABALLERO BOTELLO, FREDDY GERARDO | Identificación: 1057.155.443

Dirección: TV 18 NRO. 14 - 43 | Ciudad: YOPAL,CASANARE | Teléfono: 3144422774

DATOS DEL BENEFICIARIO

Beneficiario: TERCEROS AFECTADOS O LOS DE LEY

DETALLE DE COBERTURAS

DESCRIPCION DEL VEHICULO

CLASE: 4	PLACA: WOT340	CLASE: PICK UP	MARCA: CHEVROLET	SERVICIO: PUBLICO	MODELO: 2023
CHASIS: 9GCUEBEC0PS107035	MOTOR: L3HFE2121237	No. PASAJEROS: 5	TRANSITO: ESPECIAL		

AMPARO	VALOR ASEGURADO	DEDUCIBLE $ PESOS
MUERTE ACCIDENTAL	100 SMLV	
INCAPACIDAD PERMANENTE	100 SMLV	
INCAPACIDAD TEMPORAL	100 SMLV	
GASTOS MEDICOS	100 SMLV	
AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA	
AMPARO DE ASESTENCIA JURIDICA EN PROCESO CEVIL	SI AMPARA	
AMPARO DE ASESTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA	

OBSERVACIONES

Valor Asegurado Total	Valor Prima	Gastos Expedición	IVA	RUNT	Total a Pagar	Facturación
$ *****260,000,000.00	$ *****128,000.00	$ *******0.00	$ ******24,320.00	$ ******2,900.00	$ *****155,220.00	ANUALMENTE/MENSUAL

BENEFICIARIO			COASEGURO		
Nombre	C.C. o NIT	% de Part.	Nombre Compañía	% Part.	Valor Asegurado
ARMAS FERNANDO GALVANO SARA	226123	100.00			

PLAN DE PAGO: CONTADO

TÉRMINO PARA EL PAGO DE LA PRIMA: CONFORME AL PACTO EN CONTRARIO QUE PREVEE EL ARTÍCULO 1068 DEL CÓDIGO DEL COMERCIO, LAS PARTES ACUERDAN QUE EL PAGO DE LA PRIMA SE HARÁ A SEGUROS DEL ESTADO S.A., DENTRO DE LOS 5 DÍAS CALENDARIO SIGUIENTES A LA FECHA DE INICIACIÓN DE LA VIGENCIA INDICADA EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA.

TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO DE SEGURO: LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA PÓLIZA O DE LOS DESISTIDOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRÁ LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO AL ASEGURADOR PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASIÓN DE LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA.

HACEN PARTE DE LA PRESENTE PÓLIZA, LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA FORMA F-RCCP1P-032A-ML ANUNTA.

PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES:
DIRECCIÓN: CARRERA 7 NO. 23 - 84 TELÉFONO: 3165163000 - YOPAL
USTED PUEDE CONSULTAR ESTA PÓLIZA EN WWW.SEGUROSDELESTADO.COM

57-31-101000020

FIRMA AUTORIZADA

FIRMA TOMADOR

3593

2654

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

PREVISORA

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL		HASTA LAS 23:59 HORAS DEL	
2024-07-23		2024-07-26		2025-07-25

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE VATIOS	MODELO
2608004204831000	WDT946	INTERMUNICIPAL	PUBLICO	2776	2023

PASAJEROS	MARCA		CARROCERÍA
4	LÍNEA VEHÍCULO	CHEVROLET COLORADO	DOBLE CABINA

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON
LWNF221321137	9BG148MK0PC407626	9BG148MK0PC407626	0 00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
CABALLERO BOTELLO, FREDDY GERARDO	3144422774	CC	1092155443	YOPAL

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1324	26	999926	0	YOPAL

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
910	$ 392200	$ 203900	$ 2100

TOTAL A PAGAR

$ 598200

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13 [1] 701,68 [2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

FIRMA AUTORIZADA

[1] Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.
[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

RECUERDE QUE:

- Es obligatorio portar la póliza de SOAT en original al medio de entrega exigido ante La Previsora S.A.
- La autoridad de tránsito podrá requerir la póliza en cualquier momento. Usted podrá presentarla en los siguientes medios: impresión física en papel de seguridad, impresión física en papel común tamaño carta con código QR, en formato PDF con código QR, el cual se puede descargar de forma electrónica y/o el mensaje de texto con el link de consulta enviado por La Previsora S.A.
- En caso de tener inquietudes sobre el producto marque desde su teléfono móvil #247 para recibir la atención oportuna.

Se debe imprimir la póliza, que se envía a su correo electrónico como respaldo a la información guardada en su teléfono móvil, esto con el fin de evitar inconvenientes con la autoridad de tránsito.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza esta registrada en el RUNT.
- Evite olvidar el momento en que debe renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el costo por todos los gastos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- En aquellos lesiones fatales, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 168 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el fosyga, lo debe realizar la instancia prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a tribunales.

Cláusula de Caducidad de Póliza:

Mensaje Data:

Declara que de forma previa al momento de la emisión de esta póliza ha autorizado a LA PREVISORA S.A. Compañía de seguros para que consulte, almacene, administre, transfiera la información personal suministrada durante el proceso de emisión de esta póliza directamente o por medio de terceros o aliados comerciales para registrarlos en sus bases de datos, información por medios escritos, correo electrónico, llamadas telefónicas, envío de mensajes de texto y/o utilizando aplicaciones de mensajería instantánea, todo lo relacionado con la emisión, modificación y anulación de las pólizas que he adquirido, todo lo relacionado con este contrato, para estudios estadísticos, ofertas de la compañía de seguros, gestionar campañas de mercadeo y/o comerciales relacionadas con las pólizas que adquiero así como de otros ramos de seguros que maneje LA PREVISORA S.A. entiendo información detallada de todas las fuentes que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.

Declaro que se me ha informado que como titular de información tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar prueba de autorización que he otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización

286

2661

3595

PERSONAL OPERATIVO
TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S
NIT: 901.337.799 - 1

RES. MINISTERIO DE TRANSPORTE N°20203040007515 "Servicio Especial"





2662
354

PERSONAL OPERATIVO
TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S
NIT: 901.337.799 - 1

RES. MINISTERIO DE TRANSPORTE N°20203040007515 "Servicio Especial"





3597

ANEXO 25

Seguridad social de conductores periodo del 1 al 30 de noviembre de 2024

aportes en línea

Planilla Resumen

3591

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901337999	1	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	9 - MENOS DE 200 COTIZANTES	MUNICIPAL	CARRERA 13 H 19-17	YOPAL-CASANARE	6350000	N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-11	2024-12	2024120414255075014	947940171	E	2024/12/13	2024/12/04	BANCO AV VILLAS	0	$4,946,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES	PENSION			SALUD			CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre			Cotiz	Días	IBC	Aporte	Cotiz	Días	IBC	Aporte	Cotiz	Días	IBC	Aporte	Cotiz	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Excentado (Sena e ICBF)	Total Aportes
							$13,996,669	$2,239,700			$13,996,669	$560,700			$13,996,669	$560,699			$13,996,669		$560,699					$4,946,300
SUCURSAL PRINCIPAL (12 Afiliados)							$3,900,000	$624,000			$3,900,000	$156,000			$3,900,000	$156,000			$3,900,000		$156,000					$936,000
Centro de Trabajo: RIESGO 01 (3 Afiliados)							$3,900,000	$624,000			$3,900,000	$156,000			$3,900,000	$156,000			$3,900,000		$156,000					$936,000
Ciudad: YOPAL Depto: CASANARE (3 Afiliados)							$1,300,000	$208,000			$1,300,000	$52,000			$1,300,000	$52,000	14-25	30	$1,300,000	0.5574	$6,800					$318,800
1	CC	1056010424	CORTINAL CAMARGO LUIS F		230301	30	$1,300,000	$208,000	371027	30	$1,300,000	$52,000	13744	30	$1,300,000	$52,000	14-25	30	$1,300,000	0.5574	$6,800	30			N	$318,800
2	CC	1050445519	LOPEZ GONZALEZ ELIANA MARITZA		230301	30	$1,300,000	$208,000	371027	30	$1,300,000	$52,000	13744	30	$1,300,000	$52,000	14-25	30	$1,300,000	0.5574	$6,800	30			N	$318,800
3	CC	1118557465	RAMIREZ PEREZ CLAUDIA MARCELA		230301	30	$1,300,000	$208,000	371027	30	$1,300,000	$52,000	13744	30	$1,300,000	$52,000	14-25	30	$1,300,000	0.5574	$6,800	30			N	$318,800
Centro de Trabajo: RIESGO 4 (5 Afiliados)							$5,243,330	$839,700			$5,243,330	$209,900			$5,243,330	$209,900			$5,243,330		$209,900					$1,469,300
Ciudad: YOPAL Depto: CASANARE (5 Afiliados)							$5,243,330	$839,700			$5,243,330	$209,900			$5,243,330	$209,900			$5,243,330		$209,900					$1,469,300
4	CC	1116854683	LOPEZ MONTAÑA JONATHAN STIVEN		230301	22	$896,667	$155,900	371027	22	$896,667	$39,900	13744	22	$896,667	$39,900	14-25	22	$896,667	4.3500	$41,900	22			N	$281,700
5	CC	9606719	Lizar CARVAJAL DANIEL FRANCISCO	A	230301	16	$653,334	$111,066	371027	16	$653,334	$117,600	13744	16	$653,334	$117,600	14-25	16	$653,334	4.3500	$28,500	16			N	$196,800
6	CC	1116572662	DIAZ MOTERO RICARDO ALBEI		230301	30	$1,300,000	$208,000	371027	30	$1,300,000	$52,000	13744	30	$1,300,000	$52,000	14-25	30	$1,300,000	4.3500	$56,600	30			N	$368,600
7	CC	9431341	ROMERO RAMOS LUIS ALEJANDRO		230301	30	$1,300,000	$208,000	371027	30	$1,300,000	$52,000	13744	30	$1,300,000	$52,000	14-25	30	$1,300,000	4.3500	$56,600	30			N	$368,600
8	CC	9512774	SERNA MANCIPE LUIS CARLOS	A	230301	22	$953,334	$153,600	371027	22	$953,334	$38,500	13744	22	$953,334	$38,500	14-25	22	$953,334	4.3500	$41,500	22			N	$272,600
Centro de Trabajo: RIESGO 5 (4 Afiliados)							$4,853,334	$776,600			$4,853,334	$194,200			$4,853,334	$194,200			$4,853,334		$337,900					$1,501,900
Ciudad: YOPAL Depto: CASANARE (4 Afiliados)							$4,853,334	$776,600			$4,853,334	$194,200			$4,853,334	$194,200			$4,853,334		$337,900					$1,501,900
9	CC	1118549826	CEDEÑO FLOREZ SERGIO STEBANY		230301	30	$1,300,000	$208,000	371027	30	$1,300,000	$52,000	13744	30	$1,300,000	$52,000	14-25	30	$1,300,000	6.9600	$90,500	30			N	$402,500
10	CC	1116801694	ELVIRA GONZALEZ PASTOR		230301	30	$1,300,000	$208,000	371027	30	$1,300,000	$52,000	13744	30	$1,300,000	$52,000	14-25	30	$1,300,000	6.9600	$90,500	30			N	$402,500
11	CC	1118551954	ROJAS CAMPOS EDGAR ANDRE		230301	30	$1,300,000	$208,000	371027	30	$1,300,000	$52,000	13744	30	$1,300,000	$52,000	14-25	30	$1,300,000	6.9600	$90,500	30			N	$402,500
12	CC	9431431591	MARCOS MORALES CRISTIAN ALEJANDRO	A	230301	22	$953,334	$153,600	371027	22	$953,334	$38,500	13744	22	$953,334	$38,500	14-25	22	$953,334	6.9600	$66,400	22			N	$296,400
Total Afiliados(12)							$13,996,669	$2,239,700			$13,996,669	$560,700			$13,996,669	$560,699			$13,996,669		$560,699					$4,946,300

aportes

Planilla Resumen

3599

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900337799	1	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CARRERA 13 N 95-37	YOPAL-CASANARE	6350800	N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION								
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-11	2024-12	2024120414255750154	94784615	E	2024/12/13	2024/12/04	BANCO AV VILLAS	0	$4,946,500

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				12	$2,239,700	$0	$0	$2,239,700
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	1	$159,500	$0	$0	$159,500
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$360,600	$0	$0	$360,600
PORVENIR	230301	800,224,808	8	9	$1,719,600	$0	$0	$1,719,600
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				12	$586,600	$0	$0	$586,600
COLMENA	14-25	800,226,175	1	12	$586,600	$0	$0	$586,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				12	$560,100	$0	$0	$560,100
COMFACASANARE	CCF69	844,003,390	8	12	$560,100	$0	$0	$560,100
EPS (ADMINISTRADORAS: 2)				12	$560,100	$0	$0	$560,100
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	8	$388,400	$0	$0	$388,400
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	4	$171,700	$0	$0	$171,700
TOTAL				12	$4,946,500	$0	$0	$4,946,500

2024/12/06 03:47 PM

3600

ANEXO 26

Factura de transporte periodo del 1 al 30 de noviembre de 2024

3601

TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S
NIT 901.337.799-1
CL 12 11 56
Tel: (608) 3123608423 - (608) 3004246874
Hato Corozal - Colombia
talleresdelasabana@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. TSSA 1485

Señores	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		
NIT	24.227.103-3	**Teléfono**	(608) 3112532150 - Ext. 000
Dirección	CALLE 14 # 09-84 BARRIO LUIS MARIA JIMENEZ	**Ciudad**	Yopal - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	06/12/2024, 10:12
Expedición	06/12/2024, 10:12
Vencimiento	01/01/2025

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Impto. Reia.	Vr. Total
1	SERVICIO DE TRANSPORTE DE PERSONAL PARA EL CONTRATO 1445 DE 2024, DURANTE EL PERIODO DE EJECUCION DEL 1 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2024.	1.00	11,200,000.00	0 %	11,200,000.00

Total items: 1

Total Bruto	11,200,000.00
Total a Pagar	11,200,000.00

Valor en Letras:
Once millones doscientos mil pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito - Cuota No. 001 vence el 2025-01-01 por $ 11,200,000.00

Observaciones:

Orden de compra: -

Orden de entrega: - **Fecha:**

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764007160827 aprobado en 20240311 prefijo TSSA desde el número 1001 al 2000 Vigencia: 12 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 4921 Transporte de pasajeros Tarifa
CUFE: 1ef16a77fc1ce2f1945220b78c5ac524417ef6586d2dde3c59a0e4942dfa4e0e9f7c249ca80f1d57f1ed65d99e4c317ac212d27efd

Factura Software y Procesos tecnológicos iSigo SAS - Nit 830368145-6 Version Software iSigo Nube. Firma electrónica ver en el link.

3602

ANEXO 27

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento) CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024

3603

1259

ANEXO 27

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento) CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024

3604

ANEXO 28

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento) CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y No. INTERNO 1402 de 2024

	CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTERPAE-2024-2
edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 31/07/2024

3605

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, que tiene como alcance efectuar Interventoría al Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 y N° Interno 1402 de 2024-07-19.

CERTIFICAR QUE:

El **RESGUARDO INDÍGENA CAÑO MOCHUELO** con Nit 900.240.774-6, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 018858 del 18 de diciembre de 2018, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimiento y ejecución del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 y N° Interno 1402 de 2024-07-19, que tiene por objeto "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO", al realizar verificación y validación documental del informe fase de preoperativa presentado por el operador.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los dos (02) días del mes de agosto de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

3606

ANEXO 29

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento), CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y No. INTERNO 1414 de 2024

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1445 DE 2024**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2024-2
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 31/07/2024

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024-07-31, que tiene como alcance efectuar Interventoría al Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 y N° Interno 1414 de 2024-07-19.

CERTIFICAR QUE:

La **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA** con Nit. 900.658.288-3, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 018858 del 18 de diciembre de 2018, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimiento y ejecución del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 y N° Interno 1414 de 2024-07-19, que tiene por objeto "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO", al realizar verificación y validación documental del informe fase de preoperativa presentado por el operador.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los cinco (05) día del mes de agosto de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

ANEXO 30

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento) CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y No. INTERNO 1420 de 2024

3609

	CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTERPAE-2024-2
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 31/07/2024

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, que tiene como alcance efectuar Interventoría al Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 y N° interno 1420 de 2024-07-23.

CERTIFICAR QUE:

La **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC)** con Nit 844.000.636-6, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 018858 del 18 de diciembre de 2018, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimento y ejecución del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 y N°. Interno 1420 de 2024-07-23, que tiene por objeto "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDÍGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE", al realizar verificación y validación documental del informe fase de preoperativa presentado por el operador.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los dos (02) días del mes de agosto de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

ANEXO 31

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento) CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y NO. INTERNO 1424 de 2024

3611

	CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTERPAE-2024-2
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 31/07/2024

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, que tiene como alcance efectuar Interventoría al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 y N° interno 1424 de 2024-07-25.

