5722

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

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 INSTITUFCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Hato Corozal	
Fecha de la visita:	21022025	Institución educativa:	Alegaru		
Operador:	ASOSALUD	Sede educativa:	Alegaru		
Contrato interadministrativo No.	1414 DE 2024	Tipo de complemento:	Residencias escolares: X	No. De servicios:	60

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 20 Desayuno	Colada de fecula de maiz - Cake de Carne - Torta de cusibe - Naranja.

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
5	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
6	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
7	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
12	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
13	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: Degris Moley	Nombre: Degris Joseph
Documento: 1326281	Documento: 1006359651
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: manipuladora

4

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-06-01 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	ALEGAXU	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO	
						RURAL (X)	
SEDE	ALEGAXU	FECHA DE VISITA		21-02-2025	HORA INICIO:	08:15 am	
OPERADOR	ASOSALIBA	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. 1414 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:30 am	

REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS	X



FOTOGRAFÍA No. 1 | **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 basura, 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		NO CUMPLE	X

Observaciones: El área es abierta



FOTOGRAFÍA No. 3 | **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 8: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 24/01/2025

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Ítem No 10: 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:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-06-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 12: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 13: Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha del último lavado, 15/02/2025



FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 14: El personal dinamizador auxiliar de alimentos no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 15: 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. 9	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 16: Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 23: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 23: 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. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 28: 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 31: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 16	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 34: 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:			

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

ANEXO 40

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 1 al 28 de febrero de 2025, contrato N°. INTERNO 1420 DE 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO DEL 20 DE ENERO AL 26 DE FEBRERO DE 2025

OPERADOR: ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDIGENAS DE OROCUE CAASANARE "ASAISOC"

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	OROCUE	IEA PUDI	IEA PUDI																																1
2	OROCUE	IEA PUDI	RINCON DEL SOCORRO																																1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2

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

Visitas tecnicas a la operacion PAE

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

ANEXO 40.1

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 1 al 28 de febrero de 2025, contrato N°. INTERNO 1420 de 2024

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal (Casanare), Calle 17 No. 09-04 - Celular No. 3112632150
E-mail: interventoriaresideciaescolar@gmail.com

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

OBJETO DEL CONTRATO:

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

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: DEL 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025

YOPAL – CASANARE
2025

TABLA DE CONTENIDO

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

1. INTRODUCCIÓN

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

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo de ejecución comprendido del 20 de enero al 28 de febrero de 202, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias escolares, (Desayuno, Refrigerio, almuerzo y cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

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

Ley 2087 de 2020: por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaria para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

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

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

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

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

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

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

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

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

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

6. METODOLOGÍA

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

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

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

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta once (11) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO MODALIDAD RACIÓN – PS
I	Edificación e instalaciones
II	Plan de saneamiento (Programa de limpieza y desinfección)
III	Control de plagas
IV	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos
V	Abastecimiento de agua
VI	Personal dinamizador auxiliar de alimentos
VII	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima
VIII	Almacenamiento
IX	Preparación, ensamble y distribución.
X	Participación ciudadana
XI	Obligaciones contractuales

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

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

Condiciones higiénico sanitarias	
Edificación 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 agua y en buen estado de mantenimiento
2	La instalación está diseñada y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección	
3	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
4	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.
5	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.
6	los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
Control de plagas	
7	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
8	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	
9	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.
10	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.
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
12	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.
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada:
Dinamizador auxiliar de alimentos	
14	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
15	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.
16	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1445	CÓDIGO: INTERPAZ-IESG-2024
edelmira sierra Asesorías & Consultoría	OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 2/08/2024
INFORME DE AVANCE No. 4	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	

Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	
17	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techos, estibas, canastillas)
18	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.
19	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).
20	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones sanitarias requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.
Almacenamiento	
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
23	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida de vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
25	Se lleva control de primeros en vencer, primeros en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de la materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indígenas.
26	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensambie y distribución	
27	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
28	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.
29	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.
30	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.
31	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
32	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
33	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y prescotados en estado.
Participación ciudadana	
34	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
35	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
36	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

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

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

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

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

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

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

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

Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y N° INTERNO 1420 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE"** ejecutado por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDIGENAS SALIVAS DE OROCUE CASANARE "ASAISOC". En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con cuatro tiempos de comida: *Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

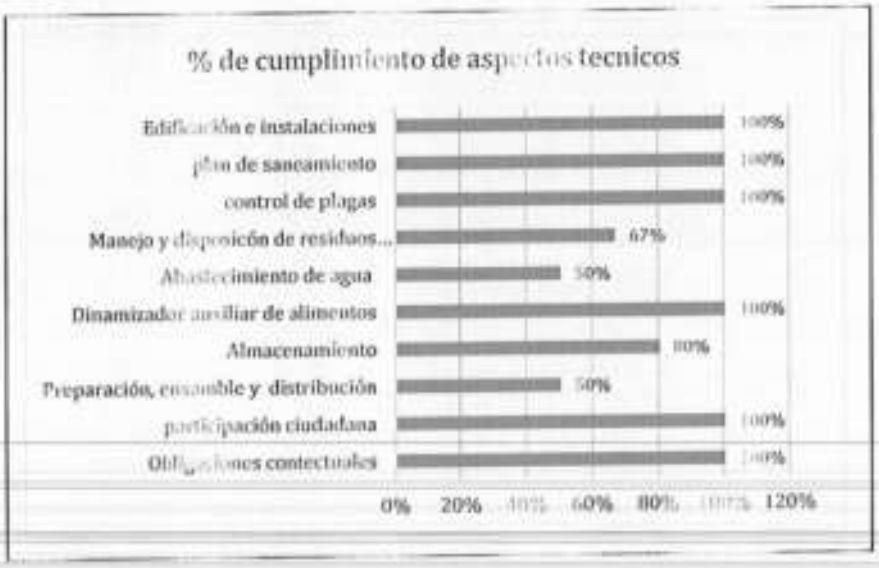
No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Orocue	IEA PUDI	IEA PUDI PRINCIPAL	12/02/2025	91.4	Aceptable
2	Orocue	IEA PUDI	RINCON DEL SOCORRO	13/020/2025	92.6	Aceptable

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

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

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

IEA PUDI SEDE PRINCIPAL



IEA PUDI SEDE RINCON DEL SOCORRO



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

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

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las dos (2) visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena Sáliva de Orocué en el periodo comprendido entre el 20 de enero al 28 de febrero de 2025: sedes IEA PUDI PRINCIPAL Y RINCON DEL SOCORRO.

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

La edificación debe estar diseñada y construida de manera que protejan los ambientes de producción e impidan la entrada de polvo, lluvia, suciedad u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), se constató un porcentaje del 100%, cumpliendo con lo estipulado en la resolución 2674 de 2013 y demás normatividades vigentes, para la operación del programa de alimentación escolar PAE para pueblos indígenas.

PLAN DE SANEAMIENTO

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

CONTROL DE PLAGAS

Las plagas representan una gran amenaza para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, debido a que son transmisoras de enfermedades y facilitan la propagación de todo tipo de bacterias, virus y gérmenes perjudiciales para la salud del consumidor, es por ello que el operador LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), realiza un programa de control de plagas de acuerdo con la normatividad vigente y realizar todos los procedimientos necesarios para su vigilancia y control. En visita técnica realizada por el equipo interventor se evidencio un cumplimiento del 100% en esta actividad.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDO Y LIQUIDOS

El correcto manejo de los residuos de restaurantes es importante ya que, debido a su alto contenido orgánico, este tipo de basuras pueden albergar multitud de microorganismos e incluso plagas. En este sentido, la acumulación de los desperdicios del servicio de alimentación puede constituir un problema sanitario de primer orden, por ende, debe existir en cada comedor escolar recipientes de material sanitario para la recolección de residuos sólidos, la clasificación de los mismos y retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. los recipientes deben estar bien ubicados e identificados conforme a la normatividad sanitaria vigente. La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes de enero y febrero una calificación del 67% para ambas sedes; esto debido a que no se cuenta con recipientes de material sanitario en óptimas condiciones el operador ASAISOC realizo en su plan de mejora la solicitud a la institución educativa para la adquisición de dichos recipientes.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

El operador, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), cumplió con el 100% en la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente, pero se evidencio en la sede IEA PUDI principal un porcentaje del 50% que hace referencia a que no cuentan con tanque de almacenamiento de agua con la capacidad suficiente para un día de producción como lo refiere el ítem evaluador del acta de *"formato de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial"*.

PERSONAL DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

Para el periodo objeto de informe del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC),se evidencio el cumplimiento del 100% garantizaron el acatamiento del personal dinamizador auxiliar de alimentos, a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, una calificación del 80% en las sedes IEA pudi principal y rincón del socorro, debido la calificación a que no se evidencio un área identificada con producto NO CONFORME. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, cumpliendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento desfavorable para el periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, pues se logró conseguir un porcentaje del 80% en rincón del socorro y 50% en IEA pudi principal, debido a que se evidencio estufa que requiere mantenimiento, y menaje insuficiente, por otro lado se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

5107

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. INTERNO 1445	CÓDIGO: INTERPAE-RESG-2024
edelmira sierra Asesorías & Consultoría	OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 2/08/2024
INFORME DE AVANCE No. 4	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

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

ANEXO 40.2

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 28 de febrero de 2025, contrato N°. INTERNO 1420 de 2024

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VIGENTE DESDE: MAYO 2024	

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

Entidad territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Municipio:	Orocue		
Fecha de la visita:	12022025	Hora inicio:	7:00 AM	Institución educativa:	IEA PUDI
Operador:	ASOISOC	Hora terminación:	9:33 AM	Sede educativa:	Rincón del Socorro
Contrato interadministrativo No.	1420 DE 2024	Tipo de complemento:	Residencias	N° de servicios:	6

	Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No cumple (0) - No aplica (N.A) - No observado (N.O)	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acción de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
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	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
3	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	
4	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.	NO	
5	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.	NO	
6	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
Control de plagas			
7	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 24/01/2025	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
9	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipiente en el interior del servicio.
10	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	
11	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
12	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	
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 9/02/25	1	
Dinamizador auxiliar de Alimentos			
14	El personal dinamizador auxiliar de alimentos no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
15	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	
16	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

5750

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
17	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
18	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
19	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N O	
20	Los vehículos utilizados para el transporte de aliemntos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	N.O	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indígenas.	1	
26	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No cuenta con área identificada.
Preparación, ensamble y distribución			
27	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O	
28	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	
29	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NO	
30	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.	N.O	
31	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	NO	
32	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos en los manuales del fabricante y se garantizael cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	estufa requiere mantenimiento.
33	Se dispone del menaje suficiente, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No cuenta con pocillos, vasos, tenedores y cucharas suficiente.
Participación ciudadana			
34	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	
35	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio	1	
Obligaciones contractuales			
36	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	N.O	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 82,6 %

Concepto técnico:	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94,9%	Aceptable	70% - 84,9%	Deficiente	<69%

Observaciones

Se realiza visita técnica de verificación de prestación del servicio en IEA PUDI sede Rincón del Socorro del municipio de Oiba donde se evidencio:

- Persona manipulador con dotación completa ✓
- Las áreas se encuentran limpias y ordenadas.
- La estufa requiere mantenimiento en los quemadores.
- Se observa minuta patrón en buen estado, correspondiente a los menú correspondiente a la semana
- Semana 3 menú 13.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

NOMBRE: Jenny Molino
CEDULA: 43617281
TELEFONO: 311 222 9097
CARGO: Prof de Apoyo

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

NOMBRE: Nelly Rubiela Hurtado
CEDULA: 1006.489.212
TELEFONO: 311 219 2256
CARGO: Dinamizadora

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-IF-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	IEA PUDI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
						RURAL (X)	
SEDE	RINCON DEL SOCORRO	FECHA DE VISITA		12-02-2025	HORA INICIO:	7:00 AM	
OPERADOR	ASAISOC	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. 1420 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	9:35 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 basura, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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 | **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 8: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 24/01/2025

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Ítem No 9: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: No cuenta con recipiente en el interior del servicio

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 10: 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. 6	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 13: Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha del último lavado, 9/02/2025



FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 14: El personal dinamizador auxiliar de alimentos no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

Observaciones:

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 15: 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.

Observaciones:

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: 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 22: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 23: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 23: 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. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 24: 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 32: Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos 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. 15	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 34: 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. 16	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 35: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

Entidad territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Orocue	
Fecha de la visita:	12022025	Hora inicio:	10:40AM	Institución educativa:	IEA PUDI
Operador:	Asoisoc	Hora terminación:	12:27 PM	Sede edocativa:	Principal
Contrato interadministrativo No.	1420 DE 2024	Tipo de complemento:	Residencia	N° de servicios:	41

	Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No cumple (0) - No aplica (N.A) - No observado (N.O)	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acción de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
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	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
3	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	
4	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	
5	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.	NO	
6	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
Control de plagas			
7	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 24/01/2025	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
9	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipiente en el interior del servicio.
10	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	
11	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
12	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.	0	No cuenta con tanque de almacenamiento de agua.
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 14/02/2025	1	
Dinamizador auxiliar de Alimentos			
14	El personal dinamizador auxiliar de alimentos no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
15	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	
16	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
17	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas: pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
18	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
19	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
20	Los vehículos utilizados para el transporte de aliemntos, garantizan las condiciones minimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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	
24	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	
25	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indigenas.	1	
26	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No cuenta con área identificada.
Preparación, ensamble y distribución			
27	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	
28	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	
29	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	NO	
30	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	NO	
31	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
32	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos en los manuales del fabricante y se garantizael cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Estufa requiere mantenimiento
33	Se dispone del menaje suficiente, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No cuenta con vasos y platos suficientes.
Participación ciudadana			
34	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	
35	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indigena del territorio	1	
Obligaciones contractuales			
36	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: 81,4 %

Concepto técnico:	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94,9%	Aceptable	70% - 84,9%	Deficiente	<69%

Observaciones

Se realiza visita tecnica de verificación de materia prima en la I.E IEA Ruiz sede Pimavali, observando materia prima en buen estado, personal manipulador con dotación. Se observa estufa con quemadores partidos. Se evidencia materia prima correspondiente al menu 13 semana 3.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

NOMBRE: Jenys Molina
CEDULA: 43 612 281
TELEFONO: 311 222 9097
CARGO: Prof de Apoyo.

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

NOMBRE: Odilia Ramirez
CEDULA: 23836087
TELEFONO: 3104823296.
CARGO: Manipuladora Alimentos

Educación	Gobernación de Casanare	Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO	FO-AT-F-08 11-05-23 Ver.3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IEA PUDI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
						RURAL (X)	
SEDE	IEA PUDI - PRINCIPAL	FECHA DE VISITA		12-02-2025	HORA INICIO:	10:40 AM	
OPERADOR	ASAISOC	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. 1420 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:27 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 basura, 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	CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 8: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 24/01/2025

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones.



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 9: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: No cuenta con recipiente en el interior del servicio



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 10: 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	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 13: Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha del último lavado, 14/02/2025



FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 14: El personal dinamizador auxiliar de alimentos no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 15: 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. 9	DINAMIZADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 16: Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: 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 23: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 23: 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. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indígenas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 32: Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos 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. 15	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 34: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 35: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

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

ANEXO 41

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 1 al 28 de febrero de 2025, contrato N°. INTERNO 1424 DE 2024

5763

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO DEL 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025

OPERADOR: CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL.

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

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

Visitas tecnicas a la atención PAE

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

ANEXO 41.1

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 1 al 28 de febrero de 2025, contrato N°. INTERNO 1424 de 2024

5165

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

OBJETO DEL CONTRATO:

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

CONSULTORA:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: DEL 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025

YOPAL - CASANARE
2025

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 13
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 13
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 14

1. INTRODUCCIÓN

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

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias escolares, (Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

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

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

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

6. METODOLOGÍA

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

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

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

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta once (11) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 4*.

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

TEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO
	MODALIDAD RACIÓN – PS
I	Edificación e instalaciones
II	Plan de saneamiento (Programa de limpieza y desinfección)
III	Control de plagas
IV	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos
V	Abastecimiento de agua
VI	Personal dinamizador auxiliar de alimentos
VII	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima
VIII	Almacenamiento
IX	Preparación, ensamble y distribución.
X	Participación ciudadana
XI	Obligaciones contractuales

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

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

Condiciones higiénico sanitarias	
Edificación 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 agua y en buen estado de mantenimiento
2	La instalación está diseñada y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección	
3	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
4	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.
5	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.
6	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
Control de plagas	
7	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
8	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	
9	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.
10	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.
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
12	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.
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada:
Dinamizador auxiliar de alimentos	
14	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
15	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.
16	Cumple con las BPM durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1445	CÓDIGO: INTERPAE-RESG-2024
edelma sierra Asesorías & Consultorías	OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 2/08/2024
INFORME DE AVANCE No. 4	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL	

Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	
17	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techos, estibas, canastillas)
18	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.
19	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).
20	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.
Almacenamiento	
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
23	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.
24	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
25	Se lleva control de primeros en vencer, primeros en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de la materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indígenas.
26	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensamble y distribución	
27	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
28	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.
29	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.
30	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.
31	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
32	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
33	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y presenta buen estado.
Participación ciudadana	
34	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
35	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
36	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

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

	Cumplimiento de la minuta patrón
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
5	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuenta con documento soporte de aprobación.
6	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.
7	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos.
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
12	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
13	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

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

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

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

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y N° INTERNO 1424 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL"** ejecutado por la empresa CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL. En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con cuatro tiempos de comida: *Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 20 de enero al 28 de febrero de 2025 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Tamara	Siukaro	Siukaro	11/02/2025	100	Muy bueno

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Tamara	Siukaro	Siukaro	11/02/2025	93.3%	Muy bueno

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

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

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

I.E INDIGENA SIUKARO



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

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

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena del CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL en el periodo comprendido entre el 20 de enero al 28 de febrero de 2025: Sede Siukaro

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

La edificación debe estar diseñada y construida de manera que protejan los ambientes de producción e impidan la entrada de polvo, lluvia, suciedad u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos, EL CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, se constató con un porcentaje del 50% según los parámetros estipulado en la resolución 2674 de 2013 y demás normatividades vigentes, para la operación del programa de alimentación escolar PAE para pueblos indígenas.

PLAN DE SANEAMIENTO

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

CONTROL DE PLAGAS

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDO Y LIQUIDOS

El correcto manejo de los residuos de restaurantes es importante ya que, debido a su alto contenido orgánico, este tipo de basuras pueden albergar multitud de microorganismos e incluso plagas. En este sentido, la acumulación de los desperdicios del servicio de alimentación puede constituir un problema sanitario de primer orden, por ende, debe existir en cada comedor escolar recipientes de material sanitario para la recolección de residuos sólidos, la clasificación de los mismos y retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. Los recipientes deben estar bien ubicados e identificados conforme a la normatividad sanitaria vigente. La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes de enero y febrero de 2025 una calificación del 100% de cumplimiento.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

El operador CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, cumplió con la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente. y se evidencia en la visita a campo el diligenciamiento de los formatos como soporte de dicha actividad.

PERSONAL DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

Para el periodo objeto de informe del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por el CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, garantizaron el acatamiento del personal dinamizador auxiliar de alimentos, a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

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

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

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, pues se logró conseguir un porcentaje del 100%, se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 20 de enero al 28 de febrero de 2025 se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

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

ANEXO 41.2

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 28 de febrero de 2025, contrato N°. INTERNO 1424 de 2024

5783

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VIGENTE DESDE: MAYO 2024	

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

Entidad territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Támara	
Fecha de la visita:	11/02/25	Hora inicio:	9:15 am	Institución educativa:	C.E. Rural Indigena Siukara
Operador:	chaparral y Barronegro	Hora terminación:	12:00 pm.	Sede educativa:	Siukara
Contrato interadministrativo No.	1424	Tipo de complemento:	Residencia	N° de servicios:	43.

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acción de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
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	Hay abertura en puerta de ingreso al Area de preparacion.
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
3	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	
4	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	
5	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	
6	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
Control de plagas			
7	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0	No hay Barrera de protección en puerta de ingreso al Area de preparacion
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 23- Enero - 2025	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
9	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	
10	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	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
12	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	
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10-02-2025	1	Refiere la limpieza.
Dinamizador auxiliar de Alimentos			
14	El personal dinamizador auxiliar de alimentos no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
15	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	
16	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo	1	

5784

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
17	Las condiciones sanitarias del vehiculo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
18	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.o	
19	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.o	
20	Los vehiculos utilizados para el transporte de alienntos, garantizan las condiciones minimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	N.o	
Almacenamiento			
21	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
22	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
23	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 caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1	
24	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	
25	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indigenas.	1	
26	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.o	
Preparación, ensamble y distribución			
27	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	
28	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	
29	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	
30	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	
31	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
32	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos en los manuales del fabricante y se garantizael cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N o	
33	Se dispone del menaje suficiente, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Participación ciudadana			
34	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	
35	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indigena del territorio	1	
Obligaciones contractuales			
36	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:	93.3 %	
Concepto técnico:	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94,9%	Aceptable	70% - 84,9%	Deficiente	<69%

Observaciones

Se Realiza visita técnica de seguimiento, monitoreo y control a la Sede educativa Sinkaio del Resguardo indigena chapanal y bajo negro, donde se evidencia lo siguiente:

- Se requiere barrera de protección en puerta de ingreso al area de preparación de Alimentos.
- Se Realiza diligenciamiento del formato de lavado de tanque del dia 10 de Febrero de 2025, pero se evidencia en la visita. Suciedad del tanque el cual se Recomienda Reforzar la limpieza y desinfección del mismo.
- Materia prima en óptimas condiciones de calidad e inocuidad, fruta en Adecuado estado de maduración.
- Cumplimiento de las Fichas técnicas de los productos, el etiquetado y Rotulado cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demas normatividad Vigente.

Se supervisa la entrega del Refrigerio y del Almuerzo, Menú 12 Semana 3, Mostrando cumplimiento y aceptabilidad de los Alimentos por parte de los estudiantes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
NOMBRE: Alejandra Ruiz.	NOMBRE: Alirio Caceres J
CEDULA: 1116-553-410	CEDULA: 6.965.247
TELEFONO: 3213657481	TELEFONO: 3222446907
CARGO: Prof. Apoyo intercultural.	CARGO: auxiliar operativo

578-6

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

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 INSTITUFCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Támara.	
Fecha de la visita:	1 1 0 2 2 0 2 5	Institución educativa:	C.E. Rural indígena Siukaio		
Operador:	Resguardo chaparral yB	Sede educativa:	Siukaio.		
Contrato interadministrativo No.	1424	Tipo de complemento:	Residencias escolares: X	No. De servicios:	43

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne desmechada, Arroz, con Arveja, patacón, ensalada de Tomate, pepino y limon, y Saibete de guayaba.

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

Se evidencio cumplimiento del 100 %. en el Menú 3a Semana D. Materia prima en optimas condiciones de calidad e inocuidad. Frutas en adecuado estado de maduracion.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maria Alejandra Arrieta	Nombre: Yeisson Salon Camargo
Documento: 1116.553.410	Documento: 1006559100
Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo: Dinamizador

Alirio Caceres S
cc 6.965 247
auxiliar operativo

5187

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de casanare	Municipio:	Támara.
Fecha de la visita:	11 02 26 25	Institución educativa:	C.E. Rural Indigena Siokaro
Operador:	Chaparral y Barronegro	Sede educativa:	Siokaio.
Contrato interadministrativo No.	7424	No. de manipuladoras:	2.

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.	1	1	C.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C.
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C.
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C.
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4.	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	450	450	C.
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	3,5	3,5	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1000	1000	C.
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).	1000	500	NC.
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	1	1	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (Unidad)	1	1	C.
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (Unidad)	1	1	
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2 pares	2 pares	C.
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladora)	2	2	C.
17	Un par de guantes desechables transparentes para manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	1	1	C
Porcentaje de cumplimiento:				94.1%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Se evidencia cumplimiento en la entrega de insumos e implementos de aseo, Falta Jabon liquido para manipuladora.

cumplimiento del 94.1%.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Alejandra Arrieta.	Nombre: [illegible]
Documento: 1116.553.410	Documento: [illegible]
Cargo: Prof. Apoyo interventoria	Cargo: Dinamizador

Alirio Caceres S
c 6.965 247
auxiliar operativo

5

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	CENTRO EDUCATIVO RURAL INDÍGENA SIUKARO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TÁMARA	URBANO	
						RURAL (X)	
SEDE	SIUKARO	FECHA DE VISITA		11-02-2024	HORA INICIO:	9:30 am	
OPERADOR	CHAPARRAL Y BARRONEGRO	CONTRATO INTERADMINISTRATICO No. 1424 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:30 pm	

REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS	X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIÓN 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		NO CUMPLE	X

Observaciones: Puerta del área de preparación de alimentos no cuentan con protección (barrera física para control de plagas, angeos)

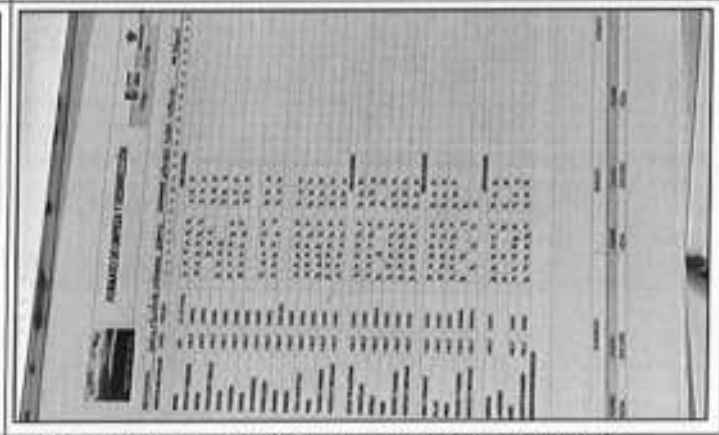


FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 3: 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 realiza de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 4: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menajes y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Registros actualizados.



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS.

Ítem No 9: Existe en el interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS.

Ítem No 10: La clasificación de residuos solidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos solidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 13: Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Fecha de la última limpieza y desinfección: 10 de febrero de 2025. Se requiere reforzar limpieza dado que visita se evidencio suciedad en el tanque de almacenamiento.



FOTOGRAFÍA No. 8	DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

Ítem No 14: El personal dinamizador auxiliar de alimentos no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

Ítem No 15: 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	ALMACENAMIENTO

Ítem No 21: Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos etc,) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 23: 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. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 23: 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:

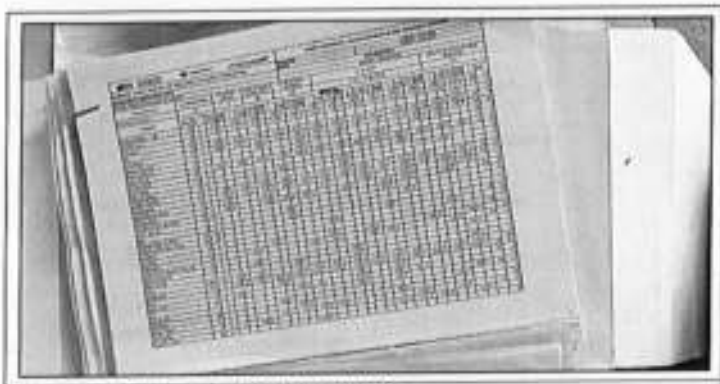


FOTOGRAFÍA No. 14	ALMACENAMIENTO

Ítem No 24: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumplen con lo estipulado en la resolución 5109 de 2005 y demás normativas vigentes.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: Se lleva control de primeros en vencer, primeros en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima, aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 16	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: 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. 17	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 27: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posible riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 18	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 27: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posible riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 19	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 30: Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 20	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

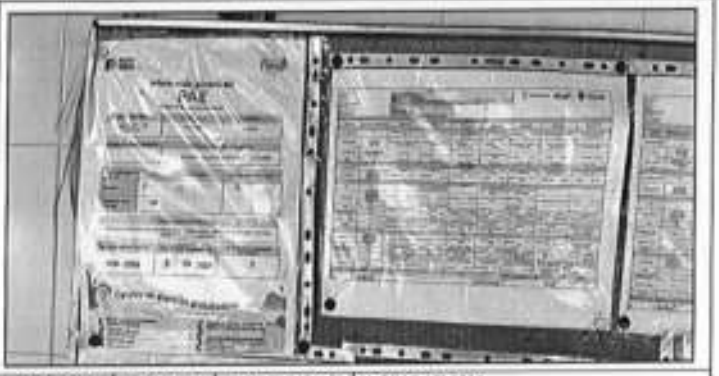


FOTOGRAFÍA No. 21	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

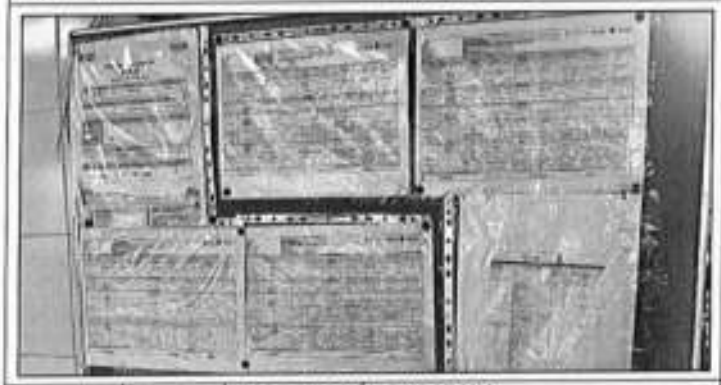


FOTOGRAFÍA No. 22	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 34: El comedor escolar cuenta con la publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, numero de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención , numero de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano.)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

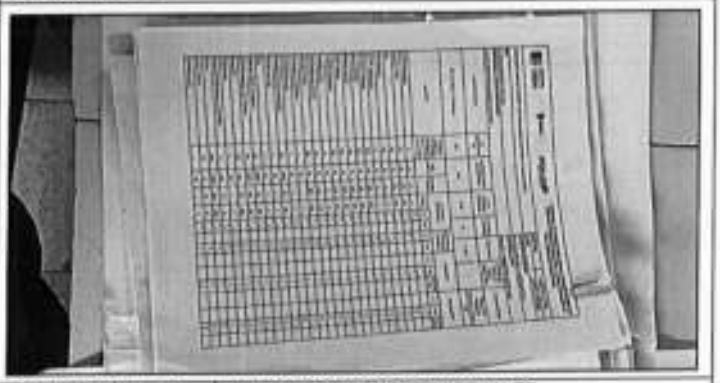


FOTOGRAFÍA No. 23	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 35: Se encuentra publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 24	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 36: 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. 25	REQUERIMIENTO ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

Ítem No RN 1: Se encuentra con la totalidad de la materia prima correspondiente al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.



FOTOGRAFÍA No. 26	REQUERIMIENTO ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

Ítem No RN 1: Se encuentra con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 27	REQUERIMIENTO ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

Ítem No RN 2: El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Cumplimiento del 100% en tiempo de consumo (almuerzo) del menú 12, semana 3.



FOTOGRAFÍA No. 29	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10: Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 28	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 2: El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Cumplimiento del 100% en tiempo de consumo (Refrigerio) del menú 12, semana 3.



FOTOGRAFÍA No. 30	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 12: la aceptabilidad de los alimentos preparados es la adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

ANEXO 42

Informe seguimiento plan de capacitación continuado a manipuladoras de alimentos periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025

S79S

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

INFORME DE SEGUIMIENTO AL PLAN CAPACITACIÓN PERIODO 27 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2024.

TABLA DE CONTENIDO

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

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

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

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

2. ANTECEDENTES

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

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

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

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

CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos

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

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

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

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

✓ Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021.

4. ALCANCE

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

5. METODOLOGIA

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

5199

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

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2022		**FECHA:**	
CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024.		
OBJETO	"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA:		**HORA:**	**MUNICIPIO:**
N°	**AFIRMACIÓN**		**CALIFICACION**
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos			
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador		
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas		
Contenido			
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación		
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.		
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado		
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación			
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral		
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma		
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas		
Logística			
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas		
10	La logística y organización del evento fue adecuada		
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico		
	SUMATORIA		
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**		
Observaciones:			
Capacitador:		**Interventor:**	
Nombre:		**Nombre:**	
Cargo:		**Cargo:**	

6. RESULTADOS

Tabla 1. Relación de ingreso de personal nuevo de fase operativa capacitado del periodo 27 de enero al 28 de febrero 2025.

FECHA	LUGAR DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD	MUNICIPIOS CAPACITADOS
21/01/2025	Paz de Ariporo	Paz de Ariporo, Tamara, Nunchia, Salina y Hato Corozal
22/01/2025	Trinidad	Trinidad, San Luis de Palenque, Orocue
23/01/2025	Aguazul	Aguazul, Mani, Sabanalarga, Recetor, Chameza y Tauramena

Durante la fase ejecución realizaron capacitación al manipulador de alimentos los cuales participaron 49 manipuladoras correspondiente al periodo de 27 de enero al 28 de febrero de 2025, la capacitación encerró temáticas generales como:

La formación encerró temáticas generales como:
1. Buena Práctica de Manufacturas
2. Conservación de alimentos
3. Estandarizaciones de porciones

Se realizó levantamiento de acta de reunión en los municipios donde se realizó la capacitación.

7. RECOMENDACIONES

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

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

5207

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:		EIC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Paz de Ariporo	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA: 21/01/2025			HORA INICIO:	9:00 AM	
OPERADOR:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO No: 1446/24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	14:25 Horas	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(X)	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1				
2	Lenys Molina Chaparro	4361728	Prof de Apoyo	311 2249097
3	Obia Karina Diaz 0370	1006780300	Economa	3135661400
4	Faillodt Carrasco Chavita	1175910910	Economa	3125725917
5	Gloria Silva	47395543	Economa	3204960083
6	Nilsa Castillo	1115859386	Economa	3143919181
7	Margelis Franco	1115859528	Economa	322 3936873
8	Marley Carbajal	1006966307	Economa	3132353756
9	Blanca Nora Dr dios O	24 144 191	Economa	3103161514
10	Viviana Katherinne Perez A	1007167790	Economa	3209192004

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Mayra Dalis Bautista	47718664	Economa	3127630147
Maryuri Liseth Ocariz Navarro	7235300	Economa	3115163617

Realizar verificación, de cumplimiento en la ejecución del plan de capacitación continua presentado por el operador U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024 contrato N° 1446 de 2024

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 09:00 horas se da inicio a la capacitación abarcando los siguientes temas:

- Buenas Practicas de Manufacturas BPM.
- Conservación de alimentos
- Estandarizaciones de porciones.

Conforme al cronograma de capacitación asisten manipuladoras de los municipio del Pae de Ariporo, Tamara, Nunchia, Hato Corozal, Paz Solina.

5202

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24

Se evidencia cumplimiento en el desarrollo de los tematicas presentadas acatando dichas de los manipuladores de alimentos.

Se socializan cambios en la minuta patron, ciclos de menú y lista de intercambio haciendo enfasis en la distribucion de gramaje dada a la inclusión del tiempo de comida refrigerio.

Del mismo modo se aplica formato de seguimiento de capacitación obteniendo un 100% de cumplimiento.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Gilma carrillo
NOMBRE:
CEDULA: 23 684 324

FIRMA: Claudia R
NOMBRE: Claudia Yelitza Silva K
CEDULA: 1.919.570.415

FIRMA: MARYURI Orgiz
NOMBRE: MARYURI Orgiz
CEDULA: 1233300

FIRMA:
NOMBRE: Ebe Zamudio cruz
CEDULA: 23.577717

FIRMA: Maria Romero cuesta
NOMBRE: Maria Romero cuesta
CEDULA: 1115850821

FIRMA: Katerine Mora Bortel
NOMBRE: katerine Mora Bortel
CEDULA: 1064773267

FIRMA:
NOMBRE: Carmenza Cortez Santa
CEDULA: 26.224.173

FIRMA: Carmenza Cortez Santa
NOMBRE: Alonso Campo
CEDULA: 1116858386

5203

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

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

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 21/01/2025 **HORA:** 09:00 **MUNICIPIO:** Paz de Ariporo

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

CALIFICACION **Cumple 1 No cumple 0**

Observaciones:

Capacitador:	**Interventor:** Jenys Molina
Nombre: José Montañez	**Nombre:** Jenys Molina
Cargo: Prof Apoyo	**Cargo:** Prof de Apoyo

520.4

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-F-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA CAPACITACIÓN

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

MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	ETC	DEPTO.	CASANARE		URBANO X	
						RURAL	
		FECHA DE VISITA		21-02-2025	HORA INICIO:	09:00 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	02:25 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



FOTOGRAFÍA No. 2	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS



FOTOGRAFÍA No. 3	CONSERVACION DE ALIMENTOS



FOTOGRAFÍA No. 4	CONSERVACION DE ALIMENTOS

520S

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-09 11-05-21 Vrs. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ETANDARIZACIONES DE PROCIONES



FOTOGRAFÍA No. 6	ETANDARIZACIONES DE PROCIONES



FOTOGRAFÍA No. 5	ETANDARIZACIONES DE PROCIONES



FOTOGRAFÍA No. 6	ETANDARIZACIONES DE PROCIONES

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/2024

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Tecnico integrado	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Trinidad	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	San Jose	FECHA VISITA:	22/02/2025		HORA INICIO:	08:00 hom	
OPERADOR:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO No:	1446/24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	14:30 horas
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(X)	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Ana Mildre	47 426900	Manipuladora	313975 4523
2	Edilma Tumay Rios	24 191 683	Manipuladora	305 639 4320
3	Lida Rocio Perez Garcia	47 426 874	Manipuladora	311 687 75 54
4	Selenny Tumay	1006450 290	Economa	313 832 5053
5	Deisy Orbana Cachay	47 428 979	Economa	313 7210010
6	Yuri Ricardo	1126 66 346	Manipuladora	320 840 4340
7	Gladys Martinez	217 55 897	Manipulado	350 8330317
8	Ruby Gonzalez	1007 678 741	Manipulado	320 725 0538
9				
10	Luuys Molina	43 617 781	Prof Apoyo	311 222 9097

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento de cumplimiento de la ejecucion del plan de capacitacion continua presentado por el Operador U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024 contrato Nº 1446 DE 2024.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 08:00 horas se da inicio a la capacitacion, socializando los temas según cronograma:

- Buenas Prácticas de Manufacturas BPM.
- Conservacion de Alimentos
- Estandarizaciones de porciones.

Conforme al cronograma de capacitacion asisten manipuladoras de los municipio de. San Luis, Orocue y Trinidad.

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/2024

Se evidencia cumplimiento en el desarrollo de las temáticas propuesta aclarando dudas de las manipuladoras y haciendo enfasis de la importancia de los temas.

Se socializan cambios de la minuta patrón, ciclos de menú y listas de intercambios, se resalta la inclusion del tiempo comida refrigero y gramajes establecidos.

Se aplica formato de seguimiento a la capacitación dando como resultado un 100% de cumplimiento

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: ana
NOMBRE: ana milena
CEDULA: 47426900

FIRMA: Edilma Tumay Rios
NOMBRE: Edilma Tumay Rios
CEDULA: 24.191.683.

FIRMA: Lida P
NOMBRE: Lida Rocio Perez
CEDULA: 42.429874.

FIRMA: Deisy
NOMBRE: Deisy urbano cuchas
CEDULA: 42428979

FIRMA: Ruby Gonzalez
NOMBRE: Ruby Gonzalez
CEDULA: 1007678241

FIRMA: Luz. H
NOMBRE: Luz Meiys Arteta
CEDULA: 1.124.004.897.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Meiys Molina
NOMBRE: Meiys Molina
CEDULA: 43211281

5208

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

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

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

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 22/01/2025 **HORA:** 8:00 AM **MUNICIPIO:** Trinidad.

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

CALIFICACION **Cumple 1 No cumple 0**

Observaciones:

Capacitador:	**Interventor:** Lenys Molina
Nombre: JOSE MONTAÑEZ	**Nombre:** Lenys Molina
Cargo: PROF DE APOYO.	**Cargo:** Prof de Apoyo

5209

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA CAPACITACIÓN

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	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO X / RURAL	
SEDE	SAN JOSE	FECHA DE VISITA		22-02-2025	HORA INICIO:	09:00 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	03:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS



FOTOGRAFÍA No. 2	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS



FOTOGRAFÍA No. 3	CONSERVACION DE ALIMENTOS



FOTOGRAFÍA No. 4	CONSERVACION DE ALIMENTOS

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-IF-06 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ETANDARIZACIONES DE PROCIONES



FOTOGRAFÍA No. 6	ETANDARIZACIONES DE PROCIONES



FOTOGRAFÍA No. 5	ETANDARIZACIONES DE PROCIONES



FOTOGRAFÍA No. 6	ETANDARIZACIONES DE PROCIONES

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/2024

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:		ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA: 23/02/2025			HORA INICIO:	9:00 AM	
OPERADOR:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO No: 1446/24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	15:20	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(X)	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Ana Paulina Rocca	23 406 298	Economa	3135627613
2	Martha Rocio Alhavacón	24 130 358	Economa	311442 0273
3	Mariela Becerra	40 385 383	Economa	301 2110502
4	Luz Marina Alcuna	40396 418	Economa	322 732 07 51
5	Jessica Daniela Lopez	1117804470	Economa	3216811864
6	Yeni Katerine Cañeño	1006448 707	Economa	313 3348 07
7	Luz Marina	51 936 160	Economa	3112300088
8	Nelsy Ayala	47439051	Economa	314 379 1480
9	Natividad Ortega	33645 212	Economa	313 214 95564
10	Lenys Molina Chaparro	43617281	Prof de Apoyo	311 222 4097

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar verificación de cumplimiento en la ejecucion del plan de capacitación continua presentado por el Operador U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024 Contrato Nº 1446 De 2024.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 09:00 horas se da inicio a la capacitacion con los siguientes temas:

- Buenas Practicas de Manufacturas BPM.
- Conservación de alimentos
- Estandarizaciones de porciones.

Conforme al cronograma de capacitación asiste manipuladoras de los municipio de: Tauramena, Sabanalarga, Monì, Chameza y Recetor.

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/2024

Se evidencia cumplimiento en el desarrollo de las tematicas de acuerdo a los temas mencionados, de igual manera aclaron dudas a las manipuladoras de alimentos.

Se socializan cambios de minutas, ciclo de menu y lista de intercambios, haciendo enfasis en la distribucion de gramajes dado a la inclusion del tiempo de comida refrigero.

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

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Aplicar conocimiento adquirido en la capacitacion.

FIRMA: Ana Paolina Vargas
NOMBRE: Ana Paolina Vargas.
CEDULA: 23406 298

FIRMA:
NOMBRE: Maria Rocio Becerra.
CEDULA: 24803588.

FIRMA: Celia Bermu
NOMBRE: Celia Bermu
CEDULA: 23725574

FIRMA: Jessica Daniela.
NOMBRE: Jessica Daniela.
CEDULA: 1117804900

FIRMA: Yeni Katerine Carreño
NOMBRE: Yeni Katerine Carreño
CEDULA: 1006448103.

FIRMA: Natividad ortega
NOMBRE: Natividad ortega.
CEDULA: 33645212.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Luys Molina
NOMBRE: Luys Molina
CEDULA: 93811781

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

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

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

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 23/01/2025 **HORA:** 9:00 AM **MUNICIPIO:** Aguazul.

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

CALIFICACION **Cumple 1 No cumple 0**

Observaciones:

Capacitador:	**Interventor:** Leidys Molina
Nombre: JOSE MONTAÑEZ	**Nombre:** Leidys Molina
Cargo: PROF APOYO.	**Cargo:** Prof Apoyo.

5214

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-IF-04 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA CAPACITACIÓN

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	CASA DE LA CULTURA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO X	
						RURAL	
SEDE		FECHA DE VISITA		23-02-2025	HORA INICIO:	09:00 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	03:20 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1 | BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS



FOTOGRAFÍA No. 2 | BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS



FOTOGRAFÍA No. 3 | CONSERVACION DE ALIMENTOS



FOTOGRAFÍA No. 4 | CONSERVACION DE ALIMENTOS

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 Ver. 5

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ETANDARIZACIONES DE PROCIONES



FOTOGRAFÍA No. 6	ETANDARIZACIONES DE PROCIONES



FOTOGRAFÍA No. 5	ETANDARIZACIONES DE PROCIONES



FOTOGRAFÍA No. 6	ETANDARIZACIONES DE PROCIONES

ANEXO 43

Solicitud aprobación de intercambios período del 20 de enero al 28 de febrero de 2025



UNIÓN TEMPORAL PAE
INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 22 de ENERO de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Asesorías e Interventoría
Interventora Contrato N°.1446 de 2024

ASUNTO: SOLICITUD DE INTERCAMBIO CORRESPONDIENTE A LA SEMANA 1 DE LOS MENUS 4, 21 Y 22.