CERTIFICAR QUE:

El **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO COROZAL** con Nit 900.023.118-4, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 018858 del 18 de diciembre de 2018, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimiento y ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 y N° interno 1424 de 2024-07-25, que tiene por objeto "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL BARRONEGRO DE SÁCAMA, TAMARA Y HATO COROZAL", al realizar verificación y validación documental del informe fase de preoperativa presentado por el operador.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los dos (02) días del mes de agosto de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

3612

ANEXO 32

Programa calibración de equipos e instrumentos de medición

363

PROGRAMA DE CALIBRACIÓN

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

CONTRATO 1445-2024

Yopal Casanare
E mail: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com
Teléfono: 3112632150

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN 3
2. OBJETIVO 3
3. DEFINICIONES 3
4. DESARROLLO 5
4.1. HOJA DE VIDA 5
4.2. REGISTROS DE CALIBRACIÓN 6
4.3. VERIFICACIÓN INTERMEDIA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS 6
4.4. VERIFICACIÓN FISICA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS 9
5. EQUIPOS O INSTRUMENTOS NO CONFORMES 10
6. RESPONSABILIDADES DE LOS ADMINISTRADORES DE LOS PROGRAMAS DE CALIBRACIÓN 10
7. FORMATOS 10

1. INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

La gobernación de Casanare contrata los servicios de la interventoría con el fin de realizar seguimiento, monitoreo y control a cada una de las etapas de la ejecución del contrato que presta el servicio de alimentación escolar, por ende y en pro de brindar datos de calidad se busca garantizar que la medición que estamos realizando sea lo más aproximado a la medida real.

En conclusión, la exactitud de los resultados depende de la calidad de las mediciones, que abarca tanto el nivel de precisión de los instrumentos, como de la aplicación de los procedimientos de medición utilizados, por ende, se hace necesaria la elaboración del presente programa y su aplicación a los equipos propiedad de la interventoría Edelmira Sierra.

2. OBJETIVO

Establecer las actividades para el control y fortalecimiento metrológico, con el fin de asegurar la confiabilidad de las mediciones realizadas en el programa de alimentación escolar, en lo relacionado con los servicios de alimentación de las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare.

3. DEFINICIONES

- **Administrador del programa de calibración:** Es el responsable de que se cumpla con lo establecido en este programa con relación a la calibración.

- **Calibración**: Operación que bajo condiciones especificadas establece, en una primera etapa, una relación entre los valores y sus incertidumbres de medida asociadas obtenidas a partir de los patrones de medida y las correspondientes indicaciones con sus incertidumbres asociadas y, en una segunda etapa, utiliza esta información para establecer una relación que permita obtener un resultado de medida a partir de una indicación.

- **Confirmación metrológica**: conjunto de operaciones necesarias para asegurarse que el equipo de medición es conforme con los requisitos para su uso previsto.

- **División de Escala**: Parte de una escala entre dos trazos sucesivos.

- **Error de medida**: Diferencia entre un valor medido de una magnitud y un valor de referencia.

- **Error máximo permitido**: Valor extremo del error de medida, con respecto a un valor de referencia conocido, permitido por especificaciones o reglamentaciones, para una medición, instrumento o sistema de medición dado.

- **Escala de un instrumento de medida con dispositivo visualizador**: Parte de un instrumento visualizador, que consiste en un conjunto ordenado de marcas, eventualmente acompañadas de números o valores de la magnitud.

- **Incertidumbre de medida:** Parámetro no negativo que caracteriza la dispersión de los valores atribuidos a un mensurando, a partir de la información que se utiliza.

- **Indicación:** Valor proporcionado por un instrumento o sistema de medida.

- **Instrumento de medida**: Dispositivo usado para realizar mediciones, solo o asociado a uno o varios dispositivos asociados.

- **Inspección de operación:** La constatación ocular o la comprobación de un producto, proceso, servicio o instalación —o su diseño— para evaluar su conformidad con unos requisitos en un momento determinado.

- **Metrología:** Ciencia de las mediciones y sus aplicaciones.

- **Medición**: Proceso que consiste en obtener experimentalmente uno o varios valores que pueden atribuirse razonablemente a una magnitud.

- **Pesa Patrón:** Medida material de masa, regulada con respecto a sus características físicas y metrológicas: forma, dimensiones, material, calidad de la superficie, valor nominal, densidad, propiedades magnéticas y error máximo permisible.

Masa de mayor exactitud que se emplea para realizar la comparación de pesadas durante la verificación y calibración de los instrumentos para pesar y las masas de prueba.

- **Procedimiento de medida:** Descripción detallada de una medición conforme a uno o más principios de medida y a un método de medida, basado en un modelo de medida y que incluye los cálculos necesarios para obtener un resultado de medida.

- **Peso**: Es una medida de la cantidad de materia de un objeto.

- **Resolución**: Mínima variación de la magnitud medida que da lugar a una variación perceptible de la indicación correspondiente.

- **Sensibilidad de un sistema de medida**: Cociente entre la variación de una indicación de un sistema de medida y la variación correspondiente del valor de la magnitud medida.

- **Trazabilidad metrológica**: Propiedad de un resultado de medida por la cual el resultado puede relacionarse con una referencia mediante una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medida.
- **Verificación**: Aportación de evidencia objetiva de que un elemento dado satisface los requisitos especificados.

- **Verificación intermedia:** Corresponde a comprobaciones intermedias que se realizan a los equipos /instrumentos, usando patrones de trabajo internos disponibles, con el fin de mantener la confianza en el estado metrológico y confirmar que cumple los criterios de aceptación establecidos para el uso.

4. DESARROLLO

Todos los instrumentos y/o equipos de medición pertenecientes a la interventoría, deben ser ingresados al inventario general, toda la información relacionada en medio físico o magnético, para fácil acceso y conocimiento de todas las personas involucradas en la toma de medidas (Administrativos y/o profesionales de campo).

La información debe incluir:

• Hoja de vida.
• Catálogos (Son folletos que presentan de manera ordenada descripciones y datos generales de los equipos de medición)
• Instrucciones de uso y almacenamiento del fabricante (Cuando las instrucciones de uso y almacenamiento se encuentren en los catálogos o manuales se puede prescindir de este documento).
• Certificados de calibración.
• Verificaciones intermedias para masa y temperatura
• Informes de anomalías y posteriores acciones correctivas o reportes de mantenimiento si aplica.

4.1. HOJA DE VIDA

Todos los instrumentos de medición deben contar con una hoja de vida que permita evidenciar su historial y debe considerar los siguientes aspectos:

• Nombre: Denominación del instrumento de medición.
• Tipo de equipo: Descripción del instrumento.
• Marca: Marca del equipo descrito.
• Modelo: Nombre o referencia del instrumento asignado por el fabricante.
• Serial o Lote: Código asignado por el fabricante.
• Ubicación: Lugar donde está localizado para su uso.
• Fecha de calibración: Fecha registrada en los certificados de calibración inicial (certificado del fabricante) y/o en uso.

• Verificaciones intermedias: Fecha, resultado, recomendación y responsable de la verificación interna.
• Responsable del equipo: Nombre de la persona que tenga a su cargo el manejo de los instrumentos de medición.
• Fecha de ingreso: Corresponde al año-mes-día en que el equipo o instrumento de medición ingresa al inventario y posteriormente se asigna al responsable.

4.2. REGISTROS DE CALIBRACIÓN

Hace referencia al certificado que emite el proveedor del servicio de calibración o laboratorio, luego de realizar los procesos para establecer la calibración; el documento debe cumplir con los siguientes requisitos:

• La descripción e identificación única del fabricante del equipo, tipo, número de serie.
• La fecha en la cual se completó la calibración.
• El resultado de la calibración.
• La identificación del proceso de calibración.
• El error máximo permitido del instrumento.
• Las condiciones ambientales pertinentes y una declaración sobre cualquier corrección necesaria.
• Las incertidumbres implicadas en la calibración del equipo.
• Los detalles del mantenimiento, tales como ajustes, reparaciones y modificaciones en caso de que se requieran durante el servicio de calibración.
• Cualquier limitación de uso.
• La identificación de la persona o personas que realizaron la calibración.
• La identificación de la o las personas responsables de la veracidad de la información registrada.
• La identificación única de cualquiera de los certificados e informes de calibración y de otros documentos pertinentes.
• La evidencia de la trazabilidad de los resultados de calibración.
• Los requisitos metrológicos para el uso previsto.

4.3. VERIFICACIÓN INTERMEDIA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS

La verificación de un instrumento es la aportación de evidencia objetiva de que un instrumento satisface los requisitos especificados. Las verificaciones intermedias se harán dependiendo del instrumento a verificar, teniendo en cuenta la frecuencia de uso del instrumento y teniendo en cuenta los errores máximos permitidos indicados en el catálogo del fabricante o en el certificado de calibración del instrumento.

Las verificaciones se realizarán con los patrones definidos y en los formatos establecidos para ello, los datos de las verificaciones intermedias se registran en el formato de cada equipo, posterior a este proceso el responsable debe generar una alerta cuando los resultados están por fuera de lo esperado, lo cual será fuente de información para la toma de decisiones frente a la necesidad de una calibración, mantenimiento preventivo, correctivo y/o cambio de equipo.

Nota: Las verificaciones intermedias se realizan a las Balanzas de alimentos y Termómetros de alimentos, en virtud de que este tipo de equipos de medición requieren evidenciar la conformidad del producto con unos requisitos determinados, teniendo en cuenta que pueden presentar alteración en su escala de medida.

Se determina **frecuencia de 1 vez al mes** debido al uso diario del mismo y al transporte al cual son sometidos.

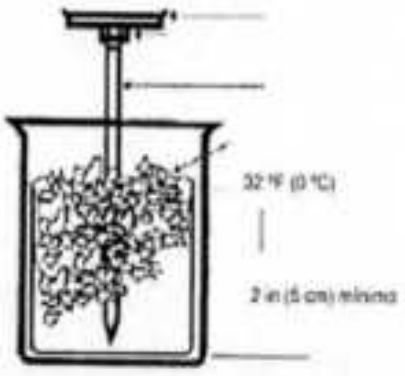
4.3.1. Indicaciones para la verificación de Termómetros

4.3.1.1. Verificación del termómetro en el punto de hielo:

a. Llenar un vaso de icopor grande, con hielo picado.

b. Agregar agua limpia (fría) del grifo hasta que el vaso está lleno y revolver bien.

c. Cuando la mezcla del agua se ha estabilizado alrededor de cuatro o cinco minutos, insertar la sonda o punzón en la mezcla de agua/hielo, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo del vaso.



d. Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse. La temperatura en el termómetro debe leer más de 0°C ± 1.0°C.

e. Si la temperatura sobrepasa los valores límite, se deberá:

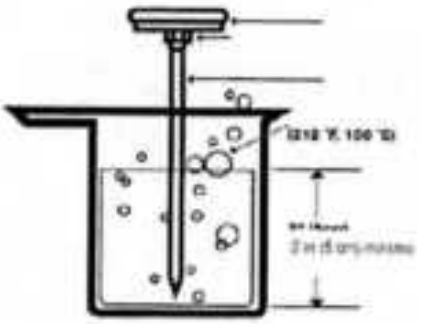
• Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón (mismo vaso con agua/hielo, inmersión de ambos termómetros al tiempo).
• Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables).
Si no se logra el error máximo permitido, de acuerdo con lo contenido en el catálogo y la Hoja de vida del equipo, separar el termómetro para cambio.

f. Registrar los resultados en el formato de verificación del termómetro.

4.3.1.2 Verificación del termómetro en el punto de ebullición del agua:

a. Lograr ebullición completa de agua limpia de la llave, la cual debe estar en un recipiente profundo (más de 25 cm).

b. Insertar la sonda o punzón en el agua hirviendo, conservando las medidas de seguridad para evitar accidentes o quemaduras, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo de la olla.



c. Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse.

d. La temperatura en el termómetro debe registrar **100°C ± 1.0°C. (considerar los cambios de punto de ebullición por altitud de cada ciudad).**

e. Si la temperatura sobrepasa los valores límite, hacer ajustes de acuerdo con el manual del termómetro para lograr precisión.

• Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón.
• Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables).

Si la precisión es inalcanzable, separar el termómetro para cambio.

f. Registrar los resultados en el formato de verificación del termómetro.

4.3.2. Indicaciones para la verificación de Balanzas

1. El lugar para realizar las pruebas debe estar lejos de ruido, vibración, luz directa, corrientes de aire o humedad, que afecten el proceso de verificación.

2. Para balanzas pesa alimentos, deberá ubicarse el equipo en una mesa firme. Equilibrar la balanza, de acuerdo con las características propias de cada uno.

3. Identificar la balanza, registrando en el formato de verificación la información obtenida a partir del manual (idealmente) o de la observación.

4. En caso de no contar con manual del equipo, identificar (con apoyo de las tablas contenidas en la NTC 2031 versión 2014):

a. Escala de medición y Número de Valores de Verificación.
b. Límite mínimo de carga o capacidad mínima.
c. Capacidad Máxima.

Error Máximo Permitido (EMP).

Realizar las pruebas de Excentricidad, Repetibilidad y Exactitud, calculando el error obtenido comparando con el EMP.

centricidad de carga: Poner una carga de prueba en diferentes posiciones del receptor de rga, de tal manera que el centro de gravedad de la carga ocupe, tanto como sea posible, las siciones que se encuentran indicadas en la figura.

petibilidad: Colocación repetitiva de la misma carga en el receptor, bajo condiciones nticas de manejo de la carga y del instrumento, y bajo las mismas condiciones de prueba.

actitud: Se debe realizar con cinco o más puntos distribuidos uniformemente sobre el cance de medición o sobre los puntos de prueba acordado.

Registrar los resultados en el formato de verificación de balanza y si el resultado se cuentra por encima o debajo del error máximo permitido, deberá establecerse la necesidad realizar mantenimiento preventivo, correctivo, calibración o cambio de equipo.

4.4. VERIFICACIÓN FISICA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS

inspección deberá realizarse cada semana, sin embargo, esto no exime que se puedan alizar inspecciones antes de estos periodos de acuerdo con la percepción del responsable los equipos, con el fin de identificar de forma oportuna cualquier situación que pueda ser rregida con mantenimiento preventivo.

s condiciones de inspección mínimas son las siguientes:

lanzas

Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños fisicos e afecten la toma de las medidas.
Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción alimentos o masa patrón.
os equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.

rmómetro

Escala del termómetro legible.
Respuesta a las mediciones de temperatura.
nstrumento sin daños fisicos o rupturas que impida la visualización de la medición.

sas patrón

Se encuentren protegidas en estuches o cajas.
El material de fabricación de la masa patrón no se encuentren deforme o alterado.
Se encuentren limpias, libres de polvo.

En caso de que se evidencien anormalidades con respecto a los criterios de inspección establecidos anteriormente debe evaluarse la necesidad de mantenimiento del equipo o instrumento de medición.

Si se realiza mantenimiento, debe incluir un nuevo certificado de calibración y registrarlo en la hoja de vida del equipo o instrumento de medición según corresponda.

5. EQUIPOS O INSTRUMENTOS NO CONFORMES

Cuando se compruebe que un equipo o instrumento de medición no cumple con los requisitos de ajuste, de acuerdo con el resultado de la calibración o comprobación realizada por un laboratorio, debe reemplazarse por otro equipo o instrumento calibrado. En los casos en los que el laboratorio de Metrología considere que mediante mantenimiento y ajuste el equipo cumple, se realizará el procedimiento.

6. RESPONSABILIDADES DE LOS ADMINISTRADORES DE LOS PROGRAMAS DE CALIBRACIÓN

• Revisar los certificados de calibración emitidos por organismos externos, con el fin de verificar si estos cumplen con los requisitos especificados y con base en los resultados de la calibración, tomar la decisión de continuar usando el equipo o de realizar su reposición.

• Mantener los equipos en adecuadas condiciones de protección y almacenamiento.

• Orientar en el adecuado uso, cuidado y conservación de los equipos.

• Archivar y controlar toda la documentación generada del programa de calibración.

• Coordinar el desarrollo de verificaciones y capacitaciones tendientes a minimizar los errores en la medición.

7. FORMATOS

1. Listado general de equipos de medición y verificación física (Mensual).
2. Formato individual para verificación intermedia (Mensual).

ANEXO 33

Certificado de calibración ONAC de masas patrón para verificaciones intermedias.

3624

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
18 - LAC - 021

Certificado N°
03061

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

SOLICITANTE*:	**ASESORIA Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA**
DIRECCIÓN*:	CALLE 14 # 9 - 04
CIUDAD*:	YOPAL - CASANARE
INSTRUMENTO:	PESA PATRÓN
FABRICANTE:	PESOMETRIC
MODELO:	CILÍNDRICA
NÚMERO DE SERIAL:**	00001
IDENTIFICACIÓN*:	00001
CONDICIÓN DEL ÍTEM:	EN BUEN ESTADO
RANGO DE MEDICIÓN:	1 kg
EXACTITUD:	M1
LUGAR DE CALIBRACIÓN:	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S
FECHA DE RECEPCIÓN:	2024-10-25
FECHA DE CALIBRACIÓN:	2024-10-29
Número de páginas del certificado:	3

Sin la aprobación del **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** no se debe reproducir el certificado, excepto cuando se reproduce en su totalidad con el fin de proporcionar seguridad de que partes de un certificado no se saquen de contexto. El laboratorio es responsable de toda la información suministrada en el certificado, excepto cuando la inforamación la suministre el cliente. **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** demuestra la trazabilidad metrologica a través de la ejecución de calibraciones mediante laboratorios acreditados por parte de un organismo de acreditación que forma parte del Acuerdo ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios) o de acuerdos regionales reconocidos por ILAC que han demostrado trazabilidad metrologica .

Fecha de Emisión:
AAAA-MM-DD
2024-10-30

Revisó y autorizó:

John Enciso
Director Técnico

LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Masa
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfonos: (57) 314 274 3431 - 601 2871175
E-Mail: ventas@labengar.com
Bogotá D.C - Colombia.

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

Certificado N°

03061

1. INFORMACIÓN DEL ÍTEM:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Valor Nominal	Forma	Material
1 kg	Cilíndrica	Acero Inoxidable

Las especificaciones técnicas de las pesas fueron tomadas de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 (numerales 5, 6, 7 y 8).

2. CONDICIONES AMBIENTALES:

Las condiciones ambientales fueron registradas en el instante y sitio de calibración.

	Mínimo	Máximo	Variación
Temperatura	21,5 °C	21,6 °C	0,10 °C
Humedad Relativa	42,6 %hr	43 %hr	0,40 %hr
Presión atmosferica	751,2 hPa	751,4 hPa	0,20 hPa

3. TRAZABILIDAD METROLÓGICA:

LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S. Establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus mediciones por medio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, vinculándolos con la referencia apropiada. El laboratorio se asegura de que los resultados de la medición son trazables al Sistema Internaciona de Unidades (SI) mediante la calibración proporcionada por un laboratorio acreditado ISO/IEC 17025.

Instrumento	Clase	Codigó	Certificado Nº	Calibrado Por	Acreditado por:
Juego De Pesas 1 g - 5 kg F1	OIML F1	JP 003	M240289	Colmetro	ONAC

4. MÉTODO DE CALIBRACIÓN:

El valor de la pesa de prueba (P) fue determinada por el método de comparación directa con las pesas patrón (N), usando NPPN en 4 ciclos.

El método de calibración y sus esquemas estan referidos a la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. Anexo C numeral C.4

3626

ENGAR SAS
Laboratorio de metrología

Certificado N°

03061

5. RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN:

Valor Nominal	*Valor Antes de Ajuste*	*Masa Convencional*	*Incertidumbre Expandida*	*Error Máximo Permitido*	*Marca en la Superficie de la Pesa*	*Densidad del Aire*	*Cumple*
1000 g	NO AJUSTADA	1 000 g + 8 mg	± 17 mg	± 50 mg	01	0,884 kg/m^3	SI

Los resultados de calibracion indican que el error, en masa convencional, esta dentro de los limites de exactitud permitidos para pesas clase M_1. Errores en masa convencional de acuerdo con lo enunciado en la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 numeral 5, tabla 1 (Errores maximos permisibles en masa convencional para pesas de clase E_1, E_2, F_1, F_2, M_1, M_{1-2}, M_2, M_{2-3}, M_3)

6. INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN:

La incertidumbre de la medición fue estimada de acuerdo al documento JCGM 100:2008 GUM 1995 con ligeras correciones, edición digital 1 septiembre de 2008 y los requisitos del anexo C.6, incertidumbre para las pesas según NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. La incertidumbre expandida declarada se ha obtenido multiplicando la incertidumbre típica de medida por un factor de cobertura k=2 tal que la probabilidad de cobertura sea de aproximadamente el 95%.

7. OBSERVACIONES:

*. Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.

*. Los resultados se relacionan solamente con los ítems sometidos a calibración.

*. El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.

*. Convenciones: * Información suministrada por el cliente. ** Información suministrada por el cliente o asignada por el **LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.**

*. La regla de decisión para la declaración de conformidad fue tomada de los numerales 5.2 y 5.3.1 de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16.

*. Realiza Calibración: Duban Samudio.

*. Se adjunta estampilla con el ítem

---------- ***FIN DEL CERTIFICADO N° 03061*** ----------

3627

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18 - LAC - 021

Certificado N°
03062

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

SOLICITANTE*:	**ASESORIA Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA**
DIRECCIÓN*:	CALLE 14 # 9 - 04
CIUDAD*:	YOPAL - CASANARE
INSTRUMENTO:	JUEGO DE PESAS
FABRICANTE:	PESOMETRIC
MODELO:	CILÍNDRICA
NÚMERO DE SERIAL:**	20200311
IDENTIFICACIÓN*:	20200311
CONDICIÓN DEL ÍTEM:	EN BUEN ESTADO
RANGO DE MEDICIÓN:	5 g - 500 g
EXACTITUD:	M1
LUGAR DE CALIBRACIÓN:	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S
FECHA DE RECEPCIÓN:	2024-10-25
FECHA DE CALIBRACIÓN:	2024-10-29
Número de páginas del certificado:	3

Sin la aprobación del **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** no se debe reproducir el certificado, excepto cuando se reproduce en su totalidad con el fin de proporcionar seguridad de que partes de un certificado no se saquen de contexto. El laboratorio es responsable de toda la información suministrada en el certificado, excepto cuando la inforamación la suministre el cliente. **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** demuestra la trazabilidad metrologica a través de la ejecución de calibraciones mediante laboratorios acreditados por parte de un organismo de acreditación que forma parte del Acuerdo ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios) o de acuerdos regionales reconocidos por ILAC que han demostrado trazabilidad metrologica .

Fecha de Emisión:
AAAA-MM-DD
2024-10-30

Revisó y autorizó:

John Enciso
Director Técnico

LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Masa
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfonos: (57) 314 274 3431 - 601 2871175
E-Mail: ventas@labengar.com
Bogotá D.C - Colombia.

3628

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

Certificado N°

03062

NFORMACIÓN DEL ÍTEM:

ECIFICACIONES TÉCNICAS

Valor Nominal	Forma	Material
5 g - 500 g	Cilíndrica	Acero Inoxidable

especificaciones técnicas de las pesas fueron tomadas de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 (numerales 5, 6, 7 y 8).

CONDICIONES AMBIENTALES:

condiciones ambientales fueron registrados en el instante y sitio de calibración.

	Mínimo	Máximo	Variación
Temperatura	21,8 °C	22,3 °C	0,50 °C
Humedad Relativa	44,5 %hr	47,7 %hr	3,20 %hr
Presión atmosferica	478,8 hPa	751,1 hPa	272,30 hPa

TRAZABILIDAD METROLÓGICA:

BORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S. Establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus mediciones por dio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, culándolos con la referencia apropiada. El laboratorio se asegura de que los resultados de la medición son trazables al Sistema ernaciona de Unidades (SI) mediante la calibración proporcionada por un laboratorio acreditado ISO/IEC 17025.

Instrumento	Clase	Codigó	Certificado Nº	Calibrado Por	Acreditado por:
Juego De Pesas 1 g - 5 kg F1	OIML F1	JP-003	M240289	Colmetro	ONAC

MÉTODO DE CALIBRACIÓN:

alor de la pesa de prueba (P) fue determinada por el método de comparación directa con las pesas patrón (N), usando NPPN en 4 ciclos.

nétodo de calibración y sus esquemas estan referidos a la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. Anexo C numeral C.4

3629

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

Certificado N°

03062

5. RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN:

Valor Nominal	*Valor Antes de Ajuste*	*Masa Convencional*	*Incertidumbre Expandida*	*Error Máximo Permitido*	*Marca en la Superficie de la Pesa*	*Densidad del Aire*	*Cumple*
5 g	NO AJUSTADA	5 g + 0,18 mg	± 0,53 mg	± 1,60 mg	5	0,721 kg/m³	SI
10 g	NO AJUSTADA	10 g + 0,38 mg	± 0,67 mg	± 2,00 mg	10	0,881 kg/m³	SI
20 g	NO AJUSTADA	20 g + 0,28 mg	± 0,83 mg	± 2,50 mg	20	0,880 kg/m³	SI
50 g	NO AJUSTADA	50 g + 0,6 mg	± 1,0 mg	± 3,0 mg	50	0,879 kg/m³	SI
200 g	NO AJUSTADA	200 g + 0,6 mg	± 3,3 mg	± 10,0 mg	200	0,878 kg/m³	SI
500 g	NO AJUSTADA	200 g - 0,6 mg	± 8,3 mg	± 25,0 mg	500	0,878 kg/m³	SI

Los resultados de calibracion indican que el error, en masa convencional, esta dentro de los limites de exactitud permitidos para pesas clase M_1. Errores en masa convencional de acuerdo con lo enunciado en la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 numeral 5, tabla 1 (Errores maximos permisibles en masa convencional para pesas de clase E_1, E_2, F_1, F_2, M_1, M_{1-2}, M_2, M_{2-3}, M_3)

6. INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN:

La incertidumbre de la medición fue estimada de acuerdo al documento JCGM 100:2008 GUM 1995 con ligeras correciones, edición digital 1 septiembre de 2008 y los requisitos del anexo C.6, incertidumbre para las pesas según NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. La incertidumbre expandida declarada se ha obtenido multiplicando la incertidumbre típica de medida por un factor de cobertura k=2 tal que la probabilidad de cobertura sea de aproximadamente el 95%.

7. OBSERVACIONES:

*. Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.

*. Los resultados se relacionan solamente con los ítems sometidos a calibración.

*. El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.

*. Convenciones: * Información suministrada por el cliente. ** Información sumistrada por el cliente o asignada por el **LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.**

*. La regla de decisión para la declaración de conformidad fue tomada de los numerales 5.2 y 5.3.1 de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16.

*. Realiza Calibración: Duban Samudio.

*. Se adjunta estampilla con el ítem

---------- ***FIN DEL CERTIFICADO N° 03062*** ----------

LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Masa
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfonos: (57) 314 274 3431 - 601 2871175
E-Mail: ventas@labengar.com
Bogotá D.C - Colombia.

3230

ANEXO 34

Informe de ejecución del programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, período del 1 al 30 de noviembre de 2024

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías



INFORME PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PERIODO DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE 2024

TABLA DE CONTENIDO

1 Estructura del programa de verificación y calibración de equipos e instrumentos de medición

1.1 Objetivo

1.2 Alcance

1.3 Términos y definiciones

1.4 Normatividad

1.5 Responsable de la verificación y calibración

1.6 Inventario de equipos e instrumentos de medición que requieren verificación y calibración

1.7 Procedimientos de verificación según las condiciones de utilización y certificado de calibración.

1.8 Actividades a desarrollar

2 Resumen descripción del procedimiento

3 Formatos para el registro de verificación y certificado de calibración.

1 ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

1.1 OBJETIVO

Mantener calibrados, verificados y en buen estado fisico e higiénico los equipos de medición, con el fin de realizar una trazabilidad y controlar puntos criticos de los procesos en los servicios de alimentación escolar para los estudiantes que se encuentran matriculados en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare"

1.2 ALCANCE

El presente documento tiene alcance para todos los equipos de medición utilizados por la Interventoria Edelmira Sierra Gutiérrez, aplica a Grameras electrónicas utilizadas, para la verificación de gramajes de la minuta patrón en las visitas técnicas a las Unidades Aplicativas donde se presta el servicio de Alimentación Escolar PAE.

1.3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **CALIBRACIÓN:** Conjunto de operaciones que establecen, bajo condiciones especificadas, la relación entre los valores de magnitudes indicados por un instrumento o sistema de medición, o valores representados por una medida materializada o un material de referencia y los correspondientes valores reportados por patrones.

- **INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN:** Parámetro, asociado al resultado de una medición, que caracteriza la dispersión de los valores que pudieran ser razonablemente atribuidos a la magnitud a medir.

- **AJUSTE:** Intervención del equipo para que mida correctamente.

- **GRAMERA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos inferiores a mil quinientos gramos.

- **BALANZA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos inferiores a treinta kilogramos

- **BASCULA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos superiores a los treinta kilogramos.

- **CERTIFICACIÓN:** Documento que expide un organismo autorizado o laboratorio con acreditación, dando constancia de que un equipo o instrumento es

adecuado como patrón metrológico y posee trazabilidad al patrón internacional que le corresponde.

- **CONFORMIDAD:** Cumplimiento de un requisito, tomando en cuenta su tolerancia admisible.
- **CORRECCIÓN**: Acción tomada para eliminar una "no-conformidad" detectada.
- **DESVIACIÓN:** Diferencia de valor, en un proceso, que se aleja de un valor esperado.
- **ERROR:** Desviación posible en las lecturas de medida que da instrumento.
- **ESPECIFICACIÓN:** Documento que establece requisitos.
- **PATRÓN:** Instrumento para medición que tiene como objeto materializar de manera definida, con el fin de replicar y guardar la unidad de medida de una magnitud, para transferirla por confrontación a otros elementos de medición.
- **PATRONAMIENTO:** Calibración que se hace a un instrumento con el fin de poder usarlo como patrón.
- **RANGO:** Diferencia, que hay entre una lectura que puede dar un equipo o instrumento de medición, entre el máximo y el mínimo de su capacidad.
- **REQUISITO:** Necesidad obligatoria especifica, se declara en un documento.
- **TOLERANCIA:** Desviación admisible de los requisitos que debe cumplir un elemento, producto o proceso sin que se encuentre no conforme.
- **VERIFICACIÓN:** Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados.
- **FIDELIDAD:** Aptitud de un instrumento para dar resultados idénticos para una misma carga depositada o desplazada varias veces sobre el instrumento.

La fidelidad o variabilidad de un instrumento se evalúa aplicando una misma carga en diferentes puntos de la zona central del dispositivo receptor de carga evitando descentrar exageradamente esta carga.

- **PUNTO DE REPOSO**: Para las balanzas de escala analógica, indicación de la escala correspondiente a la posición del indicador, en el momento en el que se invierte el sentido de su desplazamiento.
- **SENSIBILIDAD**: Es la relación entre la variación de la respuesta de un instrumento de medida y la variación de la carga que la origina.

1.4 NORMATIVIDAD

- *Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 10012. Sistema de gestión de la medición requisitos para los procesos de medición y los equipos de medición.*
- *Guía Técnica Colombiana GTC-ISO/IEC 99 – Vocabulario Internacional de Metrología.*
- *Norma Técnica Colombiana NTC 1000 - Metrología. Sistema Internacional de Unidades.*
- *Organización Internacional de Metrología Legal OIML D-10. Determinación de Periodos de Calibración.*
- *Normas Técnicas para la Confirmación Metrológica de los equipos, depende de los usados por la organización.*

1.5 RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN.

Los profesionales y técnicos de apoyo, que integren la empresa serán quienes hagan el proceso de verificación y calibración de los equipos (Grameras). Con lo anterior, los profesionales y técnicos de apoyo son quienes tienen la responsabilidad de velar por el cumplimiento y la correcta aplicación de las pautas establecidas en este instructivo.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

- Tener los patrones de referencia calibrados y certificados con patrones nacionales los cuales a la vez deben estar calibrados con patrones internacionales (El documento del certificado de calibración debe estar vigente, generalmente tiene validez de 1 año).
- Debe estar avalado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia - *ONAC.*

1.6 INVENTARIO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN QUE REQUIEREN VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN.

Relación de Equipos:

- Pesas
- Balanzas electrónicas

1.7 PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN SEGÚN LAS CONDICIONES DE UTILIZACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

CALIBRACIÓN USANDO PESAS DE CALIBRACIÓN.

EQUIPOS / INSTRUMENTOS	*CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN*
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 5g-500g	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR SAS CERTIFICADO N° 03062
PESA PATRÓN DE 1 KG	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR SAS CERTIFICADO N° 03061

1.8 ACTIVIDADES A DESARROLLAR

- **INVENTARIO DE PATRONES DE CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN**

EQUIPOS / INSTRUMENTOS	*FABRICANTE*	*MODELO*	*SERIAL*
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 5g-500g: EXACTITUD M1	*PESOMETRIC*	*CILINDRICA*	*200311*
PESA PATRÓN DE 1 KG.: EXACTITUD M1	*PESOMETRIC*	*CILINDRICA*	*01*

➢ INVENTARIO DE EQUIPOS

EQUIPOS	CÓDIGO
GRAMERA ELECTRÓNICA	001

PROCEDIMIENTO

1 INSTALACIÓN.

- ✓ La balanza no debe estar expuesta a corrientes de aire.
- ✓ La temperatura a la cual puede estar expuesta la balanza es de 0 a 40 °C y la humedad relativa ambiente del lugar asignado para el equipo debe ser inferior al 85%.
- ✓ La mesa sobre la que se coloca la balanza debe estar nivelada y no expuesta a excesivas vibraciones.
- ✓ No exponer el equipo a la luz directa del sol, o al calor radiante: ubicarla alejada de ventanas, calentadores, mecheros o cualquier otra fuente de calor.
- ✓ No exponer la balanza a gases corrosivos.
- ✓ Conectar la balanza a la red eléctrica. El display aparecerá después de encender el panel de control a través del botón de encendido-apagado.
- ✓ Dejar la balanza encendida durante un mínimo de 30 minutos antes de proceder a calibrar según las pautas establecidas.

2. VERIFICACIÓN.

- ✓ Las actividades de verificación sirven para tener controlada la balanza entre dos calibraciones sucesivas y poder detectar, antes de uso diario, el desajuste del equipo o alguna señal de mal funcionamiento.
- ✓ Se verificará la balanza mensualmente para asegurarse que la misma está en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 MG. A 500 GR. CLASE M1-La pesa utilizada en el control de rutina, se verificará con una frecuencia mensual y registrando el peso y la estadística descriptiva en la "Planilla de verificación de la pesa utilizada en el control de rutina de balanzas electrónicas.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 kG. CLASE M1-La pesa utilizada en el control de rutina, se verificará con una frecuencia mensual y registrando el peso y la estadística descriptiva en la "Planilla de verificación de la pesa utilizada en el control de rutina de balanzas electrónicas.

3. EFECTUAR LA VERIFICACIÓN MENSUAL SEGÚN LAS SIGUIENTES PAUTAS:

- ✓ Encender la balanza y esperar que estabilice.
- ✓ Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare".
- ✓ Colocar la pesa de control en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad.
- ✓ Registrar la lectura obtenida en la "Planilla de control de rutina de balanzas Registrar en el formato de control con los pesos registrados de la pesa de control, obtenidos mensualmente considerando que la apreciación de estas balanzas es de 1 mg, se tomarán como límites de control, el peso de la pesa de control ± 3 mg.