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"; al cumplimiento del objeto contractual, la Unión Temporal PAE Internados 2024, me permito solicitar el intercambio, correspondiente a la semana 1, de los menús 4, 21 Y 22:

SEMANA 1	MENU	INTERCAMBIO
ALMUERZO	MENU 4: JUGO DE LULO	MENU 4: JUGO DE PATILLA
ALMUERZO	MENU 21: JUGO DE LULO	MENU 21: JUGO DE PATILLA
DESAYUNO	MENU 4: PAN	MENU 4: AREPA
REFRIGERIO	MENU 22: MOGOLLA	MENU 22: AREPA

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

5278



UNIÓN TEMPORAL PAE
INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 05 de FEBRERO de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Asesorías e Interventoría
Interventora Contrato N°.1446 de 2024

ASUNTO: SOLICITUD DE INTERCAMBIO CORRESPONDIENTE A LA SEMANA 2 DE LOS MENUS 23 Y 24 PARA LA SEMANA 3, EN LOS DIAS 15 Y 16 DE FERERO DEL 2025.

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"; al cumplimiento del objeto contractual, la Unión Temporal PAE Internados 2024, me permito solicitar el intercambio, correspondiente a la semana 2, de los menús 23 Y 24 para la semana 3, para los días 15 y 16 de febrero, ya que se suministró la materia prima correspondiente para la semana actual, pero por motivo de falta de información en las salidas del calendario escolar de cada sede, se les guardara la remesa del 8 y 9 de febrero para las sedes que tienen permiso.

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE
2024

MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE	ENERO					FEBRERO																																
			27	28	29	30	31	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	1	2	3	4	5
AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
CHAMEZA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																		
	INSTITUCION EDUCATIVA BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
MANÍ	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	GAVIOTAS																																							
	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO								X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
		PABLO ANTONIO BARRERA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
NUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
		LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO FEMENINO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																										
		LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO MACULINO								X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				
		MIRAFLORES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																				

MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE	ENERO					FEBRERO																								
			27	28	29	30	31	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
PAZ DE ARIPORO	[illegible]	PABLO SEXTO - LA HERMOSA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X											
		SAN JUAN DE LOS LLANOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
		LA RIVERITA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DE GUACHIRIA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
		RAFAEL GARCIA HERREROS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	SANTA IRENE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													

	Se suministró materia prima pero hubo servicio
	DIAS DE SALIDA OBLIGATORIA
x	MATERIA PRIMA ENVIADA

5221

UNIÓN TEMPORAL PAE
INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 13 de febrero de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Asesorías e Interventoría
Interventora Contrato N°.1446 de 2024

ASUNTO: SOLICITUD DE INTERCAMBIO CORRESPONDIENTE A LA SEMANA 4 DE LOS MENUS 17,18, 27 Y 28.

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"; al cumplimiento del objeto contractual, la Unión Temporal PAE Internados 2024, me permito solicitar el intercambio, correspondiente a la semana 4, de los menús 17, 18, 27 Y 28:

SEMANA 4	MENU	INTERCAMBIO
CENA	MENU 17: JUGO DE LULO	MENU 17: JUGO DE PATILLA
CENA	MENU 27: JUGO DE LULO	MENU 27: JUGO DE PATILLA
ALMUERZO	MENU 28: JUGO DE LULO	MENU 28: JUGO DE PATILLA
REFRIGERIO	MENU 18: PONQUE	MENU 18: GALLETAS
REFRIGERIO	MENU 27: PONQUE	MENU 27: GALLETAS

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

ANEXO 44

Aprobación de intercambios período del 20 de enero al 28 de febrero de 2025

edel ira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 22 de enero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-098-2025

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

REF.: Respuesta a oficio de fecha 22 de enero de 2025 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 27 de enero al 02 de febrero de 2025.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio del 22 de enero de 2025, donde se solicita intercambio semana 1, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 27 de enero al 02 de febrero de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Estrategia residencias escolares

MENU	COMPONENTE	TIEMPO DE COMIDA	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
4	Bebida (frutas en jugo)	Almuerzo	Jugo de lulo	Jugo de patilla
21	Bebida (frutas en jugo)	Almuerzo	Jugo de lulo	Jugo de patilla
4	Derivado de cereal	Desayuno	Pan	Arepa *
22	Derivado de cereal	Refrigerio	Mogolla	Arepa *

*Arepa: Se debe aclarar que no lleva adición de queso a las manipuladoras de alimentos.

Sin otro particular,

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

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 05 de febrero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-101B-2025

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

REF.: Respuesta a oficio de fecha 05 de febrero de 2025 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 10 al 16 de febrero de 2025.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio del 05 de febrero de 2025, donde se solicita intercambio semana 3, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 10 al 16 de febrero de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Suministro de menú 23 y 24 los días 15 y 16 de febrero en sedes adjuntas.

Sin otro particular,

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



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE
2024

MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE	ENERO					FEBRERO																										
			27	28	29	30	31	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
AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
CHAMEZA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X												
	INSTITUCION EDUCATIVA BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
MANÍ	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	GAVIOTAS																																	
	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO									X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
		PABLO ANTONIO BARRERA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
NUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
		LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO FEMENINO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
		LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO MACULINO									X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														
		MIRAFLORES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X														

MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE	ENERO					FEBRERO																												
			27	28	29	30	31	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
PAZ DE ARIPORO	[illegible]	PABLO SEXTO - LA HERMOSA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
		SAN JUAN DE LOS LLANOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
		LA RIVERITA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DE GUACHIRIA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
		RAFAEL GARCIA HERREROS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	SANTA IRENE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															

	Se suministró materia prima pero hubo servicio
	DIAS DE SALIDA OBLIGATORIA
X	MATERIA PRIMA ENVIADA

5227

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 13 de febrero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-106A-2025

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

REF.: Respuesta a oficio de fecha 13 de febrero de 2025 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 17 al 23 de febrero de 2025.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio del 13 de febrero de 2025, donde se solicita intercambio semana 4, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 17 al 23 de febrero de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Estrategia residencias escolares

MENU	COMPONENTE	TIEMPO DE COMIDA	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
17	Bebida (frutas en jugo)	Cena	Jugo de lulo	Jugo de patilla
18	Derivado de cereal	Refrigerio	Ponqué *	Galletas
27	Derivado de cereal	Refrigerio	Ponqué *	Galletas
27	Bebida (frutas en jugo)	Cena	Jugo de lulo	Jugo de patilla
28	Bebida (frutas en jugo)	Almuerzo	Jugo de lulo	Jugo de patilla

*Se permite intercambio teniendo en cuenta la disponibilidad de producto para la totalidad de las sedes.

Sin otro particular,

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

ANEXO 45

Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas.

5289

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
edelira serra Asesorías & Consultorías	**OBJETO DEL CONTRATO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01 **FECHA:** 02/08/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	**PERIODO DEL 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025**	

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

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 02/08/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO DEL 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025	

INFORMACIÓN DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

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

INTRODUCCIÓN

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

El control de calidad de alimentos consiste en la utilización de herramientas de tipo físico, químico, tecnológico, sensorial, microbiológico y nutricional para asegurar su nivel óptimo de aspectos como salubridad, higiene, sabor adecuado, nutrientes y otros que hacen parte de los parámetros necesarios de inocuidad.

La finalidad de supervisar estos aspectos tiene que ver con asegurar la calidad del producto y así proteger la salud del consumidor. El control de calidad de los alimentos preparados en los comedores escolares, comienza con la vigilancia del suministro de alimentos en cantidades físicas o el cuidado de los menús preparados. Una vez el menú está en disposición de ser suministrado es fundamental vigilar sus características organolépticas (color, olor, sabor, etc.), su calidad higiénico-sanitaria y los procedimientos empleados en su conservación en el tiempo que transcurre desde su preparación hasta su consumo.

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

JUSTIFICACIÓN

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

OBJETIVOS

1. Valorar la carga microbiana e identificar los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana de los alimentos que componen los menús del programa de alimentación escolar modalidad preparada en sitio residencias escolares, de acuerdo al tipo de ración desayuno, refrigerio, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare para el periodo objeto de informe del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

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

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

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

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

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

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1. OBJETIVO

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

2. ALCANCE

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

3. NORMATIVIDAD

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

4. DEFINICIONES

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

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

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

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

5. REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

Tabla No. 2. Requisitos Básicos Mínimos

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

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, teniendo en cuenta la fecha, hora y área a muestrear al igual las personas responsables tanto del muestreo como de los análisis.

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

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

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

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

6.1. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.3. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

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

6.4. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Este muestreo realizado del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, se hace para verificar las buenas prácticas de higiene del manipulador de alimentos, si el proceso de limpieza y desinfección siempre se está llevando a cabo de acuerdo al plan y si los desinfectantes a utilizar cumplen bien su trabajo.
Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

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

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

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

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

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

ANEXO 46

Cronograma de Toma de Muestras Microbiológica período del 20 de enero al 28 de febrero de 2025

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

PERIODO COMPRENDIDO DEL 30 AL 31 DE ENERO DE 2025

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN																																1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de Consultoria N° 1445 de 2024 en el ITEM 2.1 ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO, Numeral 18 "Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiologicas a realizar, de lo cual debera entregar en el informe mensual a la supervision , los detalles de los analisis microbiologicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud publica.".

Toma de muestras microbiologicas

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

5240

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

PERIODO COMPRENDIDO DEL 1 AL 28 DE FEBRERO DE 2025

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGORROBO																																1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría N° 1445 de 2023 en el ITEM 2.1 ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO, Numeral 18 "Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar, de lo cual deberá entregar en el informe mensual a la supervisión los detalles de los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública.".

Toma de muestras microbiológicas

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

ANEXO 47

Resultados microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y superficies de manos de manipuladores de alimentos período del 20 de enero al 28 de febrero de 2025

S212

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No	IR013-25
FECHA DE REPORTE	12/02/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	022-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	29/01/2025	HORA 3:13 pm	T°C: 13°C
DIRECCION Y TELEFONO	Yopal; 6342318	FECHA DE ANALISIS	29/01/2025 al 12/02/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Cas.			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2025	HORA	1:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	Amb.	CANTIDAD	307 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			PRESENTACIÓN	Filtro		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Filtro			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

Mesófilos aerobios	18	UFC/100 cm³	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm³	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm³	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.C.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

S243

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR013-25
FECHA DE EMISION	12/02/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	023-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	29/01/2025	HORA	3:13 pm	T°C: 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	29/01/2025 al 12/02/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Cas.			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2025	HORA	1:10 pm	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	325 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA PRODUCCION	29/01/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Dispensador			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

5844

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR013-25
FECHA DE EMISION	12/02/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	024-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	29/01/2025	HORA	3:13 pm	T°C: 3°c
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	29/01/2025 al 12/02/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Cas.			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2025	HORA	1:12 pm	TEMPERATURA DE TOMA	Amb	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Area de Preparación			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	10	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

S245

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No	IR013-25
FECHA DE REPORTE	12/02/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	025-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	29/01/2025	HORA 3:13 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	CL 29 N°28-14; 6345999	FECHA DE ANALISIS	29/01/2025 al 12/02/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Cas.			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2025	HORA	1:14 pm	TEMPERATURA DE TOMA	Amb	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	456	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	156	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

S246

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR013-25
FECHA DE EMISION	12/02/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	026-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	29/01/2025	HORA	3:13 Pm	T°C: 28°c
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	29/01/2025 al 12/02/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Cas.			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2025	HORA	1:30 pm	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	245 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Gulash de Pollo		
FECHA PRODUCCION	29/01/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Mesa Caliente			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o mL	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888 -1:2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

S207

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR013-25
FECHA DE EMISION	12/02/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	027-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	29/01/2025	HORA	3:13 pm	T°C: 3°c
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	29/01/2025 al 12/02/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Cas.			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	29/01/2025	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	María Bautista		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	14	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2001;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

5248

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR039-25
FECHA DE EMISION	4/03/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	102-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	18/02/2025	HORA 3:00 pm	T°C:2,3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	19/02/2025 al 04/03/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	El Algarrobo-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	18/02/2025	HORA	10:54 am	TEMPERATURA DE TOMA	Amb	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Area de Preparación			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	39	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	12	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

S249

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR039-25
FECHA DE EMISION	4/03/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	103-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	18/02/2025	HORA 3:00 pm	T°C:2,1°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	19/02/2025 al 04/03/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	El Algarrobo-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	18/02/2025	HORA	10:56 am	TEMPERATURA DE TOMA	Amb	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Laudy Nemen		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	3	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18951:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

250

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR039-25
FECHA DE EMISION	4/03/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	104-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	18/02/2025	HORA 3:00 pm	T°C:2,3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	19/02/2025 al 04/03/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	El Algarrobo-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	18/02/2025	HORA	10:59 am	TEMPERATURA DE TOMA	Amb	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	16	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5130:2001;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	4	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

S251

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR039-25
FECHA DE EMISION	4/03/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	105-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	18/02/2025	HORA	3:00 pm	T°C:21°C
DIRECCION Y TELÉFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	19/02/2025 al 04/03/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	El Algarrobo-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	18/02/2025	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	78°C	CANTIDAD	215 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Guisado		
FECHA PRODUCCION	18/02/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o mL	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888 -1:2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

5252

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR039-25
FECHA DE EMISION	4/03/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	106-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	18/02/2025	HORA 3:00 pm	T°C: 3,2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	19/02/2025 al 04/03/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	El Algarrobo-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	18/02/2025	HORA	11:38 am	TEMPERATURA DE TOMA	7°C	CANTIDAD	417 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA PRODUCCION	18/02/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

5253

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR039-25
FECHA DE EMISION	4/03/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	107-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	18/02/2025	HORA 3:00 pm	T°C:18°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	19/02/2025 al 04/03/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	El Algarrobo-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	18/02/2025	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	68°C	CANTIDAD	220 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Roja		
FECHA PRODUCCION	18/02/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o mL	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888 -1:2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V. BIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

S254

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE ENSAYO No	IR039-25
FECHA DE EMISION	4/03/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	108-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	18/02/2025	HORA	3:00 pm	T°C: 7°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	19/02/2025 al 04/03/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	El Algarrobo-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	18/02/2025	HORA	12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	Amb	CANTIDAD	463 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable - Grifo			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Grifo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
Mesófilos aerobios	56	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	4	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

Observaciones: El parametro micribiologico de *Coliformes totales*, se encuentran Fuera de los limites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ANEXO 48

Informe de análisis microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y manipuladores de alimentos período del 20 de enero al 28 de febrero de 2025

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
REPRESENTANTE LEGAL

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 02/08/2024
INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES	INFORME DE EJECUCIÓN PERIODO DEL 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025	

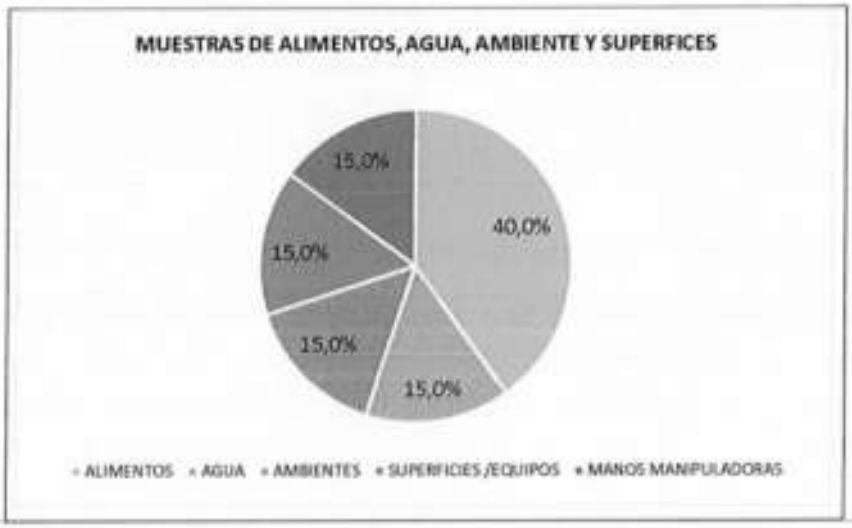
1. INFORME DE MUESTREO REALIZADO PERIODO: DEL 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025 MUESTRAS ANALIZADAS: ALIMENTOS, MANIPULADOR, AMBIENTES Y SUPERFICIES

TABLA NO. 1. MUESTRAS ANALIZADAS MES DEL 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025

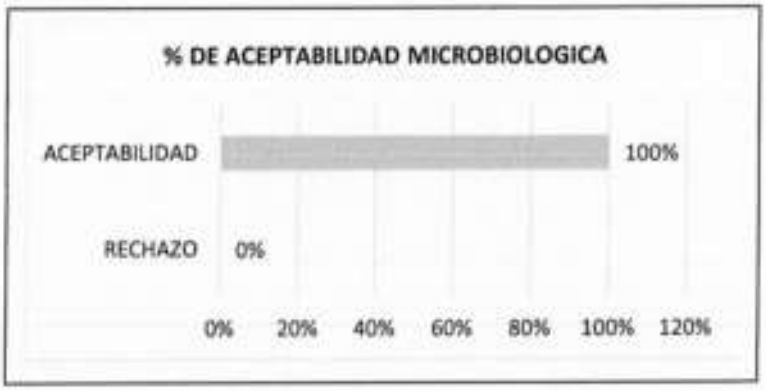
ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	
		PERIODO DEL 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	5	40
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	2	15
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	2	15
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	2	15
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS. -	AMBIENTE	2	15
TOTAL	-	**13**	**100**

1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS PERIODO DEL 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025

Grafica No. 1 Muestreo Realizado



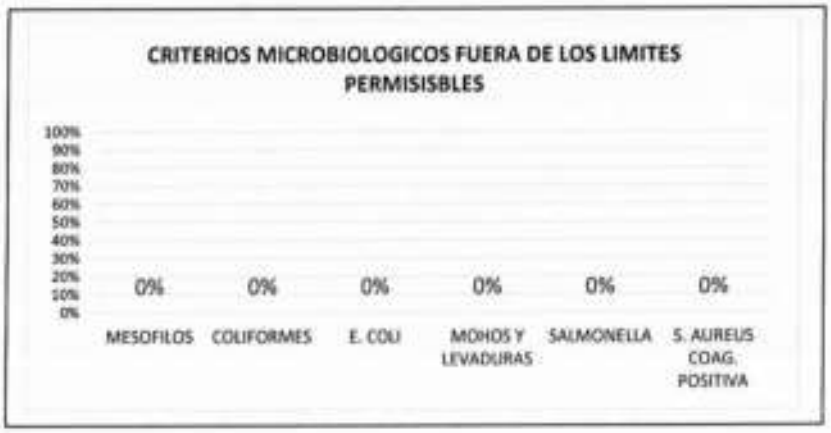
Grafica No. 2. Porcentaje De Aceptabilidad Microbiológica De Alimentos.



OBSERVACIONES:

De acuerdo a la gráfica anterior de las cinco (5) muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia a dos (2) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 100% de aceptabilidad microbiológica de alimentos, arrojando porcentaje positivo lo que indica la correcta manipulación y preparación de los alimentos de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el periodo comprendido del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

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



OBSERVACIONES:

En el periodo objeto comprendido del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, los parámetros microbiológicos analizados se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes. De las cinco (5) muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia a dos (2) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría NO se obtuvieron resultados de rechazo de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de enero y febrero de 2025.

Grafica No. 4. Alimentos Implicados.



OBSERVACIONES:

En la fecha de análisis entre el 20 de enero al 28 de febrero de 2025, no se encontraron alimentos implicados con los denominados microorganismos indicadores de la calidad microbiana llamados *coliformes* o indicadores de la durabilidad, estos organismos, o productos metabólicos se presentan en determinados niveles dentro de los alimentos los cuales se utilizan para evaluar la calidad del alimento o para predecir la durabilidad del mismo, en estudio NO se detectó su presencia en alimentos del total de las cinco (5) muestras de alimentos analizadas de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de enero y febrero de 2025.

- Tipo de muestra: AGUA

Grafica No. 5. Porcentaje de aceptabilidad microbiológica del Agua.



los parámetros microbiológicos analizados de agua se encuentran 50% dentro de los limites admisibles. De las dos (2) muestras de agua (Agua de filtro, agua de la llave) analizados en las Unidades de servicio en referencia a dos (2) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados de rechazo del 50% de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.

Todos los procesos, entre otros que tuvieron relación con el proceso de elaboración de alimentos, se realizaron utilizando agua hervida para minimizar riesgos de contaminación. Ya que El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.

El agua es utilizada generalmente para:

- Como ingrediente.
- Lavar y desinfectar frutas y verduras.
- Los procesos de limpieza y sanitización de equipos y superficies.
- Lavado de manos

- Tipo de muestra: MANIPULADOR

Tabla No. 1 Resultados manos del manipulador de alimentos

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD
Coliformes totales	0	UFC/ml
Coliformes fecales (E. coli)	0	UFC/ml

No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para limpieza y desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección del operador **UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024**

➢ **CONTROL DE MANIPULADORES**

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

- Tipo de muestra: AMBIENTE Y SUPERFICIES DE UTENSILIOS Y EQUIPOS

Tabla No. 2 Resultados Ambiente

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD
Mesofilos aerobios	0	UFC/20 min
Mohos y levaduras	0	UFC/20 min

Teniendo en cuenta que no existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de los parámetros para limpieza y desinfección, como medida preventiva para evitar contaminación por MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS, el valor límite admisible debe ir de acuerdo a la validación de los estándares establecidos y desarrollados en el plan de limpieza y desinfección por el operador **UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024.** el cual fue presentado a la interventoría con el fin de realizar la verificación de los resultados reportados en las tomas de muestras de superficies.

2. CONCLUSIONES

El desarrollo tecnológico de los últimos años con respecto a los alimentos, es un esfuerzo que hace el operador del programa de alimentación escolar PAE, UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, acompañado por una adecuada capacitación al personal manipulador de alimentos con el fin de preservar la calidad del producto. En el periodo objeto de informe del 20 de enero al 28 de febrero de 2025, No hubo resultados microbiológicos fuera de los límites admisible, se evidencio el 100% de aceptabilidad microbiológica en alimentos analizados que reflejan la aplicación efectiva de las buenas prácticas de manipulación de alimentos transmitida a través de programas de capacitación encaminados a minimizar riesgos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

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

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

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

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

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

ANEXO 49

Informe de validación de implementación estrategias de educación alimentaria y nutricional periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1446 DE 24/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/02/2024
	VALIDACION INFORME DE EJECUCION DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1446 DE 2024. PERIODOS DEL 27 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025	

INFORME DE SEGUIMIENTO IMPLEMENTACION ESTRATEGIA DE FOMENTO DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLES

Periodo del 27 de enero al 28 de febrero de 2025

TABLA DE CONTENIDO

TABLA DE CONTENIDO

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

Lista de tablas

Tabla 1. Relación charlas estrategia "vida saludable" ejecutadas durante el mes de enero y febrero 6

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/02/2024
	VALIDACION INFORME DE EJECUCION DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1446 DE 2024. PERIODOS DEL 27 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025	

SEGUIMIENTO IMPLEMENTACION ESTRATEGIA DE VIDA SALUDABLE

1. OBJETIVO

Evaluar la ejecución de la implementación de la estrategia "vida saludable", en el marco del cumplimiento a lo estipulado en la cláusula segunda: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA, Anexo de alimentación saludable y sostenible en el PAE, numeral 5. *"impulsar la cultura de alimentación saludable en la comunidad a través del Programa de alimentación escolar y promover la alimentación saludable y agradable, mediante los planes de capacitaciones continuo al personal manipulador de alimentos"* y el numeral 6 *"apoyar la implementación de estrategias de educación alimentaria y nutricional haciendo uso de guías, campañas u otras estrategias que promuevan en el entorno del PAE la alimentación saludable, las cuales definiría la nutricionista de la ETC en articulación con la Estrategia de Estilos de Vida saludables EVS del Ministerio de Educación Nacional y directrices dadas por la UApA"* del contrato de prestación de servicios 1446 de 2024.

2. ANTECEDENTES

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024 actualmente desarrolla el 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.

De igual manera presenta estrategia de vida saludable dirigida a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar PAE del Departamento, conforme a lo estipulado en mesa de trabajo del 09 de agosto de 2024.

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

- ✓ Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*
- ✓ Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 Años - ICBF.
- ✓ Estrategia de Estilos de Vida saludables EVS del Ministerio de Educación Nacional

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

4. ALCANCE

A la ejecución de la estrategia de vida saludable presentada por la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, para la ejecución del contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2024.

5. METODOLOGIA

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

5268

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1446 DE 24/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16/02/2024
	VALIDACION INFORME DE EJECUCION DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1446 DE 2024. PERIODOS DEL 27 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025	

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		FECHA:	
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024		
OBJETO	IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA:	HORA:	MUNICIPIO:	
N°	AFIRMACIÓN		CALIFICACION
Expositor tiene dominio del tema			
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal asistente		
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas		
Contenido			
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación		
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.		
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado		
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación			
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral		
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma		
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas		
Logística			
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas		
10	La logística y organización del evento fue adecuada		
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico		
	SUMATORIA		
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**		
Observaciones:			
Capacitador:		**Interventor:**	
Nombre:		**Nombre:**	
Cargo:		**Cargo:**	

6. RESULTADOS

Durante el periodo de ejecución del 27 de enero al 28 de febrero de 2025, se dio inicio al cronograma de las charlas en el marco de la ejecución de la estrategia de vida saludable en las sedes educativas priorizadas en mesa de trabajo del 09 de agosto de 2024.

La formación encerró las 05 temáticas del plan pedagógico del PAE como:

1) Leche y productos lácteos: si fuertes y sanos tus huesos y dientes quieres tener, diariamente leche, yogur, kumis y queso debes comer.
2) Frutas y verduras: para tener un cuerpo sano y vital, frutas enteras y verduras en cada comida deben estar.
3) Carnes, huevos, leguminosas y vísceras: si en el colegio quieres aprender, vísceras como el hígado, debes comer. Al igual que el huevo y las leguminosas también te ayudarán.
4) Para la sed agua siempre debes tomar y, así, buena hidratación tendrás para seguir jugando y divertirte más.
5) Etiquetado nutricional: para cuidar tu cuerpo evita estos productos, pues son altos en azúcar, grasas y sal.

La capacitación fue dada por la Nutricionista Dietista Liliana Reyes.

Tabla 1. Relación charlas estrategia "vida saludable" ejecutadas durante el mes de enero y febrero.

#	FECHA CAPACITACION	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA Y SEDE EDUCATIVA	SEDE
1	25/02/2025	Recetor	Fernando Rodríguez	Fernando Rodríguez
2	25/02/2025	Chameza	José Antonio Galán	José Antonio Galán
3	26/02/2025	Sabalanarga	Manuel Elkin Patarroyo	Manuel Elkin Patarroyo
4	26/02/2025	Tauramena	El CRIET	El CRIET

Se evidenció la cobertura de 04 sede educativa planeada dentro de la estrategia de educación alimentaria y nutricional.

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

Se logró la cobertura total de 05 sedes educativas con un avance de ejecución del 26.31% sobre el plazo total del contrato y un total de 76 estudiantes sensibilizados en la estrategia vida saludable y 01 docente.

7. RECOMENDACIONES

- Continuar con la implementación de este tipo de estrategias, dado que, en lo evidenciado en campo, los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del programa, acogieron de manera positiva las actividades adelantadas, lo que demuestra que los procesos de educación alimentaria y nutricional son necesarios para lograr no solo el consumo de los alimentos suministrados en la ración PAE, sino en pro de mejorar hábitos y estilos de vida saludables.

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

REGISTRO FOTOGRAFICO – MUNICIPIO DE CHAMEZA



Fotografía 1. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Chameza



Fotografía 2. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Chameza



Fotografía 3. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Chameza



Fotografía 4. Participación en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Chameza



Fotografía 5. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Chameza



Fotografía 6. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Chameza

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/02/2024
	VALIDACION INFORME DE EJECUCION DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1446 DE 2024. PERIODOS DEL 27 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025	

REGISTRO FOTOGRAFICO – MUNICIPIO DE RECETOR



Fotografía 1. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Recetor



Fotografía 2. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Recetor



Fotografía 3. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Recetor



Fotografía 4. Participación en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Recetor



Fotografía 5. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Recetor



Fotografía 6. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Recetor

5273

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1446 DE 24/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16/02/2024
	VALIDACION INFORME DE EJECUCION DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1446 DE 2024. PERIODOS DEL 27 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025	

REGISTRO FOTOGRAFICO – MUNICIPIO DE SABANALARGA



Fotografía 1. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Sabanalarga



Fotografía 2. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Sabanalarga



Fotografía 3. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Sabanalarga



Fotografía 4. Participación en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Sabanalarga



Fotografía 5. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Sabanalarga



Fotografía 6. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Sabanalarga

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/02/2024
	VALIDACION INFORME DE EJECUCION DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1446 DE 2024. PERIODOS DEL 27 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025	

REGISTRO FOTOGRAFICO – MUNICIPIO DE TAURAMENA



Fotografía 1. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Tauramena



Fotografía 2. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Tauramena



Fotografía 3. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Tauramena



Fotografía 4. Participación en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Tauramena



Fotografía 5. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Tauramena



Fotografía 6. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Tauramena

5275

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Fernando Rodriguez	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Recetor.	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	25/02/21	HORA INICIO:	8:00am		
OPERADOR:	UT PAE internados 2021	CONTRATO No:	1996/2021	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	12:00m.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Liliana Reyes Mora	1.118533.393	Nutricionista	3112275698
2	Lenys Molina	43617281	Prof Apoyo	311 2229092
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales 5 y 6 en relación con la ejecución de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludables.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza asistencia en la sede educativa, da inicio a la capacitación la nutricionista Liliana Reyes por parte del operador socialización los temáticas:

1. Leche y productos lacteos.
2. Frutas y verduras.
3. Carnes, huevos, leguminosas y vísceras.
4. Agua.

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

5. Actividad física y etiquetado nutricional

Se realiza la socialización de cada una de los temáticas evidenciando aprendizaje dado que se realiza mediante metodología dinámica y participativa.

Se brinda solución a las preguntas realizadas por los estudiantes y se aplica formula de seguimiento a la capacitación obteniendo 100% de cumplimiento.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Aplicar conocimientos adquiridos.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

5077

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024	**FECHA:** 25/2/25
CONTRATISTA	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
OBJETO	IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 25/2/25	**HORA:** 3:00 a.m	**MUNICIPIO:** Recetor

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	1
	SUMATORIA	11 100%
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador: Uliana Reyes Mora	**Interventor:** Jenys Molina
Nombre: Uliana Reyes Mora	**Nombre:** Jenys Molina
Cargo: Nutricionista Dietista	**Cargo:** Prof de Apoyo

5278

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra g

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Jose Antonio Galan	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Chameza.	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	Residencias escolares.	FECHA VISITA:	25/02/2025	HORA INICIO:	2:00pm		
OPERADOR:	UT PAE INFERNIOS 2024.	CONTRATO No:	446/2024	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	6:00pm.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Liliana Reyes Mora	1.118.533.393	Nutricionista	3112275698
2	Leidys Molina	43617281	Prof de Apoyo	311 2229097
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales 5 y 6 en relacion con la ejecución de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludable.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita en la sede educativa, da inicio a la capacitación la nutricionista Liliana Reyes por parte del operador socializando las tematicas.

1. Leche y productos lacteos.
2. Frutas y verduras.
3. Carnes, huevos, leguminosas y visceras.
4. Agua.

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELAMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

5. Actividad Lúdica

6 Etiquetado nutricional

Se realiza la socialización de cada una de las temáticas, evidenciando aprendizaje desde que se realiza mediante metodología dinámica y participativa.

Se brinda solución a las preguntas realizadas por los estudiantes y se aplica formato de seguimiento a la capacitación obteniendo 100% de cumplimiento.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Aplicar conocimientos adquiridos.

FIRMA:
NOMBRE: Liliana Reyes M.
CEDULA: 1065333913

FIRMA:
NOMBRE: Yuly Molina
CEDULA: 49161722851

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

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

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024	**FECHA:** 25/02/2025
CONTRATISTA	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
OBJETO	IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 25/2/2025	**HORA:** 6:00pm	**MUNICIPIO:** Chámeza

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

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

Capacitador:	**Interventor:** Luys Molina
Nombre: Liliana Reyes Mora	**Nombre:** Luys Molina
Cargo: Nutricionista Dietista	**Cargo:** Prof de Apoyo

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	El Cruce.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Tauramena	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	26/02/25		HORA INICIO:	7:00 am	
OPERADOR:	U. Pentecostes 2024	CONTRATO No:	446/2024	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	11:00 am.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO		( )

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Liliana Reyes Mora	1.118.533.393	Nutricionista	3112295618
2	Lenys Molina	43617281	Prod Apoyo	311 2229097
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales 5 y 6 en relación con la ejecución de la estrategia de hábitos y estilos de vida Saludables.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza asistencia en la sede educativa da inicio a la capacitación la nutricionista Liliana reyes por parte del operador socializando los siguientes temáticas:

1. Leche y productos lacteos
2. Frutas y verduras
3. Carnes, huevos, leguminosas y viseras.
4. Agua.

5282

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

5. Actividad lúdica y dirigida virtual.

Se realiza la socialización de cada una de las temáticas, evidenciando aprendizaje debido que se realiza mediante metodología dinámica y participativa.

Se brinda solución a las preguntas realizadas por el estudiante y se aplica formulario de seguimiento a la capacitación, obteniendo 100% cumplimiento.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Aplicar conocimientos adquiridos.

FIRMA: Liliana Reyes M.	FIRMA:
NOMBRE: Liliana Reyes Mateo	NOMBRE:
CEDULA: 1118333313	CEDULA:
FIRMA: Jenys Molina	FIRMA:
NOMBRE: Jenys Molina	NOMBRE:
CEDULA: 43 617 281	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

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

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024	**FECHA:** 26/02/25
CONTRATISTA	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
OBJETO	IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 25 febrero /25 **HORA:** 7:00am **MUNICIPIO:** Tauramena

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

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

Capacitador: Liliana Reyes Mora	**Interventor:** Luys Molina
Nombre: Liliana Reyes Mora	**Nombre:** Luys Molina
Cargo: Nutricionista Dietista	**Cargo:** Prof. de Apoyo

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Manuel Elkin Patarroyo	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Sabanalarga	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	26/2/25			HORA INICIO:	2:00pm
OPERADOR:	U Pae internados 2024	CONTRATO No:	446/2024	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	6:00pm
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO		( )

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Liliana I. Reyes Mora	1.118.533.373	Nutricionista	3112275648
2	Lenys Molina	43617281	Prof. Apoyo	311 222 9097
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales 5 y 6. en relación con la ejecución de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludables.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se inicia la capacitación por parte de la nutricionista del operador Ana Liliana Reyes, socializando los siguientes temáticas:

1. Leche y productos lacteos.
2. Frutas y verduras
3. Carnes, huevos, leguminosas y víceras.
4. Agua
5. Actividad física y etiquetado nutricional

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

Se realiza la socialización de cada una de los temáticas evidenciando aprendizaje dado que se realiza mediante metodología dinámica y participativa.

Se brinda solución a las preguntas realizadas por los estudiantes y docente, y se aplica formato de seguimiento a la capacitación obteniendo 100% de cumplimiento.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Aplicar conocimientos adquiridos.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

5286

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

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		**FECHA:**	26/02/25
CONTRATISTA	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024		
OBJETO	IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.		

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA:	26/2/25	**HORA:**	2:00pm	**MUNICIPIO:**	Sabanalarga

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

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

Capacitador:	**Interventor:** Leidys Molina
Nombre: Liliana Reyes F.	**Nombre:** Leidys Molina
Cargo: Nutricionista Dietista.	**Cargo:** Prof. de Apoyo

ANEXO 50

Seguimiento a sugerencias, peticiones, quejas y reclamos período del 20 de enero al 28 de febrero de 2025

SEGUIMIENTO A SPQR

ENTIDAD TERRITORIAL DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE ENERO-FEBRERO DE 2025

ITEM	MUNICIPIO	OPERADOR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE REPORTE DE LA SPQR	MEDIO DE RECEPCIÓN SPQR	DESCRIPCIÓN DE SPQR	ACCIÓN INMEDIATA IMPLEMENTADA POR INTERVENTORIA	¿REQUIERE ACCION DE MEJORA?	DESCRIBA LAS ACCIONES DE MEJORA (SI APLICA)	ESTADO DE LA SPQR
1	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	20/01/2025	CORREO ELECTRONICO	REMISIÓN DE BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REGISTRADOS CON CORTE SIMAT 20 DE ENERO DEL AÑO EN CURSO EN LA ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA CONTRATO 1446 DE 2024, PARA LA ATENCIÓN CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A PARTIR DEL 27 DEL MES DE ENERO DE 2025	TRASLADO AL OPERADOR PAE, INFORMACION REQUERIDA PARA PROGRAMACION PLAN DE COMPRAS , RUTAS Y PERIODICIDAD ENTREGA DE LA MATERIA PRIMA	SI	MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 20 DE ENERO DE 2025, SE REALIZÓ TRASLADO CORTE SIMAT DE FECHA:20-01-2025 ATENCION BENEFICIARIOS PAE-POBLACIÓN MAYORITARIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA ATENCION EN EL MES DE ENERO DE 2025	CERRADO
2	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	24/01/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA REALIZA INVITACIÓN COMITE TÉCNICO , SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA EL DÍA 24 DE ENERO DE 2025, A LAS 9: 00 A.M. EN LA DIRECCIÓN DE COBERTURA EDUCATIVA ALIMOPERADOR PAE UT INTERNADOS CASANARE 2024, E INTERVENTORIA MEDIANTE OFICIO 720-002 DE 2025.	TRASLADO AL OPERADOR PAE, INVITACIÓN COMITE TÉCNICO , SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA EL DIA 24 DE ENERO DE 2025	SI	24-01-2025 CON LA APROBACION AJUSTE AJUSTE AL PRESUPUESTO DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SEDDP = CKR-DAJ-LP-004-2024 Y NUMERO INTERNO 1446 DE 2024 PARA EL ITEM RECURSO HUMANO DE ACUERDO CON EL AUMENTO DE SALARIO MÍNIMO MENSUAL LEGAL VIGENTE AÑO 2025.	CERRADO
3	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	24/01/2025	CORREO ELECTRONICO	REMISIÓN DE BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REGISTRADOS CON CORTE SIMAT 24 DE ENERO DEL AÑO EN CURSO EN LA ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA CONTRATO 1446 DE 2024, PARA LA ATENCIÓN CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A PARTIR DEL 03 AL 09 DE FEBRERO DE 2025	TRASLADO AL OPERADOR PAE, INFORMACION REQUERIDA PARA PROGRAMACIÓN PLAN DE COMPRAS , RUTAS Y PERIODICIDAD ENTREGA DE LA MATERIA PRIMA	SI	MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 24 DE ENERO DE 2025, SE REALIZÓ TRASLADO CORTE SIMAT DE FECHA:24-01-2025 ATENCION BENEFICIARIOS PAE-POBLACIÓN MAYORITARIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA ATENCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A PARTIR DEL 03 AL 09 DE FEBRERO DE 2025	CERRADO
4	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	20/01/2025	CORREO ELECTRONICO	OPERADOR PAE UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024, ENVIA CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA PARA LA VIGENCIA 2025, MEDIANTE OFICIO DE FECHA: 19 DE ENERO DE 2025 A LA FIRMA CONSULTORIA PARA APROBACION	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024 LA APROBACION DEL CRONOGRAMA DE CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR PREVIO INICIO A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR	SI	LA INTERVENTORIA EMITE RESPUESTA AL OPERADOR MEDIANTE OFICIO INTER-PAECAS-100A-2025 DE FECHA: 20-01-2025 APROBACIÓN DEL CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS VIGENCIA 2025.	CERRADO
5	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	27/01/2025	CORREO ELECTRONICO	EL OPERADOR UT INTERNADOS CASANARE 2024 TRASLADA OFICIO DE FECHA: 27-01-2025 REF: INFORME DE REPORTE DE ENTREGA DE MATERIA PRIMA DE LA SEMANA DEL 27 DE ENERO AL 02 DE FEBRERO DE 2025 A LA FIRMA CONSULTORIA PARA CONOCIMIENTO Y FINES PERTINENTES	SE TRASLADA A LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA PARA SOCIALIZACION Y CONVOCAR COMITÉ PARA SOCIALIZACION DE NOVEDADES.	SI	SE SUSCRIBE ACTA DE COMITE NUMERO 8 DE FECHA: 28-01-2025 REALIZANDO SOCIALIZACIÓN DE NOVEDADES PRESENTADAS EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS NO. SEDDP = CAS-DAJ-LP-004-2024 Y NUMERO INTERNO 1446 DE 2024.	CERRADO
6	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	27/01/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA REALIZA INVITACIÓN COMITE TÉCNICO , SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA EL DÍA 27 DE ENERO DE 2025, A LAS 02: 00 P.M. EN LA DIRECCIÓN DE COBERTURA EDUCATIVA ALIMOPERADOR PAE UT INTERNADOS CASANARE 2024, E INTERVENTORIA MEDIANTE OFICIO 720-020 DE 2025.	TRASLADO AL OPERADOR PAE, INVITACIÓN COMITE TÉCNICO , SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA EL DIA 27 DE ENERO DE 2025	SI	SE SUSCRIBE ACTA DE COMITE NUMERO 8 DE FECHA: 28-01-2025 REALIZANDO SOCIALIZACIÓN DE NOVEDADES PRESENTADAS EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS NO. SEDDP = CAS-DAJ-LP-004-2024 Y NUMERO INTERNO 1446 DE 2024.	CERRADO
7	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	31/01/2025	CORREO ELECTRONICO	LA FIRMA INTERVENTORA NOTIFICACION ACTAS RESIDENCIAS SEMANA 27 AL 31 DE ENERO DE 2025 AL OPERADOR DEL SERVICIO PAE UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT PAE INTERNADO CASANARE 2024 PARA RESPUESTA MEDIANTE EL OFICIO: INTER-PAECAS- 099-2025 PARA QUE SE REALICE LOS CORRECTIVOS NECESARIOS	SI	LA UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, IMPLEMENTA LAS ACCIONES DE MEJORA DE ACUERDO A LOS HALLAZGOS REPORTADOS EN LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO MONITOREO Y CONTROL OFICIO DE FECHA: 07-02-2025	CERRADO
8	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	31/01/2025	CORREO ELECTRONICO	REMISIÓN DE BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REGISTRADOS CON CORTE SIMAT 31 DE ENERO DEL AÑO EN CURSO EN LA ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA CONTRATO 1446 DE 2024, PARA LA ATENCIÓN CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A PARTIR DEL 10 AL 16 DE FEBRERO DE 2025	TRASLADO AL OPERADOR PAE, INFORMACION REQUERIDA PARA PROGRAMACIÓN PLAN DE COMPRAS , RUTAS Y PERIODICIDAD ENTREGA DE LA MATERIA PRIMA	SI	MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 31 DE ENERO DE 2025, SE REALIZÓ TRASLADO CORTE SIMAT DE FECHA:31-01-2025 ATENCION BENEFICIARIOS PAE-POBLACIÓN MAYORITARIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA ATENCION EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A PARTIR DEL 10 AL 16 DE FEBRERO DE 2025.	CERRADO
9	OROCUE	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	RE MASCULINO Y FEMENINO	4/02/2025	CORREO ELECTRONICO	SOLICITUD EMITIDA POR EL SEÑOR RECTOR LIC. CESAR LLANOS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO DEL MUNICIPIO DE OROCUE REF: INFORMAR AL OPERADOR DEL PAE INTERNADOS PERMITIR DAR USO AL MERCADO SUMINISTRADO EN LA SEMANA QUE NO SE PRESTO EL SERVICIO Y NO ENVIAR NUEVO MERCADO HASTA TANTO NO SE AGOTE LA EXISTENCIA.	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT PAE INTERNADO CASANARE 2024 MEDIANTE OFICIO No. INTER-PAECAS-100-2025 PARA FINES PERTINENTES	SI	LA FIRMA INTERVENTORA NOTIFICA AL OPERADOR E INFORMA QUE PARA LA SEMANA DEL 10 AL 16 DE FEBRERO DE 2025 NO DEBEN ENVIAR REMESA O VIVERES HASTA TANTO SE CONSUMAN LOS QUE YA SE ENTREGARON EN LA RE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO DE OPROCUE, PARA LA SEMANA SIGUIENTE DEL 17 AL 23 DE FEBRERO EL ENVIÓ DE MATERIA PRIMA SE REALIZARA DE MANERA NORMAL.	CERRADO
10	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	5/02/2025	CORREO ELECTRONICO	OPERADOR PAE UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024, ENVIA SOLICITUD DE INTERCAMBIO CORRESPONDIENTE A LA SEMANA 2 DE LOS MENUS 23 Y 24 PARA LA SEMANA 3, EN LOS DIAS 15 Y 16 DE FEBRERO DEL 2025. DE FECHA: 05-02-2025	LA FIRMA INTERVENTORA EMITE RESPUESTA SOLICITUD MEDIANTE OFICIO No. INTER-PAECAS-104A-2025 PARA FINES PERTINENTES	SI	LA FIRMA INTERVENTORA NOTIFICA AL OPERADOR MEDIANTE OFICIO OFICIO No. INTER-PAECAS-104A-2025 DE FECHA: 06 DE FEBRERO DE 2025, APROBACION DEL INTERCAMBIO, CORRESPONDIENTE A LA SEMANA 2, DE LOS MENUS 23 Y 24 PARA APLICACIÓN EN LA SEMANA 3.	CERRADO