4. INSPECCIÓN DE LAS PESAS:

- ✓ Se inspeccionarán las pesas que se emplean para la verificación cada vez que sean utilizadas, con el objetivo de desechar aquellas que presenten algún indicio de corrosión.
- ✓ Contemplar las siguientes señales de inestabilidad y las acciones a seguir cuando estas señales son detectadas durante la verificación de rutina:
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza.

5. MANTENIMIENTO:

- ✓ La balanza se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave y si fuera necesario, remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.

PROGRAMACIÓN DE CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN

EQUIPO	PRUEBA	FRECUENCIA	RESPONSABLE
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 5g-500g: EXACTITUD M1	CALIBRACIÓN	ANUAL	COMPAÑÍA DE METROLOGÍA ENGAR. LABORATORIO DE MASA. CERTIFICADO N° 03062
PESA PATRÓN DE 1 KG.: EXACTITUD M1	CALIBRACIÓN	ANUAL	COMPAÑÍA DE METROLOGÍA ENGAR. LABORATORIO DE MASA. CERTIFICADO N° 03061
BALANZAS ELECTRÓNICAS	VERIFICACIÓN	MENSUAL 23/11/2024	INGENIEROS DE ALIMENTOS, TÉCNICOS Y TECNÓLOGOS PROFESIONALES DE INTERVENTORÍA.

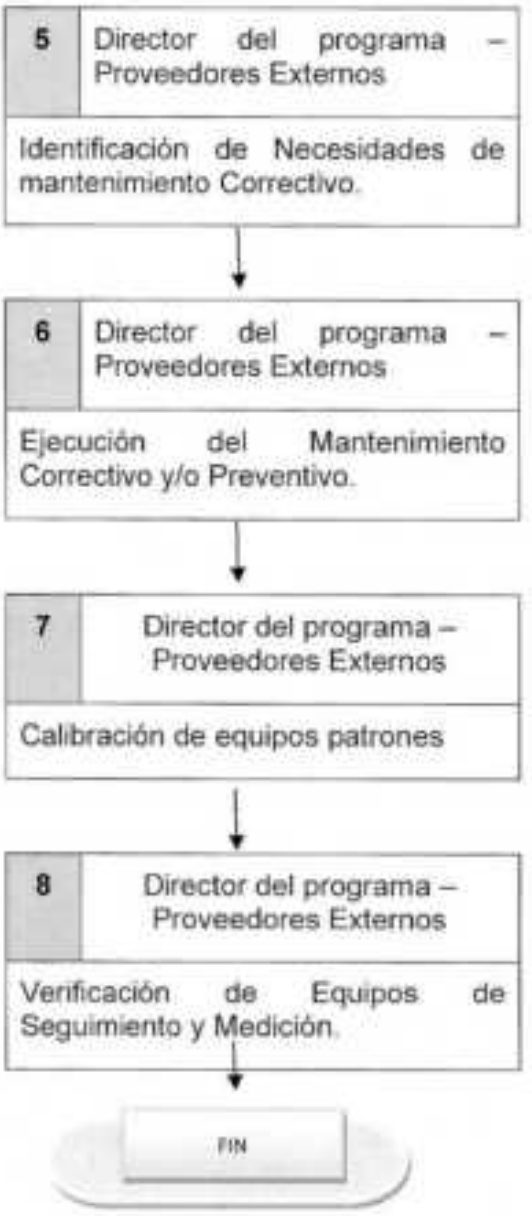
ESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN DE GRAMERAS

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
EM	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO
1	Rotulación de los equipos, maquinaria y herramientas manejadas para los procesos	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos.	Rótulos en las balanzas utilizadas.
2	Levantamiento Inventario de balanzas, equipos de seguimiento y medición manejados para la verificación del gramaje de la minuta patrón y ciclos de menús.	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos.	Inventario de basculas y balanzas, equipos de seguimiento y medición
3	Levantamiento de hoja de vida para balanzas electrónicas	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos	Hoja de vida de balanzas electrónicas.
4	Levantamiento del plan de mantenimiento preventivo.	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos	Plan de Mantenimiento Preventivo.
5	Identificación de Necesidades de mantenimiento Correctivo.	Director del programa	Solicitud de Necesidades de Mantenimiento.
6	Ejecución del Mantenimiento Correctivo y/o Preventivo.	Director del programa Proveedores externos	Registros de Mantenimientos ejecutados
7	Calibración de equipos patrones	Director del programa Proveedores externos	Registro de Calibración y/o verificación de balanzas electrónicas. Certificados de calibración del Proveedor
8	Verificación de Equipos de Seguimiento y Medición.	Director del programa Proveedores externos	Registro de Calibración y/o verificación de equipos.

9	Fin del Procedimiento.

DIAGRAMA DEL PROCEDIMIENTO:





3. FORMATOS PARA EL REGISTRO DE VERIFICACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

VER:

ANEXO 1. Formato de verificación intermedia de grameras (Mensual)

ANEXO 2. Formato individual para verificación física de los equipos de medición (Mensual)

ANEXO 35

Registro fotográfico de calibración de equipos e instrumentos de medición, período del 1 al 30 de noviembre de 2024

Educación Aprender	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

OBJETO DEL CONTRATO	"REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	23-11-2024		**HORA INICIO:**	8:00 am	
LUGAR	CAMPO-BODEGA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 am	
RESPONSABLE	LENYS MOLINA	**CC**	43.617.281		**CARGO**	SUPERVISOR	

OBJETIVO DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN: Garantizar que los equipos e instrumentos de medición utilizados por la firma consultora, funcionen dentro de los rangos (Límites) establecidos para garantizar resultados veraces en el proceso de verificación de los gramajes de materias primas y componentes de la Minuta Patrón del programa de alimentación escolar, en las diferentes unidades aplicativas.

INFORME FOTOGRÁFICO



FOTOGRAFÍA No. 1	**EQUIPO DE MEDICIÓN**
OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación mensual a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.	



FOTOGRAFÍA No. 2	**ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA**
OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.	



FOTOGRAFÍA No. 3	**PESA DE CONTROL DE 5 gr**



FOTOGRAFÍA No. 4	**PESA DE CONTROL DE 10 gr**

Educación Aprender	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	edelmira sierra Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (5 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.	**OBSERVACIÓN:** Colocar la pesa de control (10 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.
	
FOTOGRAFÍA No. 5 **PESA DE CONTROL DE 20 gr**	**FOTOGRAFÍA No. 6** **PESA DE CONTROL DE 50 gr**
OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (20 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.	**OBSERVACIÓN:** Colocar la pesa de control (50 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.

Educación Aprender		FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024



FOTOGRAFÍA No. 7	PESA DE CONTROL DE 200 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (200 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 8	PESA DE CONTROL DE 500 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (500 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.

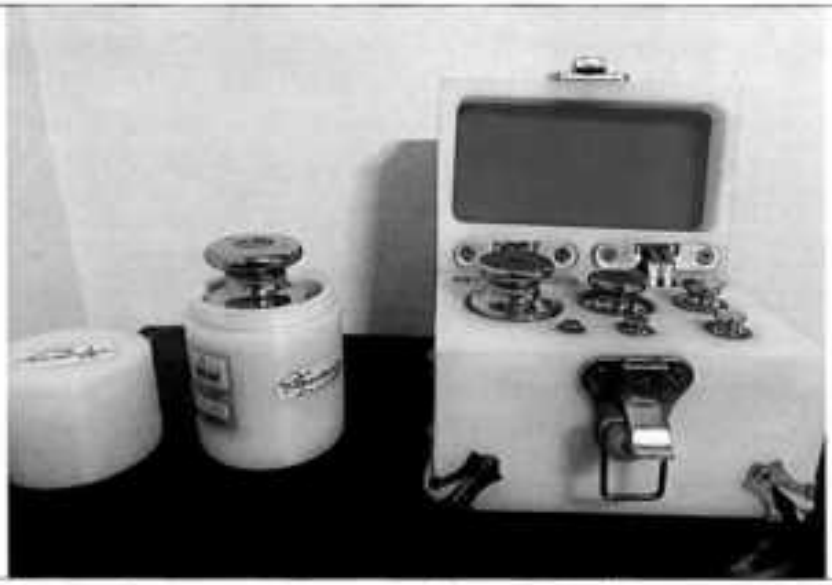


FOTOGRAFÍA No. 9	PESA DE CONTROL DE 1000 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (1000 gr) en el centro del plato de pesado y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.

Educación Aprender	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	edelmira sierra

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024



FOTOGRAFÍA No. 10	IMPLEMENTACIÓN PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

OBSERVACIONES GENERALES

- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave o remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.
- ✓ Se verificará la balanza mensualmente para asegurarse que la misma esté en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina juego de pesas patrón de 5 gr. a 1000 gr. clase m1-la, registrando el peso y la estadística descriptiva en el "formato de verificación equipos de medición.
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza en un laboratorio de masa que este certificado.

ANEXO 36

Formatos de seguimiento monitoreo y control

3649
1316

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:				
Fecha de la visita:				Hora inicio:		Institución educativa:			
Operador:				Hora terminación:		Sede educativa:			
Contrato de prestación de servicios No.			Tipo de Complemento:			Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	

Calificar según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Edificaciones e Instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.		
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento		
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
8	Los implementos (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.		
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .		
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).		
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: _____		
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.		
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.		
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.		
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).		

1317 3650

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____		
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.		
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.		
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.		
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
26	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 caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.		
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima		
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.		
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.		
32	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.		
33	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.		
34	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.		
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.		
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.		
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.		
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		

3651

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

n ciudadana		
dor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y nde educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, ad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón l operador, canales de atención al ciudadano)		
ntran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato		
de implementos de aseo		
ga de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida o anexo check list elementos de aseo)		

rcentaje de cumplimiento de condiciones operativas				Porcentaje de Cumplimiento:			%	
nces	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

nsar el de cumplimiento: Si (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre incumplimiento.

	Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
dor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y ncepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO		
dor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar n cada una de las etapas de producción	SI		NO		
de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y n de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y s normativos del transporte de alimentos y materias primas se semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO		
de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y ales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		

generales de la visita

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1319 3652

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO - RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-MRFS-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:			
Fecha de la visita:		Institución educativa:					
Operador:		Sede educativa:					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:		No de manipuladoras:		No de días de prestación:

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

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

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1320 3613

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: 10-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:				
Fecha de la visita:		Institución educativa:					
Operador:		Sede educativa:					
Contrato de prestación de servicios No:		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:		
Información de las raciones entregadas							
Descripción del menú:							
Intercambios	Alimento:						
	Motivo del intercambio		Fecha:		Avistado por:		

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.	
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	
4	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	En caso de presentarse Intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	
Porcentaje de cumplimiento:		%

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RESIDENCIAS ESCOLARES

VERSIÓN: 08

CÓDIGO: 103-67-VR-02

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORÍA Y CONSULTORÍA CUEJAMAN SIERRA GUTIÉRREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:

SUBDIRECCIÓN DE CASANARE

Municipio:

Fecha de la visita:

Sede de modalidad a verificar:

Institución educativa:

Sede educativa:

Tipo de Complementario:

Ubicación:

Nombre(s) y apellidos manipulador(a):

Observador:

Cantidad de raciones de consumo día:

No. beneficiarios

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Complementos	
		Cumple	No cumple	sede(1)	sede(2)	sede(3)	Promedio muestra	Peso requerido	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
				Peso/ referencia	Peso/ referencia	Peso/ referencia																							

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre:	Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:	Cargo:

131

3672

365

ANEXO 37

Acta de aprobación de formatos

1324

3659

Gobernación de Casanare

ACTA DE REUNION

Formatos seguimiento, monitoreo y control, al contrato No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 DE 2024

- Formato de verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.
- Formato de condiciones de operación modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.
- Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.
- Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares
- Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.
- Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio.

Formatos seguimiento, monitoreo y control, a los CONTRATOS INTERADMINISTRATIVOS: SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y No. INTERNO 1402 de 2024, No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y No. INTERNO 1414 de 2024, No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y No. INTERNO 1420 de 2024, No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y No. INTERNO 1424 de 2024

- Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial.

- Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial.

2. Aprobación de los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría.

La Supervisión realiza la validación a los lineamientos y criterios para el ejercicio de interventoría en marco de la ejecución del contrato de interventoría.
Se recomienda que una vez en marcha se requiera un formato adicional o actualizar para la prestación de servicio se deberá Informar a la entidad para su validación con anterioridad

3. Proposiciones y varios

La supervisión aprueba cada uno de los aspectos previamente abordados, quedando fijados como acuerdos para ejecución, así mismo se crea compromiso en el cumplimiento de los plazos pactados.

1325

3658

Gobernación de Casanare

ACTA DE REUNION

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TECNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

Anexos:
1. Listado asistencia general en un (1) folio

Transcribió: Yolisbeth Pérez
Asistente Admo. Interventoría

Casanare

1826 369

LISTA ASISTENCIA GENERAL

FO-GD-12
2014-01-02
V. 03

TEMA: 1. Presentar los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación.
2. Aprobación de los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría

TIPO DE EVENTO	
CAPACITACIÓN:	
DIVULGACIÓN:	
OTRO:	ACTA DE REUNION

FECHA: 02 DE AGOSTO DE 2024 HORA: _____ a _____

DEPENDENCIA/LUGAR: DIRECCIÓN DE COBERTURA EDUCATIVA CIUDAD/MCIPIO: YOPAL

QUIEN DIRIGE y/o EXPONE: NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA FIRMA: _____

No	NOMBRE COMPLETO	CARGO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO (CEL)	FIRMA
1	EDELMIRA SIERRA GUERRA	Apoyo Juridico	Interventoria	interventoriaeducativa@gmail.com	3112682150	
2	Nelson Gonzalez	Dir Cobertura	SED	nelsongonzalez3@gmail.com	3104822429	
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

ANEXO 38

Cronograma de visitas de infraestructura período del 1 al 29 de noviembre de 2024

3661

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

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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS INFRAESTRUCTURA

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MES: NOVIEMBRE 2024																												
			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
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN																													

CONVENCIONES	
Visita Técnica de seguimiento, monitoreo y control	
Visita de verificación de infraestructura	

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

3462

ANEXO 39

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares período del 1 al 29 de noviembre de 2024

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112622160

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PERIODO: DEL 01 A 29 DE NOVIEMBRE DE 2024

YOPAL- CASANARE
2024

Yopal Casanare
E mail: interventoriaresidenciasescolarees@gmail.com
Teléfono: 3112632150

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 4
MARCO NORMATIVO 5
MARCO CONCEPTUAL 6
1. OBJETIVOS 8
1.1 GENERAL 8
1.2 ESPECÍFICOS 8
2. ALCANCE 9
3. METODOLOGÍA 9
3.1 ASPECTOS DEL ACTA DE VERIFICACIÓN 10
4. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS 13
4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DE ANÁLISIS 13
4.2 DIAGNÓSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS PARA LA MODALIDAD DE ATENCION RACION PREPARADA EN SITIO (RPS) 13
5. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS POR MUNICIPIO 14
5.1 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR ASPECTO A EVALUAR 15
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 16

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa. 10
Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante el Diagnostico de infraestructura 10
Tabla 3. Consolidado de Visitas de diagnóstico a las Instituciones Educativas durante el mes de noviembre de 2024 13

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento verificacion de infraestructura por municipio periodo de 01 al 29 de noviembre de 2024. 15
Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento por aspectos evaluados 16

INFORME DE AVANCE No. 2	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	FECHA: 04/04/2023

INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoria 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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", fue realizado el seguimiento al Contrato de prestación de servicio No. 1446 del 2024, cuya ejecución otorga la operatividad del Programa de Alimentación Escolar - PAE, dado por el operador "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024".

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de instalaciones fisicas y sanitarias", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** durante el "periodo comprendido entre el **01 al 29 de noviembre de 2024".** Por consiguiente, se expone que, en el plazo citado previamente, se realizaron visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en el objeto del Contrato No. 1446 de 2024, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

En este sentido, es claro resaltar que las inspecciones cumplen el rol de generar alertas oportunas con respecto a la infraestructura de los restaurantes escolares, para que los actores responsables del programa (Operador y/o Entidad Territorial Certificada –ETC-), ejecuten acciones de mantenimiento que garanticen los espacios apropiados para la preparación en sitio o consumo de las raciones alimentarias por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Lo anterior, considerando que las instalaciones que dan operatividad al PAE, deberán estar libres de focos de insalubridad y bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas, para brindar calidad e inocuidad de los alimentos elaborados para los estudiantes matriculados en las instituciones educativas priorizadas con estrategia residencias escolares y en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare.

MARCO NORMATIVO

- ✓ Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional *"Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)".*
- ✓ *Ley 09 de 1979, que establece las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteran las características del ambiente exterior de las edificaciones hasta hacerlo peligroso para la salud humana.*
- ✓ 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"*

MARCO CONCEPTUAL

Alimento Contaminado: El que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto, en normas reconocidas internacionalmente. (Resolución 2674 de 2013)

Alimento perecedero: "Alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio". (Resolución 2674 de 2013).

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.

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

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

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

Modalidad de suministro: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad para la atención en la institución educativa: Preparada en Sitio, Comida Caliente Transportada o Industrializada.

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

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa.

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

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".

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

Residuos: Todo material inservible que queda como resultado de un proceso.

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.

1. OBJETIVOS

1.1 GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares bajo los criterios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y aplicados por la interventoria para verificar la ejecución del 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",** del contrato No. 1446 del 2024.

1.2 ESPECÍFICOS

- Realizar el diagnóstico de infraestructura física y sanitaria, de los restaurantes escolares donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar bajo el contrato No. 1446 del 2024.