SEGUIMIENTO A SPQR

Gobernación de Casanare | Educación | Alimentos Aprender

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE	ENERO-FEBRERO DE 2025

ITEM	MUNICIPIO	OPERADOR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE REPORTE DE LA SPQR	MEDIO DE RECEPCIÓN SPQR	DESCRIPCIÓN DE SPQR	ACCIÓN INMEDIATA IMPLEMENTADA POR INTERVENTORIA	¿REQUIERE ACCIÓN DE MEJORA?	DESCRIBA LAS ACCIONES DE MEJORA (SI APLICA)	ESTADO DE LA SPQR
11	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	6/02/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA ENVIA OFICIO CON AUTORIZACION DE PERMISO SINDICAL A LOS DOCENTES Y DIRECTIVOS DOCENTES PARA LA REALIZACIÓN LAS ASAMBLEAS MUNICIPALES DEL AÑO 2025, PARA SU CONOCIMIENTO DEL OPERADOR PAE, CON TEMAS DE DISTRIBUCIÓN DE MATERIA PRIMA Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN RESIDENCIAS ESCOLARES	LA FIRMA CONSULTORA TRASLADA OFICIO AL OPERADOR PARA CONOCIMIENTO Y FINES PERTINENTES DE FECHA: 06-02-2025	NO	CORREO INFORMATIVO	CERRADO
12	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	10/02/2025	CORREO ELECTRONICO	REMISIÓN DE BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REGISTRADOS CON CORTE SIMAT 07 DE FEBRERO DEL AÑO EN CURSO EN LA ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA CONTRATO 1446 DE 2024, PARA LA ATENCIÓN CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A PARTIR DEL 17 AL 23 DE FEBRERO DE 2025	TRASLADO AL OPERADOR PAE, INFORMACION REQUERIDA PARA PROGRAMACION PLAN DE COMPRAS , RUTAS Y PERIODICIDAD ENTREGA DE LA MATERIA PRIMA	SI	MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 10 DE FEBRERO DE 2025, SE REALIZÓ TRASLADO CORTE SIMAT DE FECHA: 07-02-2025 ATENCION BENEFICIARIOS PAE- POBLACIÓN MAYORITARIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA ATENCION CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A PARTIR DEL 17 AL 23 DE FEBRERO DE 2025	CERRADO
13	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	11/02/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA CONVOCA A LA SOCIALIZACIÓN DE LA LEY 2046 DE 2020 "COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS" DIRIGIDA POR PROFESIONALES DE LA SECRETARIA DE AGRICULTURA PARA LA VIGENCIA DE LA PRESENTE ANUALIDAD, CON EL PROPÓSITO DE REVISAR LINEAMIENTOS DE IMPORTANCIA EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN RESIDENCIAS ESCOLARES PARA POBLACIÓN MAYORITARIA COMO PARA LA POBLACIÓN BENEFICIARIA DE LAS COMUNIDADES DE LOS	TRASLADO AL OPERADOR PAE, INVITACIÓN SOCIALIZACIÓN DE LA LEY 2046 DE 2020 "COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS" DIRIGIDA POR PROFESIONALES DE LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA PARA LA VIGENCIA DE LA PRESENTE ANUALIDAD, DIA 14 DE FEBRERO DE 2025	SI	SE SUSCRIBE ACTA DE COMITÉ NUMERO 9 DE FECHA: 14-02-2025 CON SOCIALIZACIÓN DE LA LEY 2046 DE 2020 "COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS" DIRIGIDA POR PROFESIONALES DE LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA PARA LA VIGENCIA AÑO 2025.	CERRADO
14	MANI	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	4/02/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA REALIZA INVITACIÓN COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR , RE SAN JOSE DE LA POYATA PARA EL DIA 7 DE FEBRERO DE 2025, A LAS 09: 00 A.M, E INTERVENTORIA MEDIANTE OFICIO DE FECHA: 31-01 DE 2025.	TRASLADO AL OPERADOR PAE, INVITACIÓN COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR , RE SAN JOSE DE LA POYATA PARA EL DIA 7 DE FEBRERO DE 2025	SI	SUSCRIBE ACTA DE COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LA SEDE EN MENCION DE FECHA: 28-01-2025 REALIZANDO SOCIALIZACIÓN DE NOVEDADES PRESENTADAS EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS NO. SECOP II CAS-GAJ-LP-004-2024 Y NUMERO INTERNO 1446 DE 2024.	CERRADO
15	TRINIDAD	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	SANTA IRENE	SANTA IRENE	12/02/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA SOLICITUD DEL RECTOR DE LA IE SANTA IRENE PARA EL CONTRATISTA DEL PAE, REFERENTE AL MANTENIMIENTO DE LAS NEVERAS DE LAS RE, DADO QUE LA INSTITUCION NO CUENTAN CON LOS RECURSOS PARA REPARACIÓN Y EN LA ZONA NO CUENTAN CON PERSONAL CALIFICADO QUE PUEDA HACER LAS REPARACIONES	TRASLADO AL OPERADOR PAE, SOLICITUD DEL RECTOR DE LA IE SANTA IRENE DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD CASANARE PARA ATENCION Y PLAN DE MEJORA INMEDIATO	SI	LA FIRMA INTERVENTORA NOTIFICA AL OPERADOR CON LA SOLICITUD DEL RECTOR DE LA INSTITUCION MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-CAS- 106-2025 PARA ATENCION Y REPORTE CON LAS ACCIONES IMPLEMENTADAS POR PARTE DEL CONTRATISTA CON LOS SOPORTES RESPECTIVOS	ABIERTO
16	OROCUE	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO MASCULINO	12/02/2025	CORREO ELECTRONICO	LA INTERVENTORIA TRASLADA SOLICITUD PARA EL CONTRATISTA DEL PAE, REFERENTE AL MANTENIMIENTO DE ESTUFA Y NEVERA DE LAS RE, COMPROMISO ESTABLECIDO EN ACTA DE COMITÉ No. 8 DE FECHA: 6-02-2025	TRASLADO AL OPERADOR PAE, SOLICITUD MANTENIMIENTO DE ESTUFA Y NEVERA DE LAS RE, COMPROMISO ESTABLECIDO EN ACTA DE COMITÉ No. 8 DE FECHA: 6-02-2025 PARA ATENCION Y PLAN DE MEJORA INMEDIATO	SI	LA FIRMA INTERVENTORA NOTIFICA AL OPERADOR CON LA SOLICITUD DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE LA INSTITUCION MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-CAS-105-2025 PARA ATENCION Y REPORTE CON LAS ACCIONES IMPLEMENTADAS POR PARTE DEL CONTRATISTA CON LOS SOPORTES RESPECTIVOS	ABIERTO
17	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	12/02/2025	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA COMPARTE INFORMACION REFERENTE AL FORMATO ADJUNTO PARA ACTUALIZACIÓN DE FICHAS TÉCNICA A SOLICITUD DE LA UApA. PARA CONOCIMIENTO Y FINES PERTINENTES	TRASLADO INFORMACION AL OPERADOR UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024, PARA CONOCIMIENTO Y FINES PERTINENTES	NO	CORREO INFORMATIVO	CERRAD
18	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	13/02/2025	CORREO ELECTRONICO	LA FIRMA INTERVENTORA NOTIFICACION ACTAS RESIDENCIAS SEMANA 03 AL 09 DE FEBRERO DE 2025 AL OPERADOR DEL SERVICIO PAE UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT PAE INTERNADO CASANARE 2024 PARA RESPUESTA MEDIANTE EL OFICIO INTER-PAECAS- 107-2025 PARA QUE SE REALICE LOS CORRECTIVOS NECESARIOS	SI	LA UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, IMPLEMENTA LAS ACCIONES DE MEJORA DE ACUERDO A LOS HALLAZGOS REPORTADOS EN LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO MONITOREO Y CONTROL OFICIO DE FECHA: 31-01-2025	CERRA
19	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	17/02/2025	CORREO ELECTRONICO	REMISIÓN DE BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REGISTRADOS EN EL SIMAT A CORTE 14 DE FEBRERO DEL AÑO EN CURSO EN LA ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA CONTRATO 1446 DE 2024, PARA LA ATENCIÓN CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA ATENCION DEL 24 DE FEBRERO AL 02 DE MARZO DE LA PRESENTE ANUALIDAD.	TRASLADO AL OPERADOR PAE, INFORMACION REQUERIDA PARA PROGRAMACION PLAN DE COMPRAS , RUTAS Y PERIODICIDAD ENTREGA DE LA MATERIA PRIMA	SI	MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 17 DE FEBRERO DE 2025, SE REALIZÓ TRASLADO CORTE SIMAT DE FECHA:14-02-2025 ATENCION BENEFICIARIOS PAE- POBLACIÓN MAYORITARIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA ATENCION DEL 24 DE FEBRERO AL 02 DE MARZO DE 2025	CERRA
20	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	19/02/2025	CORREO ELECTRONICO	LA FIRMA INTERVENTORA NOTIFICACION ACTAS RESIDENCIAS SEMANA 10 AL 16 DE FEBRERO DE 2025 AL OPERADOR DEL SERVICIO PAE UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT PAE INTERNADO CASANARE 2024 PARA RESPUESTA MEDIANTE EL OFICIO INTER-PAECAS- 109-2025 PARA QUE SE REALICE LOS CORRECTIVOS NECESARIOS	SI	LA UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, IMPLEMENTA LAS ACCIONES DE MEJORA DE ACUERDO AL OS HALLAZGOS REPORTADOS EN LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO MONITOREO Y CONTROL OFICIO DE FECHA: 27-02-2025	CERR

SEGUIMIENTO A SPQR

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Educación Alimentos Aprender

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE	ENERO-FEBRERO DE 2025

ITEM	MUNICIPIO	OPERADOR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE REPORTE DE LA SPQR	MEDIO DE RECEPCIÓN SPQR	DESCRIPCIÓN DE SPQR	ACCIÓN INMEDIATA IMPLEMENTADA POR INTERVENTORIA	¿REQUIERE ACCIÓN DE MEJORA?	DESCRIBA LAS ACCIONES DE MEJORA (SI APLICA)	ESTADO DE SPQR
21	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	NA	NA	21/02/2025	CORREO ELECTRONICO	REMISIÓN DE BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REGISTRADOS EN EL SIMAT A CORTE 20 DE FEBRERO DEL AÑO EN CURSO EN LA ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA CONTRATO 1848 DE 2024, PARA LA ATENCIÓN CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA ATENCION MES DE DE MARZO DE LA PRESENTE ANUALIDAD.	TRASLADO AL OPERADOR PAE, INFORMACION REQUERIDA PARA PROGRAMACION PLAN DE COMPRAS , RUTAS Y PERIODICIDAD ENTREGA DE LA MATERIA PRIMA	SI	MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 21 DE FEBRERO DE 2025, SE REALIZÓ TRASLADO CORTE SIMAT DE FECHA:20-02-2025 ATENCION BENEFICIARIOS PAE- POBLACIÓN MAYORITARIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA ATENCION EN EL MES DE MARZO DE 2025	CERRADO
22	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2025	NA	NA	24/02/2025	CORREO ELECTRONICO	LA FIRMA INTERVENTORIA NOTIFICACION ACTAS RESIDENCIAS SEMANA 17 AL 23 DE FEBRERO DE 2025 AL OPERADOR DEL SERVICIO PAE UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT PAE INTERNADO CASANARE 2024 PARA RESPUESTA MEDIANTE EL OFICIO INTERVENTORIA PAECAS- 109-2025 PARA QUE SE REALICE LOS CORRECTIVOS NECESARIOS	SI	LA UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, IMPLEMENTA LAS ACCIONES DE MEJORA DE ACUERDO A LOS HALLAZGOS REPORTADOS EN LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO MONITOREO Y CONTROL OFICIO DE FECHA: 03-03-2025.	CERRADO
23	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2025	NA	NA	27/02/2025	CORREO ELECTRONICO	LA FIRMA INTERVENTORIA NOTIFICACION ACTAS VISITAS RESIDENCIAS ULTIMA SEMANA DE FEBRERO DE 2025 AL OPERADOR DEL SERVICIO PAE UT PAE INTERNADOS CASANARE 2025	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT PAE INTERNADO CASANARE 2024 PARA RESPUESTA MEDIANTE EL OFICIO INTERVENTORIA PAECAS- 112-2025 PARA QUE SE REALICE LOS CORRECTIVOS NECESARIOS	SI	LA UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, IMPLEMENTA LAS ACCIONES DE MEJORA DE ACUERDO A LOS HALLAZGOS REPORTADOS EN LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO MONITOREO Y CONTROL OFICIO DE FECHA: 07-03-2025.	CERRADO
24	YOPAL	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2025	NA	NA	27/02/2025	CORREO ELECTRONICO	OPERADOR TRASLADA INFORMACION DE LA EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO DE GAS DONDE INFORMAN QUE LOS DÍAS 1 Y 2 DE MARZO NO VA A PRESTAR EL SERVICIO, POR MOTIVOS DE MANTENIMIENTO, POR TAL MOTIVO PRESENTAMOS INCONVENIENTES PARA PRESTAR EL SERVICIO SE RELACIONAN LOS INTERNADOS AFECTADOS YA QUE NO CUENTAN CON GAS PARA DICHOS DÍAS MENCIONADOS.	CORREO INFORMATIVO	NO	CORREO INFORMATIVO	CERRADO

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA
CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

3697

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Beneficiarios SIMAT enero 2025

Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co> 20 de enero de 2025, 16:32

Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Cc: Diego Fernando Ardila <diego.ardila@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes

De manera atenta y para fines pertinentes remito beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar registrados en el SIMAT a corte 20 de enero del año en curso en la estrategia residencias escolares para la población mayoritaria contrato 1446 de 2024 y para población beneficiaria de las comunidades de los resguardos indígenas por medio de los contratos interadministrativos 1414, 1424,1420 y 1402 de 2024, lo anterior para la atención con el servicio de alimentación escolar en el mes de enero de 2025.

Cordialmente.

Dina Patricia Caycedo P.
Zulma Cristina Duarte
Profesionales de Apoyo a la Supervisión

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

2 adjuntos

Residencias Esc Enero 20 2025 Población mayoritaria.xlsx
209K

Residencias Esc Enero 20 2025 Población Indígena.xlsx
86K

5292

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

SIMAT enero 24

Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co> 24 de enero de 2025, 13:56

Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Cc: Diego Fernando Ardila <diego.ardila@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes

De manera atenta y para fines pertinentes nos permitimos remitir beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar registrados en el SIMAT a corte 24 de enero del año en curso en la estrategia residencias escolares para la población mayoritaria contrato 1446 de 2024, lo anterior para la atención con el servicio de alimentación escolar en el mes de enero corte (27-31) de 2025.

Cordialmente.

Dina Patricia Caycedo P.
Zulma Cristina Duarte
Profesionales de Apoyo a la Supervisión

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

PAE Enero 24 2025 RESIDENCIAS MAYORITARIO.xlsx
4766K

S293

PAE Enero 23 2025 RESIDENCIAS POBLACIÓN DIFERENCIAL.xlsx
4622K

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Beneficiarios SIMAT

Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co> 31 de enero de 2025, 14:37

Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Cc: Diego Fernando Ardila <diego.ardila@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes

De manera atenta y para fines pertinentes nos permitimos remitir beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar registrados en el SIMAT a corte 31 de enero del año en curso en la estrategia residencias escolares para la población mayoritaria contrato 1446 de 2024 y para población beneficiaria de las comunidades de los resguardos indígenas por medio de los contratos interadministrativos 1424,1420 y 1402 de 2024, lo anterior para la atención con el servicio de alimentación escolar en el mes de febrero de 2025.

Cordialmente.

Dina Patricia Caycedo P.
Zulma Cristina Duarte
Profesionales de Apoyo a la Supervisión

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

2 adjuntos

PAE Enero 31 2025 RESIDENCIAS MAYORITARIO.xlsx
5014K

PAE Enero 31 2025 RESIDENCIAS INDIGENAS (1).xlsx
4854K

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

SIMAT corte febrero 7

10 de febrero de 2025, 9:56

Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>

Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>, Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buen día

De manera atenta y para fines pertinentes nos permitimos remitir a solicitud del operador , beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar registrados en el SIMAT a corte 7 de febrero del año en curso en la estrategia residencias escolares para la población mayoritaria contrato 1446 de 2024, lo anterior para la atención con el servicio de alimentación escolar en la semana del 17 del mes de febrero de 2025.

Cordialmente.

Dina Patricia Caycedo P.
Zulma Cristina Duarte
Profesionales de Apoyo a la Supervisión

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

PAE Febrero 07 2025 RESIDENCIAS MAYORITARIO.xlsx
235K

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

CORRECCION DE CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

Internados 2024 <internados2024@gmail.com> 20 de enero de 2025, 16:16
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>, EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Buenas tardes

Ing. Edelmira Sierra

Me permito enviar corrección de cronograma de capacitaciones de las ecónomas del contrato 1446, del lugar casa de la cultura es en el municipio de Aguazul
Adjunto envío cronograma

Atte

Javer Andret Gutierrez Cabrera
Representante Legal UT INTERNADOS

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES.pdf
356K

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

CORRECCION DE CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

Internados 2024 <internados2024@gmail.com> 20 de enero de 2025, 16:16
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>, EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Buenas tardes

Ing. Edelmira Sierra

Me permito enviar corrección de cronograma de capacitaciones de las ecónomas del contrato 1446, del lugar casa de la cultura es en el municipio de Aguazul
Adjunto envío cronograma

Atte

Javer Andret Gutierrez Cabrera
Representante Legal UT INTERNADOS

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES.pdf
356K



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 19 enero de 2025

Señores
Edelmira Sierra
Interventoria PAE Residencias Escolares

Asunto: Envio Cronograma de capacitaciones personal ecónomas 2025, contrato No.1446 2024.

Cordial saludo,

Me permito enviar información de capacitación del personal ecónomas 2025, según contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024 cuyo objetivo 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."**

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES			
MUNICIPIO	**FECHA DE CAPACITACIÓN**	**LUGAR**	**HORA**
TAMARA	21/01/2025	PAZ DE ARIPORO. CALLE 18-24	9:00 a. m.
PAZ DE ARIPORO	21/01/2025	PAZ DE ARIPORO. CALLE 18-24	9:00 a. m.
SAN LUIS	21/01/2025	Trinidad-Casa dia	2:00 p. m.
TRINIDAD	21/01/2025	Trinidad-Casa dia	2:00 p. m.
MANI	23/01/2025	Casa de la Cultura -Aguazul	3:00 p. m.
SABANALARGA			
TAURAMENA			
AGUAZUL			
CHAMEZA			
RECETOR			
LA SALINA	21/01/2025	PAZ DE ARIPORO. CALLE 18-24	9:00 a. m.
HATO COROZAL	21/01/2025	PAZ DE ARIPORO. CALLE 18-24	9:00 a. m.
NUNCHIA	21/01/2025	PAZ DE ARIPORO. CALLE 18-24	9:00 a. m.

Atentamente,

Javer Andret Gutiérrez Cabrera
Representante Legal
Unión Temporal PAE Internados Casanare 2024



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 19 enero de 2025

Señores
Edelmira Sierra
Interventoría PAE Residencias Escolares

Asunto: Envío Cronograma de capacitaciones personal ecónomas 2025, contrato No 1446 2024

Cordial saludo,

Me permito enviar información de capacitación del personal ecónomas 2025, según contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024 cuyo objetivo 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."**

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES			
MUNICIPIO	FECHA DE CAPACITACIÓN	LUGAR	HORA
TAMARA	21/01/2025	PAZ DE ARIPORO. CALLE 1 8-24	9:00 a. m.
PAZ DE ARIPORO	21/01/2025	PAZ DE ARIPORO. CALLE 1 8-24	9:00 a. m.
SAN LUIS	21/01/2025	Trinidad-Casa dia	2:00 p. m.
TRINIDAD	21/01/2025	Trinidad-Casa dia	2:00 p. m.
MANI	23/01/2025	Casa de la Cultura	3:00 p. m.
SABANALARGA			
TAURAMENA			
AGUAZUL			
CHAMEZA			
RECETOR			
LA SALINA	21/01/2025	PAZ DE ARIPORO. CALLE 1 8-24	9:00 a. m.
HATO COROZAL	21/01/2025	PAZ DE ARIPORO. CALLE 1 8-24	9:00 a. m.
NUNCHIA	21/01/2025	PAZ DE ARIPORO. CALLE 1 8-24	9:00 a. m.

Atentamente,

Javer Andret Gutiérrez Cabrera
Representante Legal
Unión Temporal PAE Internados Casanare 2024

TEL: 3223104157
E-mail: internados2024@gmail.com
Domicilio: Calle 25 #23-50 Yopal – Casanare

2300

edel ira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 20 de enero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-100A-2025

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

REF.: APROBACION CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, VIGENCIA 2025, CTO DE PRESTACION DE SERVICIOS 1446 DE 2024

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por objeto: "**REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito emitir aprobación al cronograma de capacitaciones personal manipulador de alimentos, contratado para la vigencia 2025 en cumplimiento a la actividad;

....(...)Actividad 23: *La interventoría deberá hacer seguimiento presencial a las capacitaciones a manipuladoras de alimentos, verificando así el cumplimiento del plan de capacitación presentado por el operador del servicio*. ....(...)

Sin otro particular,

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

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

INVITACIÓN COMITÉ TÉCNICO , SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA EL DÍA 22 DE ENERO DE 2025, A LAS 9: A.M. EN LA DIRECCIÓN DE COBERTURA EDUCATIVA 4 PISO.

cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co> 21 de enero de 2025, 13:45
Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Cc: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L INTERVENTORIA CONTRATO 1445 DE 2024
Email: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com
Yopal Casanare

Cordial saludo

Asunto: INVITACIÓN COMITÉ TÉCNICO , SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA EL DÍA 22 DE ENERO DE 2025, A LAS 9: A.M. EN LA DIRECCIÓN DE COBERTURA EDUCATIVA 4 PISO.

Atentamente,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Director Técnico de Cobertura Educativa (E)
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación | Gobernación de Casanare

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

OFICIO 720-002 ING. EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ- INVITACION COMITÉ TÉCNICO -SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR_1.PDF
309K

S308

GOBERNACIÓN DE CASANARE
NIT: 892099216-6

CARTA U OFICIO
FO-GD-01
19-09-2024
V.02

720.200.110 720 002

Yopal, 21 de enero de 2025

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato 1445 de 2024
Email: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com
Yopal - Casanare

Asunto: Invitación Comité Técnico, Servicio de alimentación escolar

Cordial Saludo

Con el propósito de revisar aspectos de importancia en la prestación del servicio de alimentación escolar en el inicio de actividades del año en curso y la semana de alistamiento en las residencias escolares para la población beneficiaria de las comunidades de los resguardos indígenas, me permito convocar a Comité Técnico el día miércoles 22 de enero de 2025 a las 9:00 a.m. en la oficina de la Dirección de Cobertura Educativa de la Secretaría de Educación.

Agradecemos su puntual asistencia.

Sin otro particular,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Director de Cobertura Educativa (E)
Decreto 0003 de enero 7 de 2025
Supervisor Contrato de Consultoría 1445 de 2024

Elaboró: Dina Patricia Caycedo P.
Zulma Cristina Duarte B.
Profesionales de Apoyo a la supervisión

5309

Gobernación de Casanare
NIT:892099210-6

ACTA DE COMITÉ No. 7

FECHA: Yopal, Casanare, 24 de enero de 2025
LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:
DR. DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA (E)
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA CTO. 1445 de 2024
JAVER ANDRET GUTIÉRREZ CABRERA/ R/L UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

INVITADOS:
Zulma Cristina Duarte/ Profesional de apoyo- SED
Dina Patricia Caycedo/ Profesional de apoyo- SED
Ana Lucia Rodríguez/ Profesional de apoyo interventoría
Yolisbeth Pérez / Profesional de apoyo interventoría.

Realiza apertura del comité Técnico el Dr. Diego Fernando Ardila Plazas, director técnico de Cobertura Educativa encargado mediante Decreto 0003 del 07 de enero de 2025, quien ejerce las funciones de supervisión del Contrato de consultoría No. 1445 de 2024 y en calidad de integrante del comité técnico de dirección, saluda a los asistentes, agradece la presencia del representante legal del operador, Equipo de Interventoría, Equipo PAE, e informa que el presente comité técnico de seguimiento y control tiene como finalidad socializar la viabilidad de ajuste al presupuesto del ítem recurso humano para el año 2025 del contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2025, para lo cual establece el siguiente orden del día:

1. Verificación del Quórum.
2. Socialización de viabilidad para realizar ajuste al presupuesto del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 y Numero Interno 1446 de 2024 para el ítem recurso humano de acuerdo con el aumento del salario mínimo mensual legal vigente año 2025.
3. Proposiciones y varios

Desarrollo de la reunión de acuerdo con orden del día establecido:

1. **Verificación del Quórum**

Se verifica la asistencia de los integrantes del comité técnico así:

Por parte del Contratante - La Gobernación de Casanare:
Dr. DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS - En calidad de Director Técnico de Cobertura Educativa encargado.
Por parte del Operador:
JAVER ANDRET GUTIÉRREZ CABRERA - En calidad de Representante legal de la UNIÓN TEMPORAL PAE INTERANDOS CASANARE 2024
Por parte de la Interventoría:
Ing. EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ - En calidad de Representante Legal Interventoría.

Gobernación de Casanare
NIT:892099210-6

ACTA DE COMITÉ No. 7

2. **Socialización de viabilidad para realizar ajuste al presupuesto del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 y Numero Interno 1446 de 2024 para el ítem recurso humano de acuerdo con el aumento del salario mínimo mensual legal vigente año 2025.**

La ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez representante legal del contrato de interventoría No. 1445 de 2024 toma la palabra e informa que recibió solicitud por parte del operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2024 de fecha 20 de enero de 2025, donde solicita el ajuste al salario mínimo legal mensual vigente para el personal manipulador de alimentos.

Así las cosas, se permite presentar concepto de viabilidad suscripción adicional no.1 al contrato de prestación de servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y NUMERO INTERNO 1446 DE 2024 tomando como referencia lo establecido en el estudio previo No. 2024-01671 del proceso de Licitación Pública No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 en el numeral 4.5 que establece: "***Soportes económicos*** *"... Teniendo en cuenta que el servicio requerirá un AJUSTE en el valor del SALARIO MINIMO MENSUAL LEGAL VIGENTE reconocido a los manipuladores de alimentos para la vigencia 2025, una vez se conozca el decreto que fija el salario mínimo para 2025, se modificará el valor de este concepto en el contrato mediante reajuste del balance financiero o adición de recursos, estableciendo el valor SMMLV estipulado en dicha regulación..."* considera la pertinencia técnica, jurídica, administrativa y financiera del ajuste al componente de recurso humano del personal manipulador de alimentos frente al valor de la ración de acuerdo al aumento del salario mínimo mensual legal vigente para el año 2025.

Así mismo, manifiesta que el aumento del salario mínimo mensual legal vigente se da mediante Decreto 1572 de 2024 "por el cual se fija el salario mínimo mensual legal" ***ARTÍCULO 1. Salario Mínimo Legal Mensual vigente para el año 2025.*** *Fijar a partir del primero (1) de enero de 2025 como Salario Mínimo Legal Mensual, la suma de* ***UN MILLÓN CUATROCIENTOS VEINTITRÉS MIL QUINIENTOS PESOS ($1.423.500)*** y el Decreto 1573 de 2024 "Por el cual se fija el auxilio de transporte vigente para el 2025" ***ARTICULO 1. Auxilio de transporte para 2025****. Fijar a partir del primero (1) de enero de dos mil veinticinco (2025), el auxilio de transporte a que tienen derecho los servidores públicos y los trabajadores particulares que devengan hasta dos veces (2) salario mínimo legal mensual vigente, en la suma de* ***DOSCIENTOS MIL PESOS ($200.000)****, que se pagara por los empleadores en todos los lugares del país donde se preste el servicio público de transporte,* respectivamente.

El salario mínimo mensual legal vigente del año 2024 tuvo un aumento del 9,5% para el año 2025, equivalente a CIENTO VEINTITRES MIL QUINIENTOS PESOS MCTE ($123.500) y para el auxilio de transporte un incremento de TREINTA Y OCHO MIL PESOS MCTE ($38.000), así las cosas, el concepto de viabilidad para el reajuste se analizó y avaló afectando únicamente el componente del costo del recurso humano en el valor unitario de la ración presupuestada y teniendo en cuenta la proyección de días de servicio para el año 2025, la determinación de dicho valor corresponde a:

Gobernación de Casanare
Nit: 892099216-0

ACTA DE COMITÉ No. 7

Tabla No. 1. Presupuesto inicial para personal manipulador Contrato de prestación de Servicios No. 1446 de 2024

ANEXO 1.5. PRESUPUESTO PERSONAL MANIPULADOR - RACIÓN RESIDENCIA ESCOLAR							
CODIGO UNSPSC (Codigo – Producto)	CATEGORÍA	BIEN O SERVICIO	Concepto	Porcentaje %	Manipulador Tiempo Completo	COSTO UNITARIO EN LA RACIÓN
			NUMERO DE MANIPULADORES		54	
			DIAS CONTRATADAS (MANIPULADORES)		171	
			Días a reconocer por Seguridad Social		105	
			DIAS SERVICIO		146	
			CUPOS MATRICULAS A ATENDER		3,241	
80111600	Servicios de Gestion, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Servicios de personal temporal	Salario mínimo mensual 2024		1,300,000.00	
			Auxilio de transporte 2024		162,000.00	
			DOM FESTIVOS 2024 (3 mensual)	2	173,333.33	
			SALARIO MENSUAL POR MANIPULADOR		1,473,333.00	
			TOTAL PRESUPUESTO PARA SALARIO		768,186,423.00	
			COSTO UNITARIO DEL SALARIO POR RACION		2,457.66	2,457.66
			Aporte a pensión	12.5%	216,800.00	
			Aporte a salud	8.5%	125,333.00	
			Aporte a ARP	0.522%	7,992.00	
			SEGURIDAD SOCIAL MENSUAL POR MANIPULADOR		350,725.00	
			TOTAL PRESUPUESTO PARA SEGURIDAD SOCIAL		182,718,794.67	
			COSTO UNITARIO DE SEGURIDAD SOCIAL POR RACIÓN		528.66	528.66
			Cesantías		126,278.00	
			Primas		216,278.00	
			Vacaciones de cesantías		18,333.00	
			Vacaciones		34,167.00	
			PRESTACIONES SOCIALES MENSUALES POR MANIPULADOR		343,876.00	
			TOTAL PRESUPUESTO PARA PRESTACIONES SOCIALES		183,334,210.67	
			COSTO UNITARIO DE PRESTACIONES SOCIALES POR RACIÓN		531.48	531.48
			Caja de compensación familiar	4%	58,933.00	
			ICBF	3%	44,200.00	
			SENA	2%	29,467.00	
			TOTAL PARAFISCALES		132,600.00	
			TOTAL PRESUPUESTO PARA PARAFISCALES		42,266,640.00	
			COSTO UNITARIO DE PARAFISCALES POR RACIÓN		187.66	187.66
			COSTO UNITARIO DE CONTRATO LABORAL CON 54 MANIPULADORES DE ALIMENTOS		3,666.32	3,666.32
53101704	Ropa, maletas y productos de aseo personal	Dotaciones institucionales para preparación de alimentos a servicio	TRES (3) DOTACIONES (Conjunto con Fustán Camisa + Pantalón + Zapatos) Valor unitario 213,666.67	3	641,000.01	33,333,000.53
			COSTO UNITARIO DE DOTACIÓN POR RACIÓN			105.77
85121501	Servicios de Salud	Valoración por estado de salud	Examen medico de ingreso laboral para manipulación de alimentos	54,000.00		4,422,000.00
			COSTO UNITARIO DE EXAMEN POR RACIÓN			14.19
80111600	Servicios de Gestion, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Servicios de personal temporal	Honorarios de Servicios de Coordinador Administrativo	0.03		18,963,000.00
			COSTO UNITARIO HONORARIOS	3	2,000,000.00	60.18
						60.18
			SUBTOTAL COSTOS UNITARIOS POR PERSONA			3,829,733.00
			COSTO POR SERVICIO MENSUAL TOTAL			120,878,116.00
			TOTAL PRESUPUESTO RECURSO HUMANO			3,846.46

Ahora bien, teniendo en cuenta la diferencia entre el salario mínimo mensual legal vigente y el auxilio de transporte para las vigencias 2024 y 2025, se procede a realizar el cálculo del ajuste para el componente de recurso humano (personal manipulador de alimentos) en el valor unitario de la ración presupuestada, analizando la proyección de los días de servicio a atender para el año 2025 así:

Concepto	Año 2024	Año 2025	Diferencia
Salario	$ 1.300.000	$ 1.423.500	$ 123.500
Auxilio	$ 162.000	$ 200.000	$ 38.000

PROYECCIÓN DIAS A ATENDER VIGENCIA 2025	DÍAS DE ATENCIÓN
ENERO	5
FEBRERO	28
MARZO	31
ABRIL	30
TOTAL DÍAS	**94**

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-0

ACTA DE COMITÉ No. 7

Una vez la interventoría verifico y validó la anterior información, se procede a realizar el siguiente cálculo:

Tabla No. 2. Valor de ajuste componente de recurso humano vigencia 2025 para personal manipulador Contrato de prestación de Servicios No. 1446 de 2024

CÓDIGO UNSPSC (Código – Producto)	CATEGORÍA	BIEN O SERVICIO		Concepto	Porcentaje %	Manipulador Tiempo Completo	COSTO UNITARIO EN LA RACIÓN
			1	NUMERO DE MANIPULADORES		52	
			2	DIAS CONTRATADOS (MANIPULADORES)		271	
			99	Dias a reconocer por Seguridad Social		305	
			3	DIAS SERVICIO		246	
			4	CUPOS (MATRÍCULA) A ATENDER		1.281	
80111600	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Servicios de personal temporal	5	Salario mínimo mensual 2025		123.500,00	265,28
				Auxilio de transporte 2025		38.000,00	
				DOMINICALES 2025 (2 mensuales)	2	16.406,67	
				SALARIO MENSUAL POR MANIPULADOR		177.907,00	
				TOTAL PRESUPUESTO PARA SALARIO		83.597.032,00	
				COSTO UNITARIO DEL SALARIO POR RACIÓN		265,28	
			6	Aporte a pensión	12,0%	16.796,00	45,58
				Aporte a salud	8,5%	11.897,00	
				Aporte a ARP	0,522%	731,00	
				SEGURIDAD SOCIAL MENSUAL POR MANIPULADOR		29.424,00	
				TOTAL PRESUPUESTO PARA SEGURIDAD SOCIAL		15.505.488,00	
				COSTO UNITARIO DE SEGURIDAD SOCIAL POR RACIÓN		45,58	
			7	Cesantías		14.831,00	54,54
				Primas		14.831,00	
				Intereses de cesantías		1.780,00	
				Vacaciones		5.346,00	
				ESTACIONES SOCIALES MENSUALES POR MANIPULADOR		36.568,00	
				TOTAL PRESUPUESTO PARA PRESTACIONES SOCIALES		17.186.403,20	
				COSTO UNITARIO DE PRESTACIONES SOCIALES POR RACIÓN		54,54	
			8	Caja de compensación familiar	4%	5.598,00	18,78
				ICBF	3%	4.199,00	
				SENA	2%	2.799,00	
				TOTAL PARAFISCALES		12.597,00	
				TOTAL PRESUPUESTO PARA PARAFISCALES		5.917.220,97	
				COSTO UNITARIO DE PARAFISCALES POR RACIÓN		18,78	
			9	SUBTOTAL COSTO UNITARIO - AJUSTE DE CONTRATO LABORAL		387,96	387,96
			10	COSTOS DE LEGALIZACIÓN 10,48%			40,7
			11	TOTAL COSTO UNITARIO - AJUSTE DE CONTRATO LABORAL			428,66
			12	AJUSTE AL PESO APROXIMACION			0,34
			13	COSTO UNITARIO - AJUSTE DE CONTRATO LABORAL 52 MANIPULADORAS			429,00

Por lo anterior, para la vigencia 2025 los días de servicio proyectados corresponden a noventa y cuatro (94) días, los cuales se multiplican por el número de cupos de matrícula contratados (1.281) y por el valor del costo unitario de ajuste al componente salarial para el año 2025 ($429,00), así:

COSTO UNITARIO DE REAJUSTE LABORAL CON 52 MANIPULADORES DE ALIMENTOS	$ 429,00
DIAS DE SERVICIO 2025	94
CUPOS A ATENDER	1.281
TOTAL PARA ADICIONAL	**$ 51.657.606**

Concluye la interventoría que el valor del adicional corresponde a CINCUENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS SEIS PESOS MCTE ($51.657.606,00), lo que corresponde a un ajuste de la ración así:

Gobernación de Casanare
NIT: 892099516-6

ACTA DE COMITÉ No. 7

MODALIDAD	VALOR DE LA RACIÓN VIGENCIA 2024	INCREMENTO SEGUN SMMLV 2025	VALOR DE LA RACIÓN VIGENCIA 2025
RESIDENCIAS ESCOLARES	$25.908,00	$429,00	$26.337,00

En virtud de lo anterior, el comité en pleno verifica y aprueba la viabilidad técnica, jurídica, financiera y administrativa presentada por la interventoría en relación al ajuste del componente del recurso humano en el valor unitario de la ración establecido en el presupuesto del contrato de prestación de servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 y número interno 1446 de 2024, teniendo en cuenta el incremento establecido mediante los Decreto 1572 de 2024 "por el cual se fija el salario mínimo mensual legal" y el Decreto 1573 de 2024 "Por el cual se fija el auxilio de transporte vigente para el 2025".

3. Proposiciones y Varios.

Por parte de los integrantes del comité técnico de Dirección, se realiza la aprobación de cada uno de los aspectos previamente abordados, quedando fijados como acuerdos para ejecución, así mismo se compromiso de los plazos pactados.

CONVOCATORIA: Se deja abierta, en caso de considerarse necesaria según el avance y/o dificultades generadas en la ejecución del contrato de prestación de servicios CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024, No. Interno 1446 DE 2024

Firmas en señal de aprobación del acta,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA (E)

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

JAVER ANDRET GUTIÉRREZ CABRERA
R/L UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Anexo: RESPUESTA OFICIO No. 720 – 012 CONCEPTO DE VIABILIDAD SUSCRIPCIÓN ADICIONAL No.1 AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y NUMERO INTERNO 1446 DE 2024

Reviso: Zulma Cristina Duarte - Profesional de apoyo SED

Dina Patricia Caycedo/ Profesional de apoyo- SED

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

OFICIO DE NOVEDADES EN LA ENTREGA DE MATERIA PRIMA SEMANA 27 ENE AL 02 FEB

Internados 2024 <internados2024@gmail.com> 27 de enero de 2025, 16:14
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Buenas tardes

Ingeniera
Edelmira Sierra

Cordial saludo

me permito enviar Oficio de Entrega de materia prima de la semana del 27 de Enero al 02 febrero con sus novedades

Atentamente

Javer Andret Gutierrez Cabrera
R/P LEGAL UT INTERNADOS

Informe entrega de materia prima.pdf
174K

Yopal, 27 enero 2025

Ingeniera
Edelmira Sierra Gutiérrez
Interventoría PAE Residencias Escolares

Asunto: Informe de reporte de entrega de materia prima de la semana 27 enero al 02 febrero del contrato 1446 2024.

Cordial saludo,

Me permito enviar información de la entrega de materia prima a los Internados del Casanare, donde no se prestará el servicio y se entregó la materia prima, con las siguientes novedades:

SEDE	NOVEDADES
GAVIOTAS (Institución Educativa Gaviotas) Municipio Maní	Gestión de Riesgo evaluó la infraestructura en mal estado
Mundo Nuevo (Institución Educativa Jesús Bernal Pinzón) Municipio Maní	Se encuentra sin el servicio de energía
Luis Carlos Galán Sarmiento Masculino (Institución Educativa Luis Carlos Galán Sarmiento) Municipio Orocue	El rector de la institución sito a los alumnos hasta el 3 de febrero.

del contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024 cuyo objetivo 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."**

Anexo: Relación de materia prima Entregada a las sedes

Atentamente,

Javer Andret Gutiérrez Cabrera
Representante Legal
Unión Temporal PAE Internados Casanare 2024



UNIÓN TEMPORAL PAE
INTERNADOS CASANARE 2024

REMISION DE ENTREGA DE MATERIA PRIMA A LAS 3 SEDES		
NOMBRES	UNIDAD	TOTAL
ACEITE DE SOYA	UNIDAD 900 ML	15
ARROZ BLANCO	UNIDAD 500 GR	68
AVENA EN HOJUELAS	UNIDAD 250 GR	5
AZÚCAR BLANCO	UNIDAD 500 GR	13
CAFÉ,	UNIDAD 500 GR	4
CHOCOLATE,	UNIDAD 500 GR	5
CREMA DE LECHE	UNIDAD 200 ML	5
FÉCULA DE MAÍZ	UNIDAD 1000 KG	3
FIDEOS	UNIDAD 250 GR	6
FRIJOL	UNIDAD 500 GR	4
GARBANZO, CRUDO	UNIDAD 500 GR	6
HARINA DE MAÍZ BLANCO,	UNIDAD 500 GR	17
HARINA DE TRIGO,	UNIDAD 500 GR	19
LECHE EN POLVO	UNIDAD 380 GR	26
LENTEJA	UNIDAD 500 GR	4
MIEL DE ABEJAS, LÍQUIDA	UNIDAD 300 ML	6
PASTA ESPAGUETTI	UNIDAD 250 GR	25
SAL	UNIDAD 500 GR	6
GALLETAS SALADAS	UNIDAD 100 GR	28
PAN TAJADO	UNIDAD 500 GR	10
ROSQUITAS A BASE DE HARINA	UNIDAD 120 GR	24
TOSTADAS O CALADOS,	UNIDAD 150 GR	11
ACHIOTE, SECO	UNIDAD 25 GR	3
MANTEQUILLA	UNIDAD 125 GR	13
MAYONESA,	UNIDAD 180 ML	5
PANELA	UNIDAD 250 GR	16
SALSA DE MOSTAZA	UNIDAD 80 ML	6
AJO	KG	0,214
ARVEJA VERDE, CRUDA	KG	0,525
CEBOLLA CABEZONA	KG	4,782
CEBOLLA JUNCA,	KG	5,171
CILANTRO	KG	0,211
HABICHUELA	KG	1,906
PAPA COMÚN O NEGRA	KG	35,753
PAPA, CRIOLLA,	KG	6,954
PEPINO COHOMBRO	KG	2,406
PIMENTÓN ROJO	KG	1,664
PLÁTANO HARTÓN, MADURO,	KG	34,464
PLÁTANO HARTÓN, VERDE	KG	18,749
REMOLACHA	KG	1,856
REPOLLO BLANCO	KG	13,326
TOMATE, CRUDO	KG	24,918
YUCA BLANCA	KG	18,57
ZANAHORIA	KG	16,154
BANANO	KG	11,768
GUAYABA PINTONA	KG	8,558
LIMÓN	KG	8,539
SANDÍA, CRUDA	KG	15,6
MANGO COMÚN	KG	7,506
MANZANA	UNIDAD 118GR	0,052
MANZANA ENSALADA	KG	0,492
MARACUYÁ	KG	19,552
MORA DE CASTILLA,	KG	7,172
PAPAYA, MADURA,	KG	6,932
PIÑA	KG	13,538
TOMATE DE ÁRBOL	KG	5,2
KUMIS	LITRO	13
YOGURT, MORA	LITRO	13
YOGURT, MELOCOTON	LITRO	13
YOGURT, FRESA	LITRO	13
RES, CARNE MAGRA	KG	22,01
CARNE MOLIDA	KG	9,45
HUEVO DE GALLINA	UNIDAD X 55GR	422
PECHUGA DE POLLO	KG	30,97
QUESO CAMPESINO	UNIDAD X 500GR	7
QUESO DOBLE CREMA	UNIDAD X 500GR	13

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Invitación Comité Técnico, servicio de alimentación escolar, para el día Martes 28 de enero de 2025, a las 2:00 P.M.

cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co> 27 de enero de 2025, 14:15
Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Cc: Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L INTERVENTORIA CONTRATO 1445 DE3 2024
Email: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com
Yopal Casanare

Cordial saludo

Asunto: Invitación Comité Técnico, servicio de alimentación escolar, para el día Martes 28 de enero de 2025, a las 2:00 P.M.