- Consolidar información para la Entidad Territorial Certificada –ETC, relacionada con el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares del Departamento, con el fin de que este actor, tome acciones correctivas necesarias para el mejoramiento de la operatividad del PAE.

- Definir porcentualmente la conformidad y/o cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo, donde se desarrolla el PAE, en aras de alimentar el diagnostico situacional de las sedes educativas priorizadas.

2. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios No. 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**", y establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurante escolares del departamento de Casanare donde se desarrolla el PAE.

3. METODOLOGÍA

Para establecer el presente diagnóstico, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO – RACION INDUSTRIALIZADA" con base en los lineamientos técnicos del PAE y posteriormente, evaluó 6 aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo, servicios públicos, manejo y disposición de residuos y servicios sanitarios. Lo anterior, fue calificado mediante 4 criterios: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado.

Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS), la cual es aplicada en todo el territorio nacional y es uno de los referentes para el manejo del PAE, el estudio se enfocó en los siguientes requerimientos:

- ✓ **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS:** Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
  Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

- ✓ **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:** La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas e impidan el acceso de material particulado o agentes externos que pueden alterar la calidad de los productos, las áreas de almacenamiento deben ser las adecuadas, no se debe permitir el ingreso de animales.

- ✓ **ABASTECIMIENTO DE AGUA:** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe contar con tanque de almacenamiento de agua con tapa, el tanque debe ser de un material que garantice su potabilidad, se debe realizar una limpieza y desinfección periódica.

- ✓ **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS:** Debe existir un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies que tengan contacto con este.

- ✓ **INSTALACIONES SANITARIAS:** Los establecimientos destinados a la fabricación de alimentos y/o procesamiento deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres. Estos servicios, deben mantenerse limpios y proveerse de jabón desinfectante y elementos desechables.

En conjunto con los aspectos anteriormente señalados, las áreas de elaboración de los productos objeto de la Resolución 2674 de 2013, deben cumplir adicionalmente con requisitos especificos de diseño, en paredes, techos, pisos, puertas, ventanas, desagües, iluminación, ventilación y estructuras eléctricas. El estado y mantenimiento de estas condiciones, se debe complementar con el desarrollo de un Plan de Saneamiento básico, que contenga objetivos claramente definidos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos en las áreas de procesamiento de los comedores escolares.

El porcentaje final será analizado con los puntos de cortes establecidos por la UApA, estipulados en la tabla N° 1.

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa.

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

3.1 ASPECTOS DEL ACTA DE VERIFICACIÓN

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante el Diagnostico de infraestructura

ITEM	ASPECTO A EVALUAR
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO
1	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )
2	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )
3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )
4	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

5	El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ); en uso: si ( ) no ( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )
6	El área de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no ( ); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )
7	El área de almacenamiento cuenta con estibas.
8	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.
9	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos para almacenamiento.
	II. AREA DE PREPARACION
10	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )
11	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )
12	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )
13	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )
14	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
15	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ).
16	El área de prelación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )
17	El área de prelación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )
18	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.
	II. AREA DE CONSUMO
19	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )
20	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )
21	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )
22	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).
23	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
24	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plástica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:
25	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plástica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:
	IV. SERVICIOS PUBLICOS
26	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).

27	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).
28	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aéreo ( ); Funciona: si ( ) no ( ).
29	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)
30	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.
	V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
31	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos sólidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ).
32	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.
33	Disposición final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección ( ).
	VI. SERVICIOS SANITARIOS
34	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.
35	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.
36	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.

4. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DE ANÁLISIS

Para el periodo del 01 al 29 de noviembre del presente año, se realizó 01 diagnóstico para verificar el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares que hacen parte del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en ejecución mediante el Contrato No. 1446 del 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"**, Estas visitas contemplaron 1 municipio y estuvieron enfocadas en determinar el cumplimiento o no de las condiciones mínimas de infraestructura necesarias para prestar el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta los criterios dados por la Resolución 2674 de 2013. Los municipios y las instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3. Consolidado de Visitas de diagnóstico a las Instituciones Educativas durante el mes de noviembre de 2024

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1.	19/11/2024	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN

A continuación, se presenta el análisis del estado locativo y sanitario de las instituciones educativas visitadas durante el periodo, y se consolida la información teniendo en cuenta la modalidad de servicio de operación del PAE y el municipio de referencia. En tal resumen se incluye recomendaciones de acciones de mejora que podrán ser tenidas en cuenta para corregir las anomalías halladas en las instalaciones físicas de las unidades aplicativas del Departamento, así como, las falencias en la implementación de los programas del plan de saneamiento aprobados para la ejecución del PAE.

4.2 DIAGNÓSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS PARA LA MODALIDAD DE ATENCION RACION PREPARADA EN SITIO (RPS)

Para la ejecución del PAE bajo la modalidad "Ración Preparada en Sitio (RPS) estrategia residencias escolares", se debe contar con una infraestructura higiénico-sanitarias básica, que asegure la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en las diferentes unidades aplicativas; por tal motivo, se realizó una inspección y calificación de los comedores escolares visitados en el periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024, con el propósito de identificar las falencias y mejorar el servicio de alimentación, beneficiando a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes priorizados bajo la estrategia de residencias escolares del Departamento de Casanare.

Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de chameza (rps)

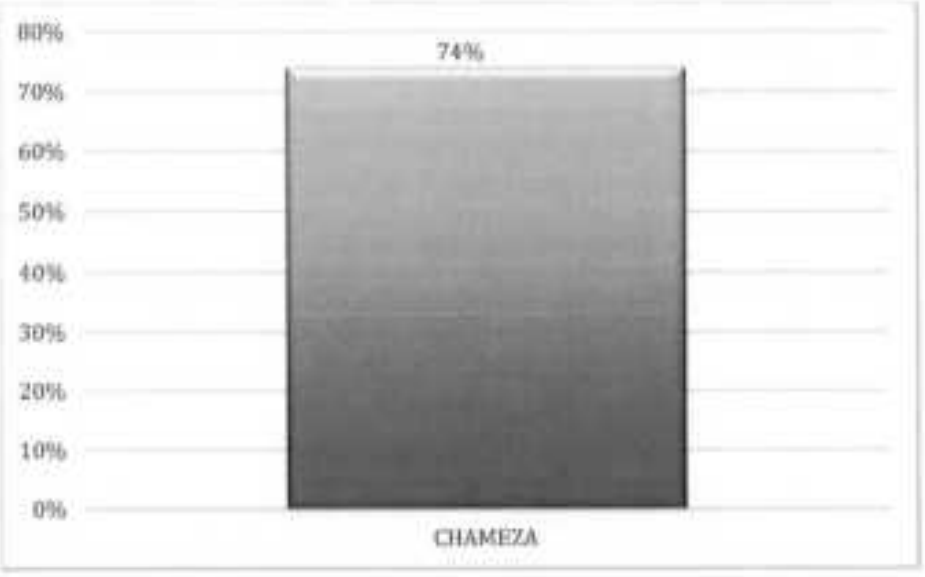
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	74,2%	Aceptable	7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 13. Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ). 14. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( ). 27. Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique). 32. La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. 36. Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.

5. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS POR MUNICIPIO

En cumplimiento al Contrato de Consultoria No. 1445 del 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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, se desarrolló una 1 visita de diagnóstico durante el mes de noviembre de 2024, en las cuales se contempló un (1) municipio.

El resultado obtenido con este estudio determinó las condiciones fisico-sanitarias de la unidad aplicativa verificada en el municipio en el mes de noviembre, donde se ejecuta el Contrato No. 1446 del 2024, cuya ejecución otorga la operatividad del Programa de Alimentación Escolar - PAE, dado por el operador "UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024".

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento verificacion de infraestructura por municipio periodo de 01 al 29 de noviembre de 2024.



Es necesario precisar, que la institución educativa José Antonio Galán - Principal del municipio de Chameza presento un concepto ACEPTABLE con un porcentaje de 74.2%.

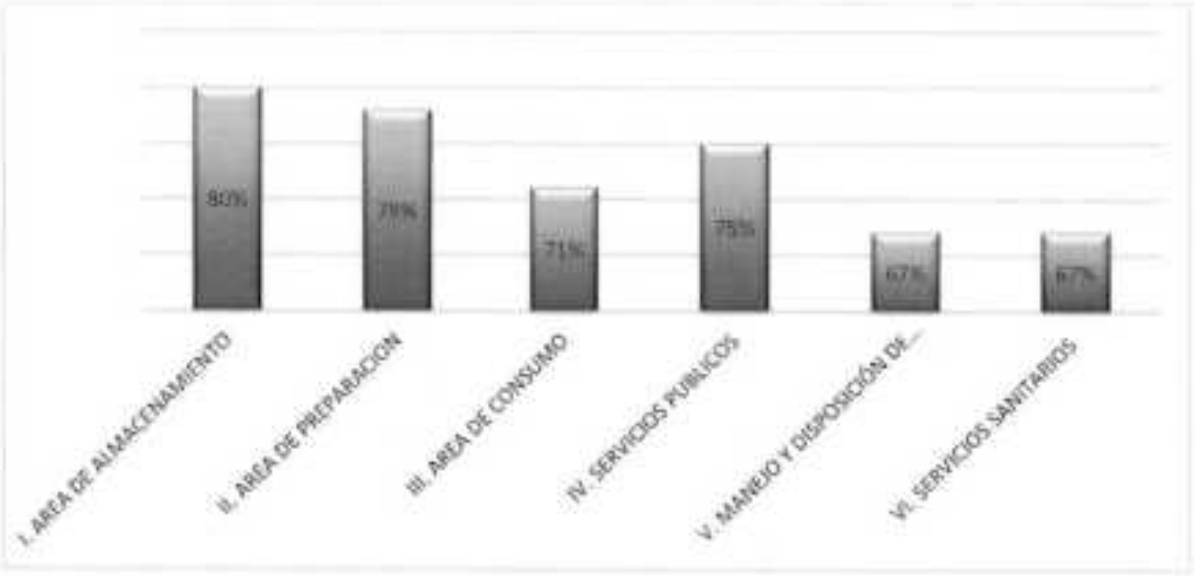
Cabe mencionar, que la calificación del municipio en mención anteriormente no demuestra que las condiciones de infraestructura de otras sedes educativas sean desfavorables; sino por el contrario, es el resultado de la consolidación de diferentes evaluaciones técnicas.

5.1 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR ASPECTO A EVALUAR

Tal como se mencionó en la Metodología del actual informe (Numeral 5), la firma consultora adapto el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA" para desarrollar el diagnostico de instalaciones físicas y sanitarias en las unidades aplicativas inspeccionadas. Por esta razón, el análisis porcentual de los 6 aspectos se presenta en la ilustración No. 2, donde se exhibe un promedio de las calificaciones obtenidas por actividad evaluada en el mes de noviembre y durante el

desarrollo de las visitas de campo realizadas a las instituciones educativas para la ejecución del Contrato de prestación de servicios No. 1446 del 2024.

Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento por aspectos evaluados



En la evaluación de las instalaciones fisicas y sanitarias que presenta el actual informe, permite detectar falencias principalmente en lo relacionado con la disponibilidad de los servicios públicos, debido principalmente a la ruralidad dispersa.

En definitiva, para garantizar la adecuación de las instalaciones fisicas y sanitarias, es responsabilidad de la Entidad Territorial Certificada- ETC en uso de sus capacidades viabilizar recursos para el fortalecimiento de la infraestructura, tal como lo dicta el numeral 3.3. Literal n. de la Resolución 00335 del MEN: *"Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución: en el caso de las ETC departamentos, deben articularse con sus municipios no certificados "*.

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar- PAE, se debe garantizar una ración de calidad, dado que este alimento suple las necesidades nutricionales diarias de los estudiantes matriculados y en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare. En este sentido, se hace necesario requerir condiciones básicas en las instalaciones fisicas y sanitarias de las Unidades Aplicativas seleccionadas para la operación; por consiguiente, las áreas de preparación y de consumo, deben estar

construidos en materiales que no generan sustancias tóxicas, de color claro, resistentes, impermeables, no absorbentes y con superficies lisas. Por lo anterior, en el presente informe de diagnóstico, se expusieron las debilidades halladas en las Instituciones inspeccionadas por el equipo técnico durante el mes de noviembre, en pro de realizar mejoras continuas para el programa en ejecución.

Se deben buscar alternativas para garantizar el suministro constante de los servicios públicos y que el servicio sea de calidad para garantizar los procesos de limpieza, desinfección, almacenamiento entre otros.

Este insumo, es parte fundamental para la caracterización del territorio, dado que aporta información real y actualizada de las condiciones de infraestructura y dotación de las instituciones educativas, permitiendo a la ETC tomar decisiones frente a la priorización en la inversión de recursos de infraestructura.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

ANEXO 40

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares período del 1 al 29 de noviembre de 2024

3681

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

PO-67-49-65 27-12-2024 Rv. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Chameza
Fecha de la visita:	14-11-2024	Hora inicio:	09:30 am	Institución educativa:	Jose Antonio Galan
		Hora terminación:	11:50 am	Sede educativa:	Jose Antonio Galan
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (✓) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	31	PUNTAJE OBTENIDO	23	PORCENTAJE %	74,2 CONCEPTO FINAL Aceptable

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ES	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )	NA	
2	PS IN ES	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	NA	
3	PS TE ES	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	NA	
4	PS IN ES	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NA	
5	PS NE ES	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (✓) no ( ); en uso: si (✓) no ( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
6	PS CO	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (✓) no ( ); en uso: si (✓) no( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
7	PS ES	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuenta con estibas.
8	PS CA	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ES	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ES	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (✓) Pintura ( ) Ladrillo (✓)	1	
12	PS ES	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
13	PS ES	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	Desprendimiento de baldosa
14	PS ES	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Ventanas presentan cuarteamiento.

3682

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-XI-03 27-02-2024 Ve.3

15	PS IE 03	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: si (✓) no ( ); funciona: si (✓) no ( ).	1	
16	PS IE 03	El área de prepación cuenta con estufa: si (✓) no ( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ). Tipo: industrial (✓) domestica ( )	1	
17	PS IE 03	El área de prepación cuenta con licuadora: si (✓) no ( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (✓)	1	
18	PS IE 03	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IN 03	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa (✓) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IN 03	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	0	No cuentan con pared.
21	PS IN 03	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
22	PS IN 03	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	1	
23	PS IN 03	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	No cuenta con puertas y ventanas.
24	PS IN 03	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✓) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa ( ) otro: _____	1	
25	PS IN 03	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✓) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa ( ) otro: _____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IN 03	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS IN 03	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda)	0	Acueducto veredal
28	PS IN 03	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable: si ( ) no ( ); Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( ); Funciona: si ( ) no ( ).	N.A.	Agua directamente llegar al comedor.
29	PS IN 03	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IN 03	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

3683

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-67-1645 27-02-2020 Vo. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS N 33	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ).	1	
32	PS N 33	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No cuenta con cien
33	PS N 33	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección (✓)	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS N 33	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS N 33	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS N 33	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	No cuenta con sanitarios

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

El comedor no cuenta con cien exclusiva para el almacenamiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Ruth Jenny Sabal.	FIRMA:
NOMBRE: Wilson Alfaro Paz	NOMBRE: Ruth Jenny Salamanca.	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.910.V	CEDULA: 1073578519.	CEDULA:
TELEFONO: 3112682150	TELEFONO: 321 267 3240.	TELEFONO:
CARGO: R.A. Interventor	CARGO: Manipuladora alimentos	CARGO:

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	PO-AT-IF-58 11-05-23 VM 5

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, 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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	ETC	DEPTO CASANARE	MUNICIPIO	CHAMEZA		URBANO X / RURAL
SEDE	JOSE ANTONIO GALAN	FECHA DE VISITA		19-11-2024	HORA INICIO:		09:30 am
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN		11:00 am
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 5: El área de almacenamiento cuenta con nevera			
CUMPLE	X	CUMPLE	X
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Desprendimiento de baldosas			



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 18: El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servicio de los alimentos			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 24: El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

ANEXO 41

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 1 al 29 de noviembre de 2024

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

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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MES: NOVIEMBRE 2024																												
			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
OROCUE	CE MIRALINDO	CE MIRALINDO																													
OROCUE	CAMILO TORRES RESTREPO	CAMPOALEGRE																													
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - MASCULINO																													
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - FEMENINO																													
OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO																													
AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMENEZ	LUIS MARÍA JIMENEZ																													
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA																													
RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ																													
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN																													
TAURAMENA	EL CREET	EL CREET																													
SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO																													
TRINIDAD	INSTITUTO TECNICO INTEGRADO	EL TRIUNFO																													
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO																													
TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE																													
TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS																													
TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DE GUACHIRIA																													
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA																													
MANI	JESUS BERNAN PINZON	MUNDO NUEVO																													
MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA HELENA DEL CUSIVA																													
MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS																													

CONVENCIONES	
Visita Técnica de seguimiento, monitoreo y control	
Visita de verificación de infraestructura	

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

3589

2688

ANEXO 42

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 1 al 29 de noviembre de 2024

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal Casanare
E mail: asesoriayconsultoriaedelmira@gmail.com
Teléfono: 3112632140

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INFORME DE VISITAS TECNICAS SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: 01 AL 29 DE NOVIEMBRE DE 2024

YOPAL- CASANARE
2024

Yopal Casanare
E mail: intervnetoriaresidenciasescolares@gmail.com
Teléfono: 3112632150

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 5
MARCO NORMATIVO 6
MARCO CONCEPTUAL 7
1. OBJETIVOS 8
2. ALCANCE 8
3. METODOLOGÍA 8
4. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS PERIODO DEL 01 AL 29 DE NOVIEMBRE DE 2024 12
4.1.1 FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES (RE) 15
4.1.2 FORMATO DE CONDICIONES DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO. 17
5. ANÁLISIS DE RESULTADOS 19
5.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO. 19
5.2 RESUMEN DE ACTIVIDADES E INDICADORES TRAZADORES. 21
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 23

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE 8
Tabla 2. Parametros técnicos evaluados de operación modalidad preparacion en sitio estrategia Residencias Escolares. 9
Tabla 3. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio modalidad estrategia Residencia Escolares. 11
Tabla 4. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa. 12
Tabla 5. Visitas realizadas en el periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024. 13
Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE) 14
Tabla 7. Resultados de visitas realizadas periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE) 15
Tabla 8. Resultados de Condiciones de requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE) 18
Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio estrategia modalidad Residencia Escolar (RE). periodo de 01 al 29 noviembre de 2024 19
Tabla 10. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración preparada en sitio periodo de 01 al 29 de noviembre de 2024 21

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024..... 13
Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares. 16
Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio. 17
Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo 01 al 29 de noviembre de 2024 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares..... 18

INFORME DE AVANCE N° 3	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	FECHA: 16/12/2021

INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No.01445 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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE" y en concordancia con la Resolución 00335 de 2021, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", se encuentran los anexos técnicos: Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, en los cuales se desarrollan en mayor detalle todos los aspectos que se deben tener en cuenta para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de las Entidades Territoriales Certificadas.

Por lo anterior, el seguimiento es una herramienta de gestión que busca determinar los avances y logros de los productos y resultados de las políticas públicas con relación a los objetivos propuestos. Por su parte, el monitoreo y control son actividades fundamentales en la implementación y ejecución de los programas, que permiten evaluar y ajustar las acciones desarrolladas, a partir del uso adecuado de la información, en coherencia con los procesos establecidos para la mejora continua del programa y sus estrategias.

A continuación, se presenta el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma interventora en el periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024, durante la fase operativa del contrato de prestación de servicios 1446 de 2024 en la entrega de la modalidad ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE).

MARCO NORMATIVO

Constitución Política de Colombia: Artículos 209, 270 y 287.

- ✓ **Ley 09 de 1979,** "Por la cual se establecen Medidas Sanitarias"
- ✓ **Ley 715 de 2001**: "Por la cual se establecen las distintas fuentes que financian el PAE para ser ejecutadas por los distritos y municipios".
- ✓ **Ley 819 de 2003:** "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Ley 1150 de 2007:** "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos".
- ✓ **Ley 1955 de 2019**: "Por el cual se expide el plan nacional de desarrollo 2018-2022 "PACTO POR COLOMBIA, PACTO POR LA EQUIDAD".

  [...] Artículo 189. "Por la cual se crea la Unidad Especial Administrativa de Alimentación Escolar y se definen sus objetivos".
- ✓ **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".
- ✓ **Ley 2046 de 2020:** "Por la cual se establecen 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".
- ✓ **Ley 2167 de 2021:** "Garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE - durante el calendario académico".
- ✓ **Ley 2195 de 2022:** "Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 2674 de 2013:** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 00335 de 2021**: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

MARCO CONCEPTUAL

Control: El control tiene como objetivo principal mantener el proyecto alineado con sus objetivos. El control es una labor dinámica y que día a día necesita ajustes. Sea cual sea la herramienta elegida para ello, debe tener un alto grado de flexibilidad que permita la introducción de cambios y adaptaciones. (Monitoreo, Seguimiento y Evaluación de Proyectos Sociales, 2007).

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.

Modalidades de atención: hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar. (artículo 6 Resolución UApA 335 de 2021).

Modalidad Preparada en Sitio: La modalidad "Preparada en Sitio" debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Seguimiento o monitoreo: El seguimiento o monitoreo es una acción permanente a lo largo del proceso de los proyectos que permite una revisión periódica del trabajo, tanto en su eficiencia en el manejo de recursos, como de su eficacia en el cumplimiento de los objetivos propuestos.

A través de la recolección y el análisis continuo de información se pueden controlar los avances durante la fase de ejecución y comparar así los resultados esperados con el estado de avance de estos, lo que permite identificar y valorar posibles problemas y logros de los procesos de ejecución, así como proporcionar información fiable y oportuna, con el fin de hacer ajustes para lograr el objetivo deseado. Es de vital importancia que el seguimiento o monitoreo se realice como una parte integral del proceso, acordada con los responsables de la gestión, para que no sea solo una supervisión.

1. OBJETIVOS

1. Realizar seguimiento y monitoreo a la entrega de la modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE), en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare conforme a los cupos registrados en el Sistema Integrado de Matrícula -SIMAT, los documentos técnicos de nutrición establecidos en el proceso SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 y mesa de trabajo del 09 de agosto de 2024 y las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

2. 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 todos los dias establecidos dentro del calendario escolar.

2. 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 Escolares (RE) en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare durante el periodo del 01 al 29 de Noviembre de 2024.

3. METODOLOGÍA

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

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

MODALIDAD DE ATENCIÓN	FORMATO ESTABLECIDO
Ración preparada en sitio	1. Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio. 2. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares. 3. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio. 4. Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio. 5. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables en cada uno de los formatos en tabla N°2 se especifican los aspectos evaluados:

Tabla 2. Parametros técnicos evaluadas de operación modalidad preparacion en sitio estrategia Residencias Escolares.

	Condiciones higiénico-sanitarias
Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
4	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).
	Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y oportuna.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Control de plagas	
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
12	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	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
14	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.
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.
Abastecimiento de agua	

18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
19	"Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.
Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
21	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.
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
Almacenamiento	
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
26	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.
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación, ensamble y distribución	
31	31. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
32	32. 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.
33	33. 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.
34	3Los 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.
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.

38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
Participación ciudadana	
39	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)
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Verificación de implementación de aseo	
41	41. 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 3. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio modalidad estrategia Residencia Escolares.

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

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. 4.*

Tabla 4. 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 cortes semanales de visitas técnicas, con oficio remisorio, relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las mismas; de igual manera, se hace el envío de la matriz en Excel donde se relacionan los hallazgos encontrados en las visitas y que requieren de plan de mejora.

4. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS PERIODO DEL 01 AL 29 DE NOVIEMBRE DE 2024

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.

Durante la ejecución del programa se verificó la gestión y operación del contratista, 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 priorizadas, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024 ejecutado por la empresa "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024".

En el periodo de operación comprendido del 01 al 29 de noviembre de 2024, se realizaron visitas de seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del programa, donde se entregó la ración preparada en el sitio a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

Para garantizar integralmente el servicio del Programa de Alimentación Escolar a los niños, niñas adolescentes y jóvenes registrados en el SIMAT, bajo la modalidad Ración preparada, se requiere contar con el cumplimiento de las condiciones sanitarias adecuadas y de aspectos relacionados con los anexos de la Resolución 00335 de 2021. Por consiguiente, las áreas de consumo deben estar limpias y ordenadas de tal manera que no se generen sustancias contaminantes y de igual manera cumplir con los requerimientos nutricionales estipulados en los documentos técnicos de nutrición. Por lo tanto, basándonos en los requisitos de las instalaciones, es preciso mantener el orden en algunas de las unidades aplicativas y aplicar cabalmente el plan de saneamiento que responde a las necesidades de la

sede educativa, de igual manera dar cumplimiento a cabalidad al ciclo de menú y minuta patrón, mediante el ejercicio del plan de capacitaciones y acompañamiento continuo.

A continuación, se relacionan en la tabla No. 5 y 6 las visitas realizadas en el periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024, es importante aclarar que, si bien en la tabla 5 se relacionan las visitas de infraestructura y SPQRS y/o actas de reunión y estrategia de vida saludable estas serán analizadas en sus respectivos informes.

Tabla 5. Visitas realizadas en el periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024.

Modalidad de atención	Visitas realizadas del 01 al 29 de noviembre 2024
Ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE)	20
Infraestructura	1
Seguimiento a SPQRS y/o Acta de reunión	0
Estrategia de vida saludable	1
TOTAL VISITAS 01 AL 29 DE NOVIEMBRE DE 2024	22

Para efecto del presente informe se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas de la modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares (RE), es decir, las 22 visitas a las Instituciones Educativas oficiales, visitas que permitieron evidenciar de manera porcentual, el cumplimiento general de los diferentes aspectos técnicos de la operación dada en los centros educativos asignados, a continuación, se relaciona los periodos evaluado del 01 al 29 de noviembre de 2024, correspondiente a 4 semanas de prestación de servicio.

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024.



Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE
05/11/2024	OROCUE	CE MIRALINDO	CE MIRALINDO
05/11/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE
05/11/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - MASCULINO
05/11/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - FEMENINO
06/11/2024	OROCUE	ALGARROBO	ALGARROBO
12/11/2024	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ
13/11/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA
19/11/2024	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	FERNANDO RODRÍGUEZ
19/11/2024	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN
20/11/2024	TAURAMENA	EL CRIET	EL CRIET
20/11/2024	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO
21/11/2024	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO	EL TRIUNFO
21/11/2024	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO
21/11/2024	TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE
22/11/2024	TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS
22/11/2024	TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DEL GUACHIRIA
22/11/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA
25/11/2024	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE
25/11/2024	MANI	CAMILO TORRES	SANTA HELENA DEL CUSIVA
25/11/2024	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS

4.1.1 Formato de Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE)

Se realiza calificación teniendo en cuenta los puntos de corte establecidos por la UApA, los cuales permitieron realizar un análisis de la situación del programa de alimentación escolar PAE, en el periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024.

Tabla 7. Resultados de visitas realizadas periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
05/11/2024	OROCUE	CE MIRALINDO	CE MIRALINDO	77,8 %	ACEPTABLE
05/11/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	97,2 %	MUY BUENO
05/11/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - MASCULINO	66,7 %	DEFICIENTE
05/11/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - FEMENINO	91,6 %	BUENO
06/11/2024	OROCUE	ALGARROBO	ALGARROBO	87,8 %	BUENO
12/11/2024	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	97,2 %	MUY BUENO
13/11/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA	93,5 %	BUENO
19/11/2024	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	FERNANDO RODRÍGUEZ	96,7	MUY BUENO
19/11/2024	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	97,1	MUY BUENO
20/11/2024	TAURAMENA	EL CRIET	EL CRIET	100	MUY BUENO
20/11/2024	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	100	MUY BUENO
21/11/2024	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO	EL TRIUNFO	96,7	MUY BUENO
21/11/2024	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	97,1	MUY BUENO
21/11/2024	TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE	94,3	BUENO
22/11/2024	TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS	97,1	MUY BUENO

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
22/11/2024	TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DEL GUACHIRIA	97,1	MUY BUENO
22/11/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	97,1	MUY BUENO
25/11/2024	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	100	MUY BUENO
25/11/2024	MANI	CAMILO TORRES	SANTA HELENA DEL CUSIVA	96,7	MUY BUENO
25/11/2024	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS	97,1	MUY BUENO

Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.

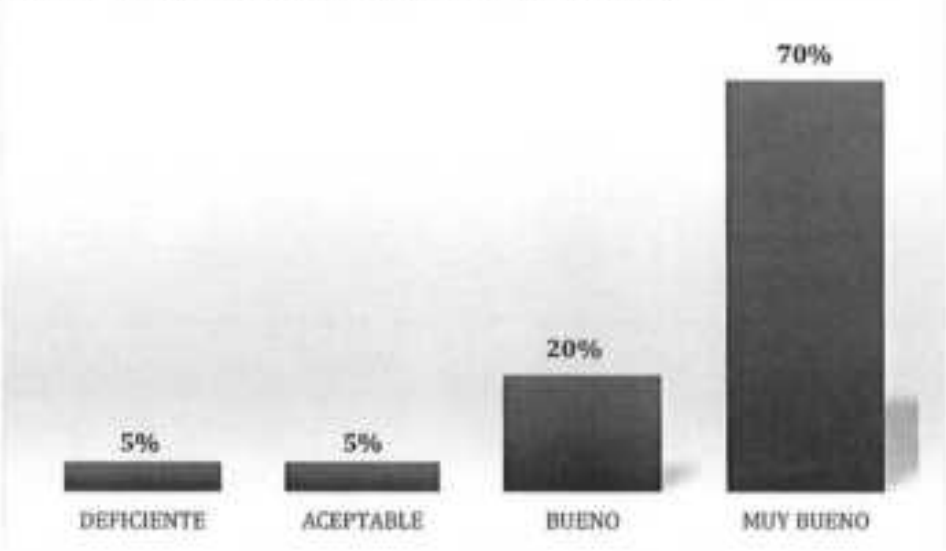


Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio.



Es preciso aclarar que las variables de preparación, ensamble y distribución, almacenamiento, abastecimiento de agua, limpieza y desinfección, edificaciones e instalaciones tuvieron calificaciones bajas debido que, aunque la actividad ya se realizó, es decir fumigaciones, entrega de dotaciones y elementos de aseo, los soportes no reposan en las carpetas operativas de cada una de las sedes educativas, por tanto, se realizó requerimiento al operador para que dejara una copia en cada sede.

4.1.2 Formato de Condiciones de requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio.

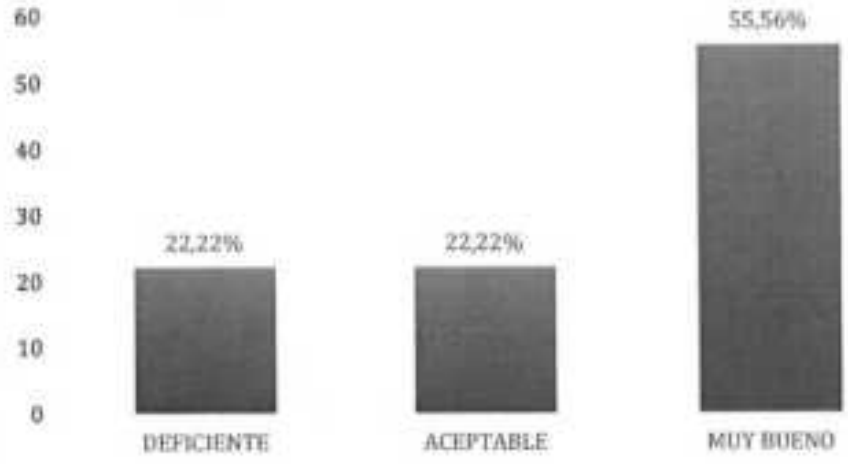
El formato de requerimientos alimentarios y nutricionales se aplicó nueve (09) durante el periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024, en las instituciones educativas visitadas a en sitio estrategia modalidad Residencia Escolar (RE)., debido a que en dichas Instituciones se encontraba en pre-alistamiento el menú del día o ya se había realizado la entrega de la ración, por ende, no se encontraron los componentes para realizar la verificación.

Tabla 8. Resultados de Condiciones de requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	% CUMP	CALIFICACION
5/11/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - FEMENINO	100,0%	Muy bueno
12/11/2024	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMENEZ	LUIS MARÍA JIMENEZ	100,0%	Muy bueno
19/11/2024	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	100,0%	Muy bueno
20/11/2024	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	73,3%	Aceptable
21/11/2024	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	66,7%	Deficiente
21/11/2024	TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE	53,3%	Deficiente
22/11/2024	TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS	100,0%	Muy bueno
22/11/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	100,0%	Muy bueno
25/11/2024	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS	73,3%	Aceptable

Es importante mencionar que el formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio, permite verificar variables del formato de requerimientos alimentarios y nutricionales, por ende, su análisis será en conjunto.

Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo 01 al 29 de noviembre de 2024 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.



5. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Como resultado del seguimiento en campo a través de actas de verificación, se elabora el presente informe el cual hace un análisis del porcentaje de cumplimiento técnico de la operación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE)., bajo lo puntos de corte para calificación dados por la Unidad administrativa alimentos para aprender – UApA (Relacionados en la tabla N° 4).

Se precisa mencionar, que el actual documento, se complementa con la evaluación del Plan de Mejoramiento implementado por el operador PAE, para mitigar y/o subsanar las eventualidades técnicas, hallazgos u observaciones, que requirieron acciones correctivas.

Para modalidad ración preparada en Sitio estrategia Residencia Escolar (RE) complemento alimentario desayuno, almuerzo y cena, la calificación de cumplimiento general promedio durante el periodo del 01 al 29 de noviembre de 2024 fue de 93,9% lo que requirió de acciones inmediatas y subsanación de cada hallazgo por parte del operador, mediante el reporte de visitas y levantamiento de planes de mejora, de igual manera, para aquellos hallazgos de tipo 1 que no dan lugar a subsanación por la afectación directa en la prestación de servicio, se aplicó descuento conforme a lo estipulado en el acta de conformación del comité técnico de seguimiento y control del 09 de agosto de 2024. Las variables más afectadas fueron las relacionadas con edificaciones e instalaciones.

5.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO.

Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio estrategia modalidad Residencia Escolar (RE). periodo de 01 al 29 noviembre de 2024.