Atentamente,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Director Técnico de Cobertura Educativa (E)
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación | Gobernación de Casanare

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

OFICIO 720-020 ING. EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ- INVITACIÓN COMITÉ TÉCNICO_1.PDF
290K

GOBERNACIÓN DE CASANARE
NIT: 892099216-6

720.200.110 720 020

Yopal, 27 de enero de 2025

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato 1445 de 2024
Email: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com
Yopal - Casanare

Asunto: Invitación Comité Técnico, Servicio de alimentación escolar

Cordial Saludo

Con el propósito de revisar aspectos de importancia en la prestación del servicio de alimentación escolar en el reinicio de actividades del año en curso en las residencias escolares para la población mayoritaria, me permito convocar a Comité Técnico el día martes 28 de enero de 2025 a las 2:00 p.m. en la oficina de la Dirección de Cobertura Educativa de la Secretaria de Educación.

Agradecemos su puntual asistencia.

Sin otro particular,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Director de Cobertura Educativa (E)
Decreto 0003 de enero 7 de 2025
Supervisor Contrato de Consultoría 1445 de 2024

Elaboró: Dina Patricia Caycedo P.
Zulma Cristina Duarte B.
Profesionales de Apoyo a la supervisión

5374

Gobernación de Casanare

ACTA DE COMITÉ No. 8

FECHA: Yopal, Casanare, 28 de enero de 2025

LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:
DR. DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA (E)
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA CTO. 1445 de 2024
JAVER ANDRET GUTIÉRREZ CABRERA/ R/L UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

INVITADOS:
Zulma Cristina Duarte/ Profesional de apoyo- SED.
Dina Patricia Caycedo/ Profesional de apoyo- SED.
Ana Lucia Rodríguez/ Profesional de apoyo interventoría.
Yolisbeth Pérez / Profesional de apoyo interventoría.
María Alejandra Arrieta / Profesional de apoyo interventoría.

Realiza apertura del comité Técnico el Dr. Diego Fernando Ardila Plazas, director técnico de Cobertura Educativa encargado mediante Decreto 0003 del 07 de enero de 2025, quien ejerce las funciones de supervisión del Contrato de consultoría No. 1445 de 2024 y en calidad de integrante del comité técnico de dirección, saluda a los asistentes, agradece la presencia del representante legal del operador, Equipo de Interventoría, Equipo PAE, e informa que el presente comité técnico de seguimiento y control tiene como finalidad socializar las novedades presentadas en la prestación del servicio de alimentación escolar para los estudiantes de las residencias escolares, para lo cual establece el siguiente orden del día:

1. Verificación del Quórum.
2. Socialización de novedades presentadas en la ejecución del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 y Numero Interno 1446 de 2024.
3. Proposiciones y varios

Desarrollo de la reunión de acuerdo con orden del día establecido:

1. Verificación del Quórum

Se verifica la asistencia de los integrantes del comité técnico así:
Por parte del Contratante - La Gobernación de Casanare:
Dr. DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS - En calidad de Director Técnico de Cobertura Educativa encargado.

Por parte del Operador: JAVER ANDRET GUTIÉRREZ CABRERA - En calidad de Representante legal de la UNIÓN TEMPORAL PAE INTERANDOS CASANARE 2024

ACTA DE COMITÉ No. 8

Por parte de la Interventoría:
Ing. EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ - En calidad de Representante Legal Interventoría.

2. ***Socialización de novedades presentadas en la ejecución del*** **CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 y Numero Interno 1446 de 2024.**

La ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez representante legal del contrato de interventoría No. 1445 de 2024 toma la palabra e informa que en la operación del servicio PAE en el año inmediatamente anterior 2024, se presentaron algunas falencias en la prestación del servicio lo que generó acciones de mejora e implementación planes de acción que fueron subsanados oportunamente por el operador del servicio PAE sin afectar los beneficiarios del programa de Alimentación escolar en la modalidad Residencias Escolares.

Para la vigencia 2025 se dio inicio con la prestación del servicio desde el primer día calendario escolar con la operación del contrato de alimentación escolar, que comprende la semana del 27 de enero al 03 de febrero del año en curso, informa que se han presentado algunas novedades en la ejecución, las cuales han sido notificadas a la interventoría por el operador así:

- Reporte de novedades de fecha: 27 de enero de 2025 con **ASUNTO: Informe *de reporte de entrega de materia prima de la semana del 27 de enero al 02 de febrero del Contrato 1446 de 2024***, las cuales se relacionan a continuación:

- La Residencia Escolar Institución Educativa Gaviotas del municipio de Maní, comunicó reporte de la oficina de Gestión de Riesgo la cual evaluó la infraestructura del Internado, reportando el mal estado de una pared ubicada en el dormitorio de los niños y las niñas con posible riesgo de desplome, razón por la cual se suspendió por seguridad de los estudiantes todas las actividades académicas y por ende el servicio de alimentación escolar hasta dar una solución efectiva a esta situación.

- En la Residencia Escolar Jesús Bernal Pinzón sede de Mundo Nuevo del municipio de Maní se informó que no hay servicio de energía debido al robo del cableado eléctrico de la institución durante el receso escolar, razón por la cual y el servicio de Alimentación Escolar se encuentra suspendido y no se puede garantizar el suministro de alimentación escolar en la institución.

- En la Residencia Escolar Luis Carlos Galán Sarmiento del municipio de Orocué, el operador del contrato manifestó que el señor rector Cesar Llanos, no recibió la materia prima argumentando que de acuerdo a los días cívicos por festividades de este municipio se iniciará la prestación del servicio de alimentación escolar hasta el día 03 de febrero de la presente anualidad.

Dentro de las actividades de seguimiento, monitoreo y control, la interventoría realizó visitas técnicas a la Institución educativa Luis María Jiménez del municipio de Aguazul,

encontrando materias primas de acuerdo al menú, cantidad y calidad establecida. Así mismo la Interventoría hizo seguimiento a las novedades presentadas en la Institución Educativa Gaviotas; donde mediante llamada telefónica a la rectora de la institución, la Lic. Yuleidy Amparo, *manifestó que desde el año anterior envió oficios informando la situación*, ante la oficina de gestión del riesgo departamental, la cual realizó diagnóstico de la situación en la sede educativa y determinaron que hay una infraestructura que está en alto riesgo de caerse sobre todo en el dormitorio de los niños y de las niñas hay una pared que tiene riesgo de desplomarse; sin embargo a la fecha no se ha dado solución a la problemática. Afirma que la semana pasada se reunió con el secretario de educación del departamento y el alcalde del municipio de Maní y están buscando los recursos para hacer las mejoras, informa que el día 27 de enero recibió visita en la Institución del arquitecto de la alcaldía nuevamente a inspeccionar el lugar, mientras tanto a los estudiantes se les va a entregar unas guías para desarrollar en casa y con respecto a la prestación del servicio de alimentación escolar el día viernes 31 de enero de la presente anualidad, se citó a los padres de familia para tomar decisiones respecto al tema informando que la alcaldía está interesada en dar una solución rápida y si es así, muy posiblemente en unos 15 días se estará dando apertura a la prestación del servicio de alimentación escolar.

La Ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez manifiesta al respecto que la interventoría realizará visita técnica de seguimiento a las acciones realizadas con el fin de dar solución a la novedad presentada en la sede educativa.

Igualmente, la ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez se pronuncia en relación al caso de la sede Mundo nuevo, manifestando que se contactó a la docente quien indicó que en colaboración con la comunidad se va a comprar el cableado para dar inicio a la prestación del servicio posiblemente el día 29 de enero del año en curso.

Así mismo, la ing. Edelmira, menciona que una de las novedades encontradas al inicio de la prestación del servicio es que no se cuenta con elementos de aseo en las instituciones como son las escobas, los traperos para poder cumplir con todas las actividades de limpieza y desinfección. Además, mencionó que en la institución pablo Antonio Barrera en Maní, hay una nevera dañada y esto está afectando la prestación del servicio solicita al operador tomar las acciones de mejora a implementar de manera que no se afecte la prestación del servicio.

En consecuencia, se da la palabra al operador para que socialice sobre la afectación que presenta con respecto a las novedades que fueron mencionadas anteriormente, a lo cual manifiesta que como prestadores del servicio se vieron en la obligación de recoger la materia prima como son la carne y el fruver para evitar pérdidas de los productos tanto en la sede de Gaviotas como en la sede de Mundo nuevo hasta que se normalice la situación. Con relación a la novedad presentada en la Residencia Escolar Luis Carlos Galán Sarmiento el operador manifiesta que de acuerdo al plan de compras y al modelo establecido, la materia prima ya estaba comprada de acuerdo a la información referida de los beneficiarios del servicio de alimentación escolar-PAE SIMAT según corte del SIMAT de fecha de enero 24 del presente año y ante la negativa del rector de la sede de no recibir la materia prima se afectó el servicio PAE para lo cual solicita que se informe con tiempo las novedades que se presenten en la ejecución del contrato.

Gobernación de Casanare
NIT.892099211-4

ACTA DE COMITÉ No. 8

Finalmente, la ingeniera Edelmira señala que el contrato de alimentación escolar inicia con una fase de alistamiento, teniendo en cuenta que el personal fue liquidado en el mes de noviembre y se encuentra pendiente la entrega de todos los documentos del personal manipulador y ofertado (hojas de vida, afiliaciones, contrato, certificado de manipulación y entrega de dotación), también se encuentra pendiente la actualización de algunos documentos como son hábitos saludables y programas de manipulación de alimentos con sus fichas técnicas y todo el desarrollo del cronograma.

3. **Proposiciones y Varios.**

Frente a la no prestación del servicio en la Institución Educativa Luis Carlos Galán Sarmiento del municipio de Orocué Casanare, la supervisión se comprometió a enviar oficio al señor rector de la institución solicitando se informe la fecha de inicio de la prestación del servicio y la razón por la cual no se recibió la materia prima para la prestación del servicio.

Por parte de los integrantes del comité técnico de Dirección, se realiza la aprobación de cada uno de los aspectos previamente abordados, quedando fijados como acuerdos para ejecución, así mismo es compromiso de los plazos pactados.

CONVOCATORIA: Se deja abierta, en caso de considerarse necesaria según el avance y/o dificultades generadas en la ejecución del contrato de prestación de servicios CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024, No. Interno 1446 DE 2024.

Firmas en señal de aprobación del acta.

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA (E)

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

JAVER ANDRET GUTIÉRREZ CABRERA
R/L UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Reviso: Zulma Cristina Duarte - Profesional de apoyo SED

Dina Patricia Caycedo/ Profesional de apoyo- SED

Gobernación de Casanare
NIT: 892099210-0

LISTA ASISTENCIA GENERAL
FO-GD-12
2014-01-02
V. 03

CTO 1446 Inicio de Actividades

TEMA: Comite Técnico-Residencias Mayorlario Vigencia 2025.
FECHA: Enero/28/2025 HORA: 2Pm a
DEPENDENCIA/LUGAR: Cobertura Educativa. CIUDAD/MCIPIO: Yopal.
QUIEN DIRIGE y/o EXPONE: FIRMA:

TIPO DE EVENTO
CAPACITACIÓN:
DIVULGACIÓN:
OTRO:

No	NOMBRE COMPLETO	CARGO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO (CEL)	FIRMA
1	Yessid Steven Barrera Ustos	Ing. Apoyo	Asesores	sbarrera0[illegible]@gmail.com	3213489131	
2	Javier Andres Gutierrez Cabrera	Representante Legal	Operador	internados2024@gmail.com	3223704157	
3	Yolisbeth perez p	Apoyo Ad.	Interventf	interventoriaesg@gm.	3209076767	
4	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	P/. INTEGRAL	INTERVENTF.	interventoriaesg@gmail.com	3117632122	
5	Maria Alejandra Arrieta.	Psicologia.	Interventoria.	interventoriaesg@gmail.com	3013637981	
6	Ana Lucia Rodriguez B.	Interventoria	Interventor	Interventoria@gmail.com	3135443699	
7	Edna Cristina Rozo B	Supervision SED	SED	ednacristinarozo@yahoo.es	3214567897	
8	Dina Patricia Delgado	Supervision SED	SED	dipatce@hotmail.com	3129777190	
9	Diego Avila Alzate	SED	SED.	Educadores@sedcasanare	3194422423	
10						
11						
12						
13						
14						
15						

5379

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

NOTIFICACION ACTAS VISITA ENERO

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

31 de enero de 2025, 16:36

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría
[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

099-2025.pdf
147K

actas enero .pdf
20774K

edel ira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 31 de enero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-099-2025

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 residencia .

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
27/01/2025	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	93,9%	Bueno
27/01/2025	MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA	90,6%	Bueno
28/01/2025	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	90,9%	Bueno
28/01/2025	RECETOR	FERNANADO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	93,3%	Bueno
29/01/2025	TAMARA	VICTOR GLMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	94,1%	Bueno
29/01/2025	NUNCHIA	SAVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	87,5%	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

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

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: 22 folios

53.22



UNIÓN TEMPORAL PAE
INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 07 de febrero de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Asesorías e Interventoría
Interventora Contrato N°.1446 de 2024

ASUNTO: PLANES DE MEJORA SEMANA DEL 27 AL 02 DE FEBRERO DE 2025

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"; me permito radicar los planes de mejora implementados por la empresa operadora, de acuerdo a los hallazgos reportados en las visitas de seguimiento monitoreo y control realizadas por la interventoria, durante la primera semana del inicio de la prestación del servicio PAE para la vigencia 2025, comprendida del 27 al 02 de febrero de 2025 para las residencias escolares del departamento de Casanare.

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

edelmira sierra G
Asesorías e Interventoría
Fecha: 07 FEB 2025
Hora: 10:00 AM

5383

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

CONSOLIDADO PLANES DE MEJORA

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 5 de febrero de 2025, 9:40
Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoria y consultoria
[El texto citado está oculto]

CONSOLIDADO PLANES DE MEJORA UT PAE INTERNADOS 2024 ENERO.xlsx
449K

53.24

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE, MUNICIPIO DE MANÍ
CENTRO EDUCATIVO SAN JOSÉ DE LA POYATA
Resolución de aprobación N° 1835 de 2021
NIT 900148691-0 / DANE: 285139000565

Maní Casanare enero 31 de 2025

Doctor
DIEGO FERNANDO ARDILA PLZAS
Secretario de Educación Casanare
Yopal

Cordial Saludo.

Ref. Convocatoria reunión Comité de Alimentación Escolar.

Dando cumplimiento a las orientaciones impartida mediante la circular 282 del 14 de agosto de 2024 emitida por la Secretaria de Educación de Casanare, El Centro Educativo San José de La Poyata del municipio de maní, se permite hacer convocatoria para reunión de Comité de Alimentación Escolar.

Fecha: viernes 07 de febrero
Hora: 9:00 am
Lugar: Centro Educativo

Para dicha reunión convocamos representación de los operadores PAE externos e internos, igual delegación de la secretaria de educación. Ya que en este escenario se abordarán los siguientes temas:

- Socialización Comité de Alimentación – Responsabilidades (CAE) CESP
- Evaluación inicio programa PAE a la IE
- Validación de dotación y manaje disponible para la prestación del servicio PAE en la IE
- Responsabilidades y funciones Manipuladoras de alimentos
- Evaluación quejas e inquietudes de la comunidad
- Varios.

Lo anterior para conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente

ARISTOBULO FIGUEROA MUJICA
Director

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 04 de febrero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-101-2025

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

REF.: INVITACION A REUNION DE COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR, RESIDENCIA ESCOLAR SAN JOSE DE LA POYATA DEL MUNICIPIO DE MANI 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**", Comparto oficio de Invitación a reunión de comité de alimentación escolar (CAE), dando cumplimiento a las orientaciones impartidas mediante la circular 282 del 14 de agosto de 2024 emitida por la secretaria de Educación de Casanare, a realizarse en la Residencia Escolar, Centro Educativo San José de La Poyata del municipio de maní convocada para:

Fecha: viernes 07 de febrero
Hora: 9:00 am
Lugar: Centro Educativo

Para dicha reunión se convoca a los representantes de los operadores PAE externos e internos, delegación de la secretaria de educación, en este escenario se abordarán temas de importancia para la prestación del servicio Programa de Alimentación Escolar PAE.

Sin otro particular,

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

Anexo: Oficio Ref. Convocatoria reunión Comité de Alimentación Escolar, 30-01-2025, enviado a la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL, Un (1) folio).

5326

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AF-ARPS-03 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Mani			
Fecha de la visita:	07	02	2025	Hora inicio: 9:00am	Institución educativa:	San Jose de la Payata			
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE			Hora terminación: 1:30PM	Sede educativa:	San Jose de la Payata			
Contrato de prestación de servicios No.	1446 DE 2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	X	No de servicios:	22

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
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	Se observa ventana ubicada en la cocina con áreas de cocinado sin protección.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Compartido
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.A	
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: 14/09/2024	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.	0	No cuenta con recipiente en el interior del servicio.
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	No cuenta con protocolo de aceite usado publicado
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

5327

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 2014	

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: _____	NO	
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.	0	No cuenta con dotación el personal manipulador.
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.	NO	
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.	0	Se evidencia pan en mal estado,
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 específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No cuenta con publicación del PNC
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegan 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	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.	NO	
35	Todos los complimentos 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	Presenta problema en los quemadores.
37	Los 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.	0	No cuenta con vasos plásticos platos para calda, suficientes y los platos de seco en mal estado

5328

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

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	La ficha tecnica no se encuentra publicada
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	El ciclo del menu no se encuentra publicado.

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: 68,7 %

Concepto del Riesgo	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	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 2 menu 10

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de verificación de prestación del servicio en la I.E San Jose la Poyata en el municipio de Monitos
- Se realiza verificación de materia prima
- Verificación de gramaje
- La manipuladora manifiesta recibir completa la materia prima.
-

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yenys Molina	Nombre: Luz Marina Aldana.
Documento: 43 617 261	Documento: 40 396 348 Ulia
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: Economa interna
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

5329

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORÍA Y CONSULTORÍA COLOMBIA SIERRA GUTIÉRREZ

VERSIÓN 03

CÓDIGO FCAL-08-12

FECHA DE ACTUALIZACIÓN 13/06/2024

UNIDAD TERRITORIAL: DESCENTRALIZACIÓN DE CASANARE

Nombre de la sede: Primaria

Nivel de escolaridad / Jornada: Primaria

Municipio: San José de la Payita

Sede educativa: San José de la Payita

Fecha: 07/02/2025

Operador: U.T PAE INTEGRADOS CASANARE 2024

Contrato de prestación de servicios No.: 1446 DE 2024

No. de raciones: 23

Tipo de complementación: Almuerzo: Temperatura preparación: Prom: K

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Condiciones de empaque		Cumplimiento de gramajes						Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura medida en sitio			Temperatura distribución (entrega)			Temperatura almacenamiento (fría)			Observaciones	
		Cumple	No cumple	Unidad 1 Peso/volumen	Unidad 2 Peso/volumen	Unidad 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso especificado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Huevos Pericos	Huevos Pericos	C		51	90		70	50	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Arepas cuadradas	Arepas cuadradas	C		110	105		107	50	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Arroz blanco	Arroz blanco	C		101	86		93	90		NC	C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—		NC
Plátano maduro cocido	Plátano maduro cocido	C		89	88		88	85	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Ensalada repollo zanahoria rayada, tomate	Ensalada repollo zanahoria rayada, tomate	C		46	61		53	65		NC	C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—		NC
Jugo de fruta de temporada	Jugo de fruta de temporada	C		270	346		308	200	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	
Agua potable	Agua potable	C		212	211		211	200	C		C		C		C		C		—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	

Observaciones: Promedio de aceptación: 71 %

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Leidys Molina	Nombre: Luz Mauricio Alvarez	Nombre:
Documento: 1.116.172.281	Documento: 46.396.414	Documento:
Cargo: PAEI de Apoyo.	Cargo: Nutricionista	Cargo:

5330

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	MANÍ			
Fecha de la visita:	07 02 2025	Institución educativa:	San Jose de la Poyata				
Operador:	U.E.A PAE INTERVENTORIAS CASANARE 2024	Sede educativa:	San Jose de la Poyata				
Contrato de prestación de servicios No:	1446 DE 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de personas:	22	
			X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: 10	Arroz Perejil – Arveja Salsichas – Arroz blanco – Plátano maduro cocido – Ensalada repollo, zanahoria tomate – Jugo tomate de árbol – Agua Potable.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio:	Fecha:	Autorizado por:		

Calificar según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica) ONO (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.	N.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.	N 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 hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		86 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Ruz Mari Aldana M.
Documento: 4361281	Documento: 40396418
Cargo: PAE APOYO	Cargo: economa

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

RV: SOLICITAR AL OPERADOR DEL PAE INTERNADOS PERMITIR DAR USO A MERCADO ENTREGADO EN SEMANA DE NO PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co> 4 de febrero de 2025, 10:13

Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>, Internados 2024 <internados2024@gmail.com>
Cc: Diego Fernando Ardila <diego.ardila@sedcasanare.gov.co>

Buen día remito para su conocimiento y fines pertinentes.

Dina Patricia Caycedo Parra
Apoyo a la Supervisión

De: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Enviado: martes, 4 de febrero de 2025 10:00
Para: Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>
Asunto: RV: SOLICITAR AL OPERADOR DEL PAE INTERNADOS PERMITIR DAR USO A MERCADO ENTREGADO EN SEMANA DE NO PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Para fines pertinentes

De: I.E. Luis Carlos Galán-Orocué <lucagasa@yahoo.com>
Enviado: martes, 4 de febrero de 2025 9:58 a. m.
Para: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Cc: IE Luis Carlos Galan <ieluiscarlosgalan@sedcasanare.gov.co>; lucagasa@yahoo.com <lucagasa@yahoo.com>
Asunto: SOLICITAR AL OPERADOR DEL PAE INTERNADOS PERMITIR DAR USO A MERCADO ENTREGADO EN SEMANA DE NO PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Atento saludo
Con el presente envio oficio solicitado informar al operador del PEA internados permitir dar uso al mercado sumnistrado en la semana que no se presto el servicio y no enviar nuevo mercado hasta tanto no se agote la existencia.

Agradezco su valios atención

César Llanos
IE Luis Carlos Galán Sarmiento Orocué

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

PERMITIR TERMINAR VÍVERES ENTREGADOS SEMANA QUE NO HUBO SERVICIO20250204.pdf

I.E. LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO
Esfuerzo y Disciplina
OROCUÉ CASANARE 2024
NIT 844002343-2 DANE 185230001090
29 años al servicio de la comunidad orocueseña

RESOLUCIÓN MODIFICATORIA DE APROBACIÓN Nº 1674 DEL 27 DE SEPTIEMBRE DEL 2021

Orocué, febrero 4 de 2025

Señores
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
Atte.: Dirección Técnica de Cobertura
Yopal

REF.: Permitir el consumo de víveres existentes en residencia femenina

Atento saludo

Me informa el operador, del PAE, internados, que, por acuerdo, toda novedad la debemos tramitar a través de la Secretaria para que sea la Secretaria quien informe al operador.
La semana anterior por varias novedades que se presentaron: presentación el lunes 27 de enero de las directoras de los internados, daños locativos en el internado de varones, proximidad de las fiestas; no se pudo dar inicio al servicio de la residencia escolar en la zona urbana.
En el internado femenino llegó mercado para esa semana, pero como no hubo servicio, no se usó, la coordinadora del operador estaba enterada de esta novedad, pero el fin de semana, llego de nuevo víveres.
Hoy llamo al operador y me dice que él no puede suspender el envío de la siguiente semana, porque la Secretaria no le ha informado nada en relación con esta novedad, que todo debe ser directamente a través de la Secretaria que es quien les debe informar toda novedad, para el presente contrato de operación del PAE internados.
Por lo tanto, pongo en su conocimiento que para la semana del 9 al 15 de febrero no deben enviar remesa o víveres hasta tanto se consuman los que acá tenemos, para la semana siguiente si deben enviar de nuevo. Es importante hacerle saber y conocer al operador que yo como rector certifico la prestación del servicio que se da con la ración servida en sitio, para los o las residentes, no certifico mercado o víveres entregados.

Quedo atento a sus observaciones

Cordialmente,

César Bernardo Llanos Moreno
Rector

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 04 de febrero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-100-2025

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

REF.: Reporte de novedad prestación del servicio PAE, Residencia Escolar Luis Carlos Galán Sarmiento del municipio de Orocue 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 poner en conocimiento solicitud realizada por el rector de la Residencia Escolar Luis Carlos Galán Sarmiento del municipio de Orocue Casanare, Lic: Cesar Bernardo Llanos Moreno Ref: Permitir el consumo de víveres existentes en residencia femenina; Dado que la semana anterior por varias novedades presentadas como: presentación el lunes 27 de enero de las directoras de los internados, daños locativos en el internado de varones, proximidad de las fiestas; no se pudo dar inicio al servicio de la residencia escolar en la zona urbana. Igualmente informa que en el internado femenino llegó mercado para esa semana, pero como no hubo servicio, no se usó, la coordinadora del operador estaba enterada de esta novedad, pero el fin de semana, llegaron los víveres nuevamente.
De acuerdo con lo anterior es preciso, informar al operador que para la semana del 10 al 16 de febrero de 2025 no deben enviar remesa o víveres hasta tanto se consuman los que ya se entregaron en la residencia escolar, para la semana siguiente del 17 al 23 de febrero el envió de materia prima se realizara de manera normal.

Sin otro particular,

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

Anexo: Oficio De fecha: febrero 4 de 2025 enviado a la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL, Dirección Técnica de Cobertura, Un (02) folios).

Orocué, febrero 4 de 2025

Señores
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
Atte.: Dirección Técnica de Cobertura
Yopal

REF.: Permitir el consumo de víveres existentes en residencia femenina

Atento saludo

Me informa el operador, del PAE, internados, que, por acuerdo, toda novedad la debemos tramitar a través de la Secretaria para que sea la Secretaria quien informe al operador.
La semana anterior por varias novedades que se presentaron: presentación el lunes 27 de enero de las directoras de los internados, daños locativos en el internado de varones, proximidad de las fiestas; no se pudo dar inicio al servicio de la residencia escolar en la zona urbana.
En el internado femenino llegó mercado para esa semana, pero como no hubo servicio, no se usó, la coordinadora del operador estaba enterada de esta novedad, pero el fin de semana, llego de nuevo víveres.
Hoy llamo al operador y me dice que él no puede suspender el envío de la siguiente semana, porque la Secretaria no le ha informado nada en relación con esta novedad, que todo debe ser directamente a través de la Secretaria que es quien les debe informar toda novedad, para el presente contrato de operación del PAE internados.
Por lo tanto, pongo en su conocimiento que para la semana del 9 al 15 de febrero no deben enviar remesa o víveres hasta tanto se consuman los que acá tenemos, para la semana siguiente si deben enviar de nuevo. Es importante hacerle saber y conocer al operador que yo como rector certifico la prestación del servicio que se da con la ración servida en sitio, para los o las residentes, no certifico mercado o víveres entregados.

Quedo atento a sus observaciones

Cordialmente,

César Bernardo Llanos Moreno
Rector

Orocué, Enero 31 de 2025

Señores
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL DE CASANARE
Atte. DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Director Técnico de Cobertura Educativa (E)
Yopal

Ref.: Respuesta solicitud reporte inicio de Residencias Escolares

Cordial saludo,

Muy amablemente nos permitimos informar que, la residencia escolar o internado femenino estuvo listo para recibir a las niñas desde el dia 28 de enero, pero a la fecha no se han presentado las niñas, por parte de la secretaría de la institución se han llamado a los acudientes uno a uno y la respuesta es que para evitar gastos ellos las traen pasadas las festividades.
Las coordinadoras del internado masculino y femenino se presentaron el lunes 27 de enero en horas de la mañana.
El sábado (25 de enero) la ecónoma del internado masculino reviso la cocina, pero no la normalizó y el domingo 26, cuando llegaron para entregar los víveres, la ecónoma no se encontraba en Orocué, se le ofreció a quien los traía que los dejara en el femenino, pero manifestó que no estaba autorizado y no dejo nada.
En el internado masculino se presentaron varias problemáticas, estamos en una casa desde el año anterior, tiene problemas de energía que hasta el 29 de enero logramos solucionar, el operador no hizo un diagnóstico para operar, en este internado la estufa y nevera presentan problemas y hasta hoy llego el técnico para hacer el mantenimiento el operador conocía desde el año pasado estas novedades y no las atendió.

Cordialmente,

César Bernardo Llanos Moreno
Rector

Proyectó: Lina Castro Rodriguez
Secretaria

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

OFICIO DE INTERCAMBIO DE MENÚS

Internados 2024 <internados2024@gmail.com> 5 de febrero de 2025, 16:51
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Cordial saludo:

Mediante la presente me permito informar intercambio de menús, según archivos adjuntos.

Cordialmente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal UT INTERNADOS

2 adjuntos

oficio DE INTERCAMBIO.pdf
132K

DIAS ATENDIDOS ENERO Y FEBRERO.xlsx
79K



UNIÓN TEMPORAL PAE
INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 05 de FEBRERO de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Asesorías e Interventoría
Interventora Contrato N°.1446 de 2024

ASUNTO: SOLICITUD DE INTERCAMBIO CORRESPONDIENTE A LA SEMANA 2 DE LOS MENUS 23 Y 24 PARA LA SEMANA 3, EN LOS DIAS 15 Y 16 DE FERERO DEL 2025.

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"; al cumplimiento del objeto contractual, la Unión Temporal PAE Internados 2024, me permito solicitar el intercambio, correspondiente a la semana 2, de los menús 23 Y 24 para la semana 3, para los días 15 y 16 de febrero, ya que se suministró la materia prima correspondiente para la semana actual, pero por motivo de falta de información en las salidas del calendario escolar de cada sede, se les guardara la remesa del 8 y 9 de febrero para las sedes que tienen permiso.

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

5338



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE
2024

MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE	ENERO					FEBRERO																																
			27	28	29	30	31	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						
	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
		LA RIVERITA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL GARCIA HERREROS	EL PORVENIR DE GUACHIRIA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
		RAFAEL GARCIA HERREROS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	SANTA IRENE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			

	Se suministró materia prima pero hubo servicio
	DIAS DE SALIDA OBLIGATORIA
X	MATERIA PRIMA ENVIADA

UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE
2024

MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE	ENERO					FEBRERO																										
			27	28	29	30	31	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
AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
CHAMEZA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X											
	INSTITUCION EDUCATIVA BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
MANÍ	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	GAVIOTAS																																
	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO								X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
		PABLO ANTONIO BARRERA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
NUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
		LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO FEMENINO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																		
		LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO MACULINO								X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
		MIRAFLORES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													
		PABLO SEXTO - LA HERMOSA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X											
		SAN JUAN DE LOS LLANOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X													

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 06 de febrero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-104A-2025

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

REF.: APROBACION INTERCAMBIO, CORRESPONDIENTE A LA SEMANA 4, DE LOS MENÚS 17, 18, 27 Y 28: CTO DE PRESTACION DE SERVICIOS 1446 DE 2024

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por objeto: "**REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito aprobar el intercambio, correspondiente a la semana 4, de los menús 17, 18, 27 Y 28:

SEMANA 4 MENU INTERCAMBIO
CENA MENU 17: JUGO DE LULO MENU 17: JUGO DE PATILLA
CENA MENU 27: JUGO DE LULO MENU 27: JUGO DE PATILLA
ALMUERZO MENU 28: JUGO DE LULO MENU 28: JUGO DE PATILLA
REFRIGERIO MENU 18: PONQUE MENU 18: GALLETAS
REFRIGERIO MENU 27: PONQUE MENU 27: GALLETAS

Sin otro particular,

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

S347

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Oficio Permiso Sindical

Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co> 6 de febrero de 2025, 20:09

Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>, Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buenas Noches

Adjunto enviamos oficio para su conocimiento y fines pertinentes directamente relacionados con temas de distribución de materia prima y prestación del servicio de alimentación en residencias escolares.

De antemano, pedimos excusas debido a que, en ocasión de la suspensión del mes de enero del año en curso, hasta el día de hoy tuvimos conocimiento del documento toda vez que, fue emitido directamente desde el Despacho del Señor Secretario en la fecha donde aún no nos encontrabamos laborando.

Agradecemos su comprensión,

Cordialmente,

Dina Patricia Caycedo Parra
Zulma Cristina Duarte B.
Profesionales de Apoyo a la Supervisión

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

PERMISO SINDICAL SED 2025 - ASAMBLEAS MUNICIPALES.pdf
991K

GOBERNACIÓN DE CASANARE
NIT. 892000210-6

CARTA U OFICIO
FO-GD-01
19-09-2024
V.02

OFICIO No:

700.85 -0001

Yopal, enero 09 de 2025

Licenciado
HECTOR HERNAN RANGEL CUBIDES
Presidente SIMAC
Ciudad.

Ref.: SU SOLICITUD DE PERMISO SINDICAL.
ASAMBLEAS MUNICIPALES SIMAC – 2025.

Respetado Señor Presidente:

El Sindicato de Maestros de Casanare – SIMAC, allega a este Despacho solicitud de permiso, a fin de realizar las Asambleas Municipales 2025, en las cuales se orientará al magisterio en temas como la prestación de servicios de salud, ascenso y reubicación, periodo de prueba, salud ocupacional y seguridad en el trabajo, asuntos pedagógicos y aspectos laborales en general.

El acuerdo colectivo vigente, suscrito entre el Departamento de Casanare y las organizaciones: SIMAC, SINTRENAL, ASERPCA, SINDICAS, SINTRADECARE, ASOMERITOS y SUNET, contempla en el numeral 4.2 de dichos acuerdos: ***PERMISOS SINDICALES- SIMAC.*** *Los permisos laborales serán otorgados por los rectores en el marco de sus competencias legales. La Secretaria de Educación Departamental seguirá orientando a los directivos docentes en los encuentros de rectores sobre la materia, con el propósito de no conculcar los derechos de los docentes*

De igual manera dispone: *La Secretaria de Educación departamental seguirá concediendo los permisos sindicales ocasionales que se requieran para el desarrollo de la actividad gremial, en los términos del Decreto 344 de 2021 o las normas que adiciones o modifiquen, para participar en: seminarios, asamblea general de delegados, foros, proceso electoral de la organización sindical departamental y de las subdirectivas, jornadas pedagógicas, conmemoraciones, plenos departamentales, reuniones de subdirectivas, talleres de carácter sindical, congresos nacionales e internacionales, asambleas municipales de carácter sindical, pedagógico, jurídico, cultual y administrativo, entre otros.*

Finalmente se indica sobre el particular que la entidad debe: ***Expedir los permisos sindicales para la realización de las asambleas municipales de carácter sindical, pedagógico, jurídico, cultural y administrativo (uno por semestre),*** debiendo para el efecto reconocer y expedir, en su debido momento los actos administrativos y sindicales a los dirigentes del Magisterio del Departamento de Casanare (FECODE, Junta Directiva del SIMAC, CUT y CEID).

OFICIO No: 0001

700.85

Así las cosas, SE AUTORIZA el permiso sindical a los docentes y directivos docentes para la realización las asambleas municipales del año 2025, a fin de que orienten a sus afiliados en los temas planteados. Las fechas en que se otorga el permiso en la presente anualidad por municipio son las siguientes:

Municipio	Primer semestre	Segundo semestre
SACAMA	14 de marzo	19 de septiembre
LA SALINA	13 de marzo	18 de septiembre
TAMARA	07 de marzo	31 de octubre
AGUAZUL	14 de marzo	26 de septiembre
CHAMEZA	14 de febrero	25 de Julio
MANI	28 de febrero	15 de agosto
TAURAMENA	09 de mayo	12 de septiembre
MONTERREY	19 de marzo	27 de agosto
SAN LUIS DE PALENQUE	21 de marzo	29 de agosto
OROCUE	10 de febrero	26 de septiembre
SABANALARGA	05 de mayo	18 de julio
VILLANUEVA	02 de mayo	19 de septiembre
PAZ DE ARIPORO	25 de abril	03 de octubre
RECETOR	23 de mayo	03 de octubre
PORE	04 de abril	19 de septiembre
NUNCHIA	30 de mayo	22 de agosto
HATO COROZAL	16 de mayo	01 de agosto
TRINIDAD	07 de febrero	05 de septiembre

Hacemos un llamado cordial y respetuoso al SIMAC, para que se haga uso racional de dichos permisos, evitando con ello animadversiones y/o conflictos laborales con los señores Rectores.

Cordialmente,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de Educación de Casanare

Revisó. Robert Morales Salamanca, Profesional SED

Copia: Rectores Instituciones Educativas

S344

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Socialización Ley 2046 de 2020

cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>
Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Cc: Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co>

11 de febrero de 2025, 16:20

Buenas tardes

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L INTERVENTORIA CONTRATO 1445 DE 2024
Email: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com
Casanare

Cordial saludo

Asunto: Socialización Ley 2046 de 2020

Atentamente,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Director Técnico de Cobertura Educativa (E)
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación | Casanare

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvio del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

OFICIO O720-024 ING. EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ- SOCIALIZACION LEY 2046 DE 2020_1.PDF
303K

GOBERNACIÓN DE CASANARE
NIT. 892099216-6

5345

CARTA U OFICIO
FO-GD-01
19-09-2024
V.02

720.200.110 720 024

Yopal, 11 de febrero de 2025

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato 1445 de 2024
Email: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com
Yopal - Casanare

Asunto: Socialización ley 2046 de 2020

Cordial Saludo

En el marco del inicio del calendario académico, me permito convocar a la socialización de la ley 2046 de 2020 "*Compras Públicas Locales de Alimentos*" dirigida por Profesionales de la Secretaría de Agricultura para la vigencia de la presente anualidad, con el propósito de revisar lineamientos de importancia en la prestación del servicio de alimentación en residencias escolares para población mayoritaria como para la población beneficiaria de las comunidades de los resguardos indígenas.

Día: viernes 14 de febrero de 2025
Lugar: Oficina de la Dirección de Cobertura Educativa de la Secretaría de Educación
Hora: 9:00 a.m

Agradecemos su puntual asistencia.

Sin otro particular,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Director de Cobertura Educativa (E)
Decreto 0003 de enero 7 de 2025
Supervisor Contrato de Consultoría 1445 de 2024

Elaboró: Dina Patricia Caycedo P.
Zulma Cristina Duarte B.
Profesionales de Apoyo a la supervisión

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 12 de febrero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-106-2025

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

REF; Solicitud de revisión y reparación de neveras residencias escolares, IE Santa Irene iesantairene@sedcasanare.gov.co municipio de Trinidad 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 poner en conocimiento: solicitud realizada por el rector de la Residencia Escolar Santa Irene del municipio de Trinidad Casanare, Lic: Omar Alexander Garzón Peñuela REF: Solicitud de revisión y reparación de neveras residencias escolares; se solicita al contratista del PAE UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024, realizar el mantenimiento de las neveras de las residencias escolares en cumplimiento a la actividad contractual:

(...) Actividades relacionadas con calidad e inocuidad en el PAE: 14. Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos: contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. (...).

Se reitera que, al recibo del presente oficio se implemente las acciones pertinentes en los plazos establecidos respecto a la novedad presentada en la ejecución del PAE y se garantice el cumplimiento de la óptima prestación del servicio PAE en la sede en mención.

Sin otro particular,

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

Gmail INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Solicitud de revisión y reparación de neveras residencias escolares

IE Santa Irene <iesantairene@sedcasanare.gov.co> 11 de febrero de 2025, 14:55
Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Cordial saludo

Me permito solicitar su apoyo para pedir al contratista del PAE un mantenimiento de las neveras de las residencias escolares, mi institución educativa no cuenta con los recursos para reparación de estos elementos y en la zona no contamos tampoco con personal cualificado que pueda hacer estas reparaciones.

Me preocupa la refrigeración de los alimentos, espero que puedan colaborarme para evitar daños y perjuicios en la salud de los estudiantes.

Por el momento estamos guardando las carnes en la nevera de los externos, pero es una solución temporal.

Quedo en espera de una respuesta positiva.

Muchas gracias

Omar Alexander Garzón Peñuela
Rector I. E. Santa Irene

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 12 de febrero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-105-2025

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

REF.: Reporte de novedad prestación del servicio PAE, Residencia Escolar Luis Carlos Galán Sarmiento del municipio de Orocue 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 solicitar el cumplimiento de compromiso adquirido ante el Comité técnico de dirección realizado el pasado 5 de febrero del 2025 en la dirección de cobertura; referente al mantenimiento de la estufa y nevera de la Residencia Escolar Luis Carlos Galán Sarmiento (masculino) del municipio de Orocue Casanare, reporte entregado por el rector de la IE, Lic: Cesar Bernardo Llanos Moreno, dado que se está afectando la prestación del servicio PAE.

Así mismo se solicita allegar la respuesta con evidencia y soportes de las acciones de mejora realizadas para el cumplimiento del mismo.

Sin otro particular,

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

Anexo: Oficio De fecha, enero 31 de 2025 enviado a la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL, Dirección Técnica de Cobertura, Ref.: Respuesta solicitud reporte inicio de Residencias Escolares por el Lic. César Bernardo Llanos Moreno, rector. Un (1) folio).

S309

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO
Esfuerzo y Disciplina
OROCUÉ CASANARE, 2025
NIT 844002343-2 DANE 185230001090
29 años al servicio de la comunidad orocuesta
RESOLUCIÓN MODIFICATORIA DE APROBACIÓN N° 1674 DEL 27 DE SEPTIEMBRE DEL 2021 DE SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL

Orocué, Enero 31 de 2025

Señores
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL DE CASANARE
Atte. DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Director Técnico de Cobertura Educativa (E)
Yopal

Ref.: Respuesta solicitud reporte inicio de Residencias Escolares

Cordial saludo,

Muy amablemente nos permitimos informar que, la residencia escolar o internado femenino estuvo listo para recibir a las niñas desde el día 28 de enero, pero a la fecha no se han presentado las niñas, por parte de la secretaría de la institución se han llamado a los acudientes uno a uno y la respuesta es que para evitar gastos ellos las traen pasadas las festividades.
Las coordinadoras del internado masculino y femenino se presentaron el lunes 27 de enero en horas de la mañana.
El sábado (25 de enero) la ecónoma del internado masculino reviso la cocina, pero no la normalizó y el domingo 26, cuando llegaron para entregar los víveres, la ecónoma no se encontraba en Orocué, se le ofreció a quien los traía que los dejara en el femenino, pero manifestó que no estaba autorizado y no dejo nada.
En el internado masculino se presentaron varias problemáticas, estamos en una casa desde el año anterior, tiene problemas de energía que hasta el 29 de enero logramos solucionar, el operador no hizo un diagnóstico para operar, en este internado la estufa y nevera presentan problemas y hasta hoy llego el técnico para hacer el mantenimiento el operador conocía desde el año pasado estas novedades y no las atendió.

Cordialmente,

César Bernardo Llanos Moreno
Rector

Proyectó: Lina Castro Rodriguez
Secretaria

5780