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
Condiciones higiénico - sanitarias Edificaciones e instalaciones	En general las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 89%, de cumplimiento debido a No cumplimiento en el numeral 2, relacionado con, "Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros". Esta última variable está relacionada con aberturas o comedores con ventanales amplios sin malla tipo angeo.
Plan de saneamiento - Programa de limpieza y desinfección	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 76% de cumplimiento, variable que respecto a meses anteriores mejoró su cumplimiento, de igual manera se identificó No cumplimiento en variable. "6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna". Variable "7. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
	realizan de manera oportuna." Debido a la falta de diligenciamiento de los formatos.
Control de plagas	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un de cumplimiento de 39% debido a que, aunque si se realizó el proceso de fumigación no reposan los soportes dentro de la carpeta operativa de la sede educativa.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	La variable evaluada en este ítem obtuvo un 75% de cumplimiento debido a No cumplimiento en la variable "13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. Variable "16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado".
Abastecimiento de agua	La variable 19 que compone este ítem obtuvo un cumplimiento del 19% "Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable."
Personal manipulador	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 76% de cumplimiento debido al no cumplimiento en las variables 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos, 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente y 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Lo anterior, fue realizado pero los soportes no reposaban en las carpetas operativas.
Almacenamiento	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 66,4 % de cumplimiento, debido a No cumplimiento en el numeral 30. La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación, ensamble y distribución	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 69% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 36. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación., 38. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
Participación ciudadana	Se obtuvo un 38% de cumplimiento general, debido a que se afectó la variable 40. Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Verificaciones de implementos de aseo	El porcentaje de cumplimiento fue de 20%, dado que la única variable que se evalúa en este componente es la 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo lista de verificación elementos de aseo).

Es importante mencionar, que las variables anteriores dieron origen a planes de mejora que fueron validados por la interventoría en aquellos aspectos subsanables que no afectaron la prestación del servicio. Se evaluó su contenido, soportes y veracidad.

Tabla 10. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración preparada en sitio periodo de 01 al 29 de noviembre de 2024

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
Cumplimiento de la minuta patrón	Es importante mencionar que en tres (3) de las visitas realizadas se evidencio con concepto bajo (DEFICIENTE) cumplimiento en los requerimientos nutricionales, debido a que se presentaron falencias en los ítems, 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 menú y minuta patrón adoptada. 3. Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. 4. 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. En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. La evaluación de las variables anteriores, se articulan con el reporte del formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio, debido a que en este se determina el cumplimiento en preparaciones y cantidades del menú del día con respecto a los documentos técnicos de nutrición, la I.E que afectó gramajes o preparaciones no autorizadas, se dio alcance a lo establecido en acta de conformación de comité relacionado con descuentos. En estas se incluyeron sedes como Manuel Elkin patarroyo sede principal municipio de Sabanalarga 73,3% Campestre brisas del pauto sede principal municipio de trinidad 66,7% Santa Irene sede principal municipio de trinidad 53,3% Gaviotas sede principal municipio de Maní 73,3%. De igual manera, es importante mencionar que no fue posible aplicar la evaluación bajo este formato en todas las instituciones educativas visitadas, debido a que la visita de seguimiento, monitoreo y control no coincide con la entrega de los alimentos, coincidió con no clase o se encontraba en pre alistamiento, sin embargo, se verificó que se prea listarán los ingredientes conforme al menú del dia.

5.2 RESUMEN DE ACTIVIDADES E INDICADORES TRAZADORES.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control de la Resolución 00335 de 2021, para los periodos del 01 al 29 de noviembre de 2024, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

INFORME DE AVANCE N° 3	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	FECHA: 16/12/2021

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
ETAPA OPERATIVA	**Condiciones de operación en sitio:** • Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones). • Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua. • Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución. • Aseguramiento y control de la calidad.	Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado). Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS – Estrategia Residencia Escolares (RE)	01 al 29 de noviembre de 2024	Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 93,9% Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS = 85,2%.
	Control de características organolépticas y temperaturas: • Temperatura ambiente y tiempo de preparación. • Tiempo y Temperatura de cocción. • Descongelación incorrecta del producto. • Contaminación biológica del producto. • Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura. • Temperatura inicial de distribución. • Temperatura final de distribución.			
	Aporte Alimentario y Nutricional • Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible el aporte			

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
	de proteína). • Cumplimiento de ciclo de minutas. • Intercambios de alimentos. • Tamaño de porciones por grado. • Inclusión de alimentos y preparaciones propios.			

Dado que el resultado de los indicadores trazadores para ración preparada en sitio está conforme a la tabla N° 4 entre 85-94.9% para el caso de los requerimientos nutricionales, el cumplimiento de los objetivos para el contrato de prestación de servicios 1446 de 2024, en los periodos del 01 al 29 noviembre de 2024, tuvo desempeño sobre calificación Bueno para requerimientos nutricionales, lo que garantiza una prestación del servicio adecuada y de calidad.

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. Se recomienda realizar el acompañamiento a las instituciones educativas que obtuvieron calificaciones por debajo de lo esperado (aceptable o deficiente), reforzando la formación individualizada para garantizar la calidad del servicio en todas las instituciones educativas.

2. Las instituciones educativas cuentan con las condiciones mínimas para llevar a cabo el desarrollo del programa de alimentación escolar PAE, en modalidad RPS estrategia residencias escolares, pero se requiere de la ejecución en un 100% de las actividades planeadas dentro del contrato de prestación de servicios 1446 de 2024, haciendo énfasis en la socialización constate de los documentos técnicos de nutrición y manejo de estos.

3. El ejercicio de servido debe realizarse acorde a procedimientos de estandarización de utensilios, con el fin de garantizar el gramaje establecido en el contrato y los lineamientos técnicos PAE, este ejercicio debe hacerse en cada establecimiento dando prioridad a aquellas instituciones educativas que comparten los cinco grados de escolaridad.

4. Se solicitó adicionalmente reforzar las temáticas estipuladas dentro del plan de capacitación dirigidas al personal manipulador de alimentos, con el fin de lograr un cumplimiento al 100% de cada una de las variables operativas analizadas durante las visitas de campo, almacenamiento y rotulación de alimentos. Se debe realizar acompañamiento en las sedes educativas para garantizar el uso óptimo de las materias primas.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

Yopal Casanare
E mail: intervnetoriaresidenciasescolares@gmail.com
Teléfono: 3112632150

ANEXO 43

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 29 de noviembre de 2024

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

313

Yopal, Casanare, 12 de noviembre de 2024

Oficio No. INTER-PAECAS-079-2024

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

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

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 los reportes de visitas realizadas por el equipo interventor, para la ejecución del contrato en mención, mediante los cuales se evalúa la calidad y cumplimiento de los servicios de entrega de raciones alimentarias modalidad preparado en sitio por la empresa contratista.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
05/11/2024	OROCUE	CE MIRALINDO	CE MIRALINDO	77.8 %	ACEPTABLE
05/11/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	97,2 %	MUY BUENO
05/11/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - MASCULINO	66,7 %	DEFICIENTE

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
05/11/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - FEMENINO	91,6 %	BUENO
06/11/2024	OROCUE	ALGARROBO	ALGARROBO	87,8 %	BUENO

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

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

Sin otro particular,

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

Anexos: 17 folios

345

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Orocué.		
Fecha de la visita:	05	11	2024.	Hora inicio:	2:00	Institución educativa:	CETinalinda		
Operador:	UT PAE INTERNADO 24.			Hora terminación:	08:03	Sede educativa:	CETinalinda.		
Contrato de prestación de servicios No:	1446/2024.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios:	91

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Permite falencia - presta de A. Reparación en barrera de protección.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Sanitarios completos.
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	0	Formato sin diligenciar
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Formato sin diligenciar
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	NA	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	No se evidencia certificado en sitio
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	Desfun c identificar area
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	NA	

3716

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OFERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	Tanque de nivel
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se cuenta con soporte de ultimo de tanque.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación medica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Personal no cuenta con dotación.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	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.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Definir e identificar area.
Preparación, ensamble y distribución			
31	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	
32	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	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, dosificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	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	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VRPS-81
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	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	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Verificación de implementos de aseo

41	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:		77,8. %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique (según nivel de cumplimiento: Si (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana	SI		NO	X	

Observaciones generales de la visita

* Pero no sin distinción, no se está diligenciando los formatos de los programas del plan de saneamiento, hacer entrega de la ficha técnica nuevamente el producto no conforme y manejo de aceite vegetal usado. Al igual que el formato de limpieza de tanque.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Heinel Pabón Peña	Nombre: *LUZMERIS ARRIETA
Documento: 1.124.710.018	Documento: *7724007897
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: < Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación · Gobernación de Casanare · Alimentados para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-[illegible] 11-06-25 Ver. 5

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	CE MIRALINDO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CE MIRALINDO	FECHA DE VISITA		05-11-2024	HORA INICIO:	08:00 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	08:00 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	EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Sin registros			



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 7: Se aplican productos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Formato sin diligenciar			



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Ítem No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Personal no cuenta con dotación



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 23: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 24: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (cárnicos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: 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 26: 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 26: 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. 12 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 31: 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 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: También se cuenta con la ficha técnica del PAE.



FOTOGRAFÍA No. 16 | **OBLIGACIONES CONTRACTUALES**

Ítem No 41: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 11-05-23 Ver. 5

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 17	PLATO SERVIDO		
CUMPLE		NO CUMPLE	X



FOTOGRAFÍA No. 18	CONSUMO Y ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 19	CONSUMO Y ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 20	CONSUMO Y ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

3722

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 08
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 10-AT-VRPS-08 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

idad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Orocué		
ha de la visita:	05	11	2024.	Hora Inicio: 11:00	Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento		
erador:	VT PAE INTERNADO 124			Hora terminación: 13:00	Sede educativa:	Comprolegio.		
trato de prestación de vicios No.	1446 /2024.			Tipo de Complemento:	Residencias escolares ✓	Almuerzos	No de servicios:	7

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

ndiciones higiénico sanitarias ificaciones e instalaciones	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Sanitarios comparten.
Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa)	1	
n de saneamiento		
ograma de Limpieza y Desinfección		
Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Registros actualizados.
Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Registros actualizados.
Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	NA	
ntrol de plagas		
No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 12-09-24	1	
anejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique)	NA	

3729

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-ANPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

imiento de agua		
sponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico nitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día producción.	1	
realiza la limpieza y desinfección periodica del tanque de almacenamiento de agua potable. cha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se cuenta con formato
l manipulador		
personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con rtificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
enta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo tablecido en la normatividad vigente.	1	
mple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo tablecido en la normatividad vigente.	1	
personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de anufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
namiento		
almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura gidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
s alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del cio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los oductos.	1	
rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 09 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
s registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados rrectamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de imeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente alemificada para evitar uso.	1	
ción, ensamble y distribución		
s procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los mentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y rtalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de sinfección.	1	
s procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de anera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
s tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
dos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las racteristicas de calidad o inocuidad.	1	
realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los anuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y ensilios dispuestos para la operación.	1	
s temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro l rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al numero de raciones y se encuentra en en estado.	1	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	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	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	97,2. %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	≤ 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: Si (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre incumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	Y	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	Y	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	Y	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	?	NO		Semana 2, menú 7. Tiempo de comida almuerzo.

Observaciones generales de la visita:

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

* Durante el proceso de refrigeración de materia prima se evidencia mínimas de fruta como: Guayaba, Maracuyá y Lulo con daños mecánicos. Hoy la fruta se sustituyó al proceso realizar desinfección de estas frutas, desgranados y congelados

* Rutas empacadas con fecha de vencimiento vigente.

* El servicio se presta en normalidad. se cumple con el horario de entrega de las sedes y el menú servido.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eduar Alvis Pain	Nombre: Yenalizeth Inocencio M
Documento: 1.121.910.018	Documento: 1.193.070.538
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	PO-AT-F-09 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 INTERVENTORIA 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CAMPOALEGRE	FECHA DE VISITA		05-11-2024	HORA INICIO:	11:00 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 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

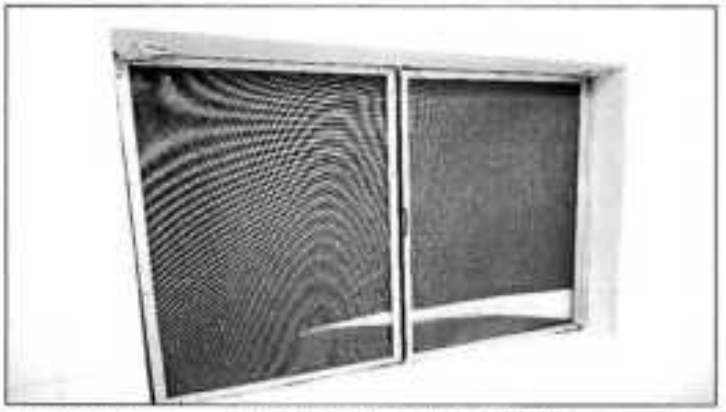


FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 14: La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 23: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

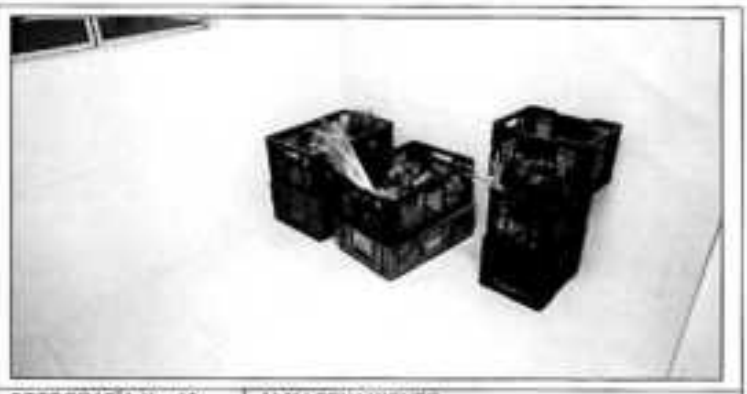
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Item No 24: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Item No 25: 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. 13	ALMACENAMIENTO

Item No 26: 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. 14	ALMACENAMIENTO

Item No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	ALMACENAMIENTO

Item No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ALMACENAMIENTO

Item No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 17	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 30: La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 18	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 31: 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. 19	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 33: Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 20	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 35: 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. 21	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 31: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano).			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 22	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 23	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 41: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 24	CARPETA OPERATIVA

Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 25	PLATO SERVIDO

Semana 2, menú 7. Tiempo de comida almuerzo.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 26	SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 27	CONSUMO Y ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 28	CONSUMO Y ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

3730

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Daviv			
Fecha de la visita:	05	11	2024	Hora inicio:	04:00 pm	Institución educativa:	Leyo Carta Golon Sarmiento		
Operador:	UT ARE INTERNADO 124			Hora terminación:	6:00 pm	Sede educativa:	Principal - Tamarindo.		
Contrato de prestación de servicios No:	1446/211.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	9
						✓			

Calificar según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N/A (No aplica) - N/O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	No se cuenta con registro de esta actividad
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	No se cuenta con registro para esta actividad.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: _____	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	Definir e identificar area.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

3731

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-A7-VIMS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se cuenta con formato de BPO para tanques
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	No se evidencia certificado medico en sitio
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencia certificado de capacitacion en sitio
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	0	Condiciones higienicas de congeladores y nevera en regular estado.
26	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.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	0	Empaque de mantequilla y contenido con daño físico.
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Defini e identificar area
Preparación, ensamble y distribución			
31	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	
32	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	
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, babr, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
34	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	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Estufa requiere mantenimiento.
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

3-732

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2018

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	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)	0	No se encuentra publicada la ficha técnica.
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	Publica ciclo de menú.

Verificación de implementos de aseo

41	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:		66,7. %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.0%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre incumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican permanentemente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	4	NO		Semana 2, menú 7. Tiempo de comidas Cena.

Observaciones generales de la visita

* Personal manipulador es nuevo. Operación no ha realizado capacitación. Carece de documentación y en general carpeta operativa.
* Empaque del Yogurt, panificados, alimento, lácteos en superficie higiénicamente regular, empaque de la mantequilla con sello y producto con daño mecánico.
* Cumplidos, superficie de menaje, verduras congeladas y cocinadas en malas condiciones higiénicas.
* Se realiza una breve inducción al personal sobre las adecuadas prácticas de almacenamiento y proceso de BPO en las áreas.

FIRMA (QUIEN REALIZA LA VISITA)	FIRMA (QUIEN RECIBE LA VISITA)
Nombre: [illegible] Pena	Nombre: 23836190
Documento: 1.121.210.015	Documento: [illegible]
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: [illegible]
FIRMA ADICIONAL	FIRMA ADICIONAL
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 1445-24 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	ORocué	URBANO X	
						RURAL	
SEDE	MASCULINO	FECHA DE VISITA		05-11-2024	HORA INICIO:	04:00 pm	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	06:00 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	EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
Item No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Item No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Sin registros			



FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Item No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 4	PERSONAL MANIPULADOR		
Item No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

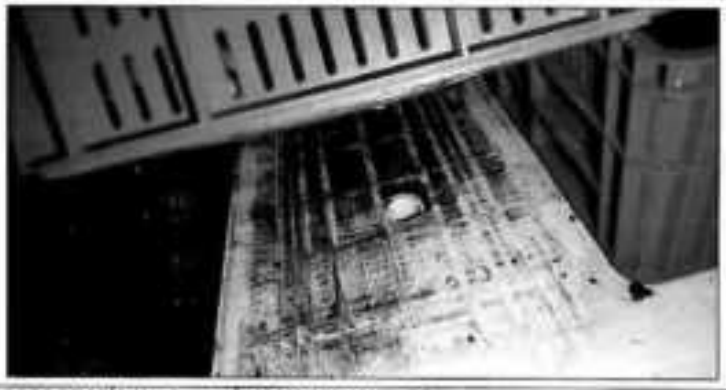


FOTOGRAFÍA No. 5	ALMACENAMIENTO

Ítem No 24: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Condiciones higiénicas de las mesas en regular estado



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Residuos en lugares no correspondientes



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Condiciones higiénicas de la nevera en regular estado



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: 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 26: 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	

Educación | Gobernación de Casanare | Más que los Aprender

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

FO-AT-F-08 11-05-20 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Superficie de empaques con suciedad



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Superficie de empaques con suciedad



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Empaque de la mantequilla si sello de seguridad



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: 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 36: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Estufa requiere mantenimiento



FOTOGRAFÍA No. 16	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 41: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-68 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 17	PLATO SERVIDO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 18	HORARIO Y ENTREGA DE LOS AIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 19	CONSUMO Y ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 20	CONSUMO Y ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

3737

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

erritorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				Municipio:	Orocué			
a visita:	01	11	2024.	Hora inicio: 1E:10	Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento			
	UTRAE MEDIANO RIO.			Hora terminación: 20:00	Sede educativa:	Principal- Femenino.			
te prestación de io.	1446/24			Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios:	23	

Calificar según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N/A (No aplica) - N.O (No observado)

nes higiénico sanitarias ones e instalaciones	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
ervicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen pios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
instalaciones están diseñadas y construidas para protegen los ambientes de producción de contaminantes, greso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, rmeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la pieza y desinfección.	1	
cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de cionamiento	1	
instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial llas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
aneamiento		
a de Limpieza y Desinfección		
das las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita cumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, ertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados rectamente y se realizan de manera oportuna.	1	
implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para seo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales stentes al uso y a la corrosión .	1	
sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, cedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. ificar cuando aplique).	N.A	
de plagas		
se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de tores.	1	
realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la presa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y rtuna. Fecha de la última fumigación: _____	1	
y disposición de residuos sólidos y líquidos		
ste al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos olos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria nte.	1	
clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de duos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación olores y/o proliferación de plagas.	1	
manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para superficies en contacto con estos.	1	
cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este ducto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	No se cuenta con lateo.
te documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

3-138

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-ARPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	Dentro de la carpeta operativa no existe dicho formato de LSO.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	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.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No se evidencia rotulos
Preparación, ensamble y distribución			
31	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	
32	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	
33	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	
34	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	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tánica 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
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato	1

Verificación de implementos de aseo

41	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:		91,6. %	
Conceptos Técnicos	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: SI [S] - No [N] y registre la observación cuando se encuentre cumpliendo.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	S		NO	Y	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	Y	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	S		NO	Y	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	Y	NO		Semanas 2. menú 7. Tiempo comida lonche.

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita tecnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentacion escolar PAE.

* El servicio se presta con nomenclatura, cumple con el horario de entrega y menus entregado. Las condiciones higiénicas de la preparacion son aceptable. Resaltando el compromiso del personal.

* Se verifico condiciones físicas de las fuentes, vigilancia y RP. Las fuentes no presentan daño mecánico, las vias de acceso buenas y cumplen con toda suficiencia.

* Los alimentos y productos frescos en buenas condiciones higiénicas almacenados en equipos de refrigeracion y congelacion.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Sergio Mauricio Peña	Nombre: Gladys Ruth Rivera M.
Documento: 1.121210818	Documento: 1.237835931
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

3740

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RESIDENCIAS ESCOLARES

ASESORÍA Y CONSULTORÍA ESCUELA SALUDABLE

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE — Municipio: Orocue

Fecha de la visita: 07-11-2024 — Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria — Institución educativa: Jesus Carlos Gaitan Sanmiento — Sede educativa: Femenino — Tipo de complementación: — Almuerzo: — Residentes en la sede: ✓

Operador: VI BAE INTERNADO 124 — Contrato de prestación de servicios No.: 4446/24 — No Comensales: 23

Hora verificación y temperaturas:

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/ volumen	muestra 2 Peso/ volumen	muestra 3 Peso/ volumen	Promedio muestras	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de comida: T (°C)	Temperatura final de comida: Cumple	Temperatura final de comida: No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Temperatura distribución inicial: Cumple	Temperatura distribución inicial: No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Pollo en salsa Criolla	Pollo en salsa Criolla	✓		93 g	70 g	81 g	74 g	60 g	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Arroz Blanco.	Arroz Blanco	✓		167 g	114 g	113 g	115 g	113 g	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Papa Criolla dorada	Papa Criolla dorada.	✓		112 g	132 g	110 g.	115 g	110 g	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Ens Zanahoria y Pepino	Ens Zanahoria y Pepino	✓		78 g	66 g	69 g	71 g	60 g	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Jugo de Maracuyá	Jugo de Maracuyá	✓		214 cc	218 cc	204 cc	210 cc	200 cc	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Agua Potable	Agua Botella	✓		242 cc	252 cc	263 cc	250 cc	200 cc	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: [illegible]	Nombre: Rodriguelio M	Nombre:
Documento: 1.121.210.07	Documento: 23163892	Documento:
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: Manipulador	Cargo:

Alimentos para Aprender

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RESIDENCIAS ESCOLARES	CODIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Yopal.			
Fecha de la visita:	05/11/2024	Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento			
Operador:	UT PAE INTERNADO 124.	Sede educativa:	Femenino.			
Contrato de prestación de servicios No:	7446/2024.	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	23
			✓			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Semana 2, menú 7.	Pollo en salsa criolla, Arroz Blanco, Papa criolla salada, Gro. Pepino y Zanahoria, Jugo de naranja y agua estelle.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio:	Fecha:	Autorizado por:		

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio.	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		100 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maria Alejandra Leal	Nombre: Gladys Rivero
Documento: 1.121.900.118	Documento: 23703597
Cargo: PA Interventoria	Cargo: Manipuladora

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-A1-IF-08 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 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	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO X	
						RURAL	
SEDE	FEMENINO	FECHA DE VISITA		05-11-2024	HORA INICIO:	06:10 pm	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	08:00 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	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

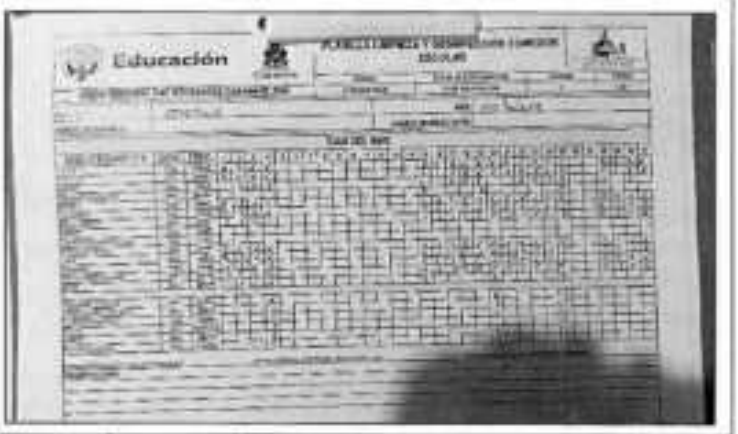


FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 23: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 24: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: 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. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: 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. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: 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. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: 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. 14	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: 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. 15	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-F-08 17-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 17	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 31: 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	CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 18	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 35: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.			
CUMPLE	X	CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 19	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 39: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 20	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 21	OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
Ítem No 41: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 22	DOCUMENTACIÓN		
Se cuenta con carpeta operativa			
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A
Observaciones:			

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Aprender | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA | FO-AT-P-08 14-08-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS



FOTOGRAFIA No. 1	TARA DE PLATO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 2	TARA DE VASO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 3	PLATO SERVIDO – 52 M7		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

PROTEÍNA – POLLO EN SALSA CRIOLLA



FOTOGRAFIA No. 4	MUESTRA 1		
CUMPLE		NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 5	MUESTRA 2		
	X		



FOTOGRAFIA No. 6	MUESTRA 3		

CEREAL – ARROZ BLANCO



FOTOGRAFIA No. 7	MUESTRA 1		
CUMPLE		NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 8	MUESTRA 2		
	X		



FOTOGRAFIA No. 9	MUESTRA 3		

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024

RTP – PAPA CRIOLLA DORADA



FOTOGRAFIA No. 10	MUESTRA 1



FOTOGRAFIA No.11	MUESTRA 2



FOTOGRAFIA No. 12	MUESTRA 3

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

VERDURA – ENSALADA DE ZANAHORIA Y PEPINO



FOTOGRAFIA No. 13	MUESTRA 1



FOTOGRAFIA No. 14	MUESTRA 2



FOTOGRAFIA No. 15	MUESTRA 3

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

FRUTA – JUGO DE MARACUYA



FOTOGRAFIA No. 16	MUESTRA 1



FOTOGRAFIA No. 17	MUESTRA 2



FOTOGRAFIA No. 18	MUESTRA 3

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-F-08 11-09-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024

AGUA POTABLE



FOTOGRAFIA No. 19	MUESTRA 1



FOTOGRAFIA No. 20	MUESTRA 2



FOTOGRAFIA No. 21	MUESTRA 3

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 22	ENTREGA DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 23	V ACEPTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 24	ACEPTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 25	ACEPTABILIDAD DE LOS ALIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 09
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Orocue		
Fecha de la visita:	06	11	2024	Hora inicio:	05:00	Institución educativa:	El Algarrobo		
Operador:	UT AAE ALIMENTOS 24			Hora terminación:	09:00	Sede educativa:	El Algarrobo		
Contrato de prestación de servicios No:	1446/24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	13
						✓			

Coloque según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para protegar los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Registros actualizados.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Registros actualizados.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	NA	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 13-01-2024.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	0	Definir e identificar área.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	NA	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FU-AT-NRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se cuenta con formato de limpieza.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	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.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Definir e identificar area.
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	NO	
32	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	
33	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.	N.O	
34	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	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al numero de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No se cuenta con vasos y cucharas

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	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	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Verificación de implementos de aseo

41	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: 87,8 %

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

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: Si (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		

Observaciones generales de la visita

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

* La visita técnica inicio a las 05:00 am. Sin embargo el ingreso y entrega de los alimentos (almuerzo) se dio a las 05:30 am. Debido por el cual se realizo verificación de materia prima y producto para refrigerios.
* Los productos perecederos y no perecederos no presentan daño mecánico y las latas con un grado de maduro tipo 3 o 4 se refrigeran para su conservación.
* Los productos empacados cuentan con fechas de vencimiento vigentes.
* Operación no ha hecho entrega del formato de IBO, de tarima y latas abiertas de uno de aceite vegetal marca y producto no conforme.
* Las facilidades higiénicas del área de preparación, cocción y almacenamiento son aceptables.

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Alvaro Alvarez Peña	Nombre: Laudy Emiliani Neme B.
Documento: 1.121.710.918	Documento: 1093239014
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL	FIRMA ADICIONAL
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos que Aprender

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

PO-AT-F-08 11-06-23 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	EL ALGARROBO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL ALGARROBO	FECHA DE VISITA		06-11-2024	HORA INICIO:	08:00 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	08:00 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	EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FUMIGACIONES & SOLUCIONES INTEGRALES

FECHA 13/07/2024

EMPRESA: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

DIRECCIÓN/LOCACIÓN:

SERVICIO DE FUMIGACIÓN AL INTERNADO Residencias el Algarrobo

Química Utilizada:

LIGARD 2,5 EC EMULSION CONCENTRADA.

Tiempo

FOTOGRAFÍA No. 4	CONTROL DE PLAGAS		
Ítem No 12: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 23: El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 24: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: 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. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: 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.

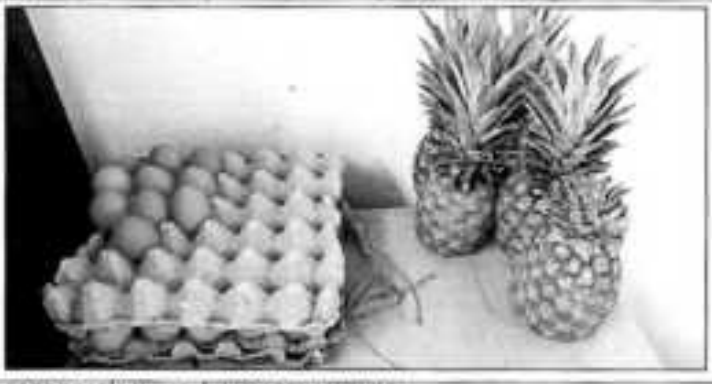
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: 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. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: 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. 14	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: 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. 15	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	ALMACENAMIENTO

Ítem No 27: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación · Gobernación de Casanare · Alimentando Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FOAT-F-04

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 17	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 18	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 41: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 19 de noviembre de 2024

Oficio No. INTER-PAECAS-084-2024

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

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

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 los reportes de visitas realizadas por el equipo interventor, para la ejecución del contrato en mención, mediante los cuales se evalúa la calidad y cumplimiento de los servicios de entrega de raciones alimentarias modalidad preparado en sitio por la empresa contratista

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
12/11/2024	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	97.2 %	MUY BUENO
13/11/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA	93.5 %	BUENO

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

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

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

Sin otro particular,

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

Anexos: 08 folios

3958

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERADÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-47-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Aguazul.			
Fecha de la visita:	12	11	2024.	Hora inicio: 11:00	Institución educativa:	Luis Tapia Jimenez.			
Operador:	UT PAE INTERNADO 124			Hora terminación: 13:30.	Sede educativa:	Luis Tapia Jimenez.			
Contrato de prestación de servicios No:	1446/24			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos		No de servicios:	36.
					✓				

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Registro actualizado
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Registro actualizados.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	NA	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 23-08-24	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	NA	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VRP-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se cuentan con formato de +30 de trabajos.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (bácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada o otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1	
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
31	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	
32	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	
33	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	
34	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	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: ENERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

39	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	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato	1	

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento		97,2 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Califique según nivel de cumplimiento: Si (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semestralmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento)	SI		NO	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		Semana 3, menú 12. Tiempo de comida almuerzo.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a los operativos del programa de alimentación escolar PAE.

* El servicio se presta con normalidad, se cumple con el menú programado y el tiempo de distribución de los alimentos
* Los productos suministrados no presentan daños mecánicos, ni presencia de moho.
* Se realiza toma de muestras

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yomal Yahir Ruiz	Nombre: LUZ MARINA RUIZ
Documento: 1.121.810.013	Documento: 91936160
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Nutricionista
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RESIDENCIAS ESCOLARES

ASESORIA Y CONSULTORIA ESCUARA SITIAA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: Aguazul

Fecha de la visita: 12-11-2024 | Nivel de escolaridad a verificar: Secundario. | Institución educativa: Jesus Maria Jimenez. | Sede educativa: Jesus Maria Jimenez | Tipo de Complemento: | Alimentos: | Preferencias Nacionales: ✓

Operador: UT PAE INTERNADO 124 | Contrato de prestación de servicios No.: 4446/24. | No. beneficiarios: 56

Organoléptico o fisicoquímico:

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: auxiliar c. (Peso) crudo	auxiliar c. (Peso) cocinado	auxiliar c. (Peso) servido	Proteína: Proteína	Peso cocinado	Cumple	No cumple	Asepsia: Cumple	Asepsia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura Final de cocción: T (°C)	Temperatura Final de cocción: Cumple	Temperatura Final de cocción: No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Temperatura distribución inicial: Cumple	Temperatura distribución inicial: No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Carne molida con espagueti	Carne molida con espagueti	✓		332 g	401 g	339 g	387 g	405 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Cascos de [illegible]	Cascos de [illegible]	✓		126 g	126 g	99 g	117 g	440 g	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Ens. Pepino tomate con limón.	Ens. Pepino tomate con limón.	✓		118 g	120 g	107 g	115 g	70 g	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Jugo de tomate de arbol.	Jugo de tomate de arbol	✓		272 cc	280 cc	254 cc	280 cc	200 cc	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

Observaciones:

	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Flavio Alve Peña	Nombre: XIOMARA MARIN DIAZ	
Documento: 1.724.270.073	Documento: 1.052.936.110	Documento:
Cargo: I.A. Interventor	Cargo: Auxiliar Manipuladora	Cargo:

1942

3762

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	4 2 1 1 2 0 2 4	Institución educativa:		Jesus Flavio Jimenez.			
Operador:	U7 AAC INTERNADO 124.	Sede educativa:		Jesus Flavio Jimenez.			
Contrato de prestación de servicios No:	446/24	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	56	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne molida con espagueti, cosido de papa brocoli, Ensalada Semana 3, menu 12 jugo natural con limón, jugo de fruta de árbol					
Intercambios	Alimento:	—				
	Motivo del intercambio:	—	Fecha:	—	Autorizado por:	—

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	100 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Flor Alba Paez	Nombre: Liz Mariam Higuera
Documento: 1.124140018	Documento: 1.051936160
Cargo: P.A Interventor	Cargo: Manipuladora

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-05-23 V4.3

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	LUIS MARÍA JIMÉNEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO X	
						RURAL	
SEDE	LUIS MARÍA JIMENEZ	FECHA DE VISITA		12-11-2024	HORA INICIÓ:	11:00 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1445 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

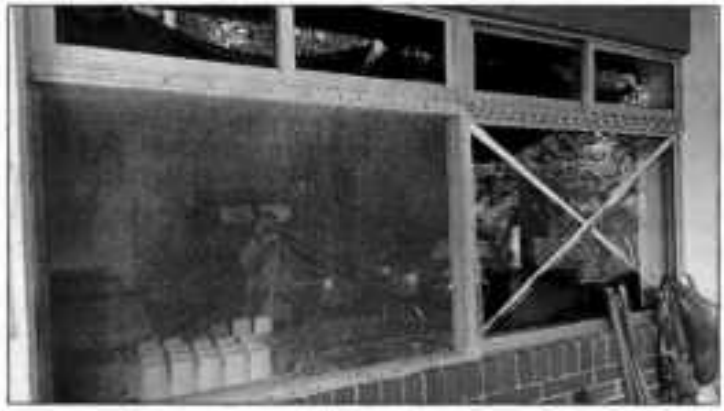


FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: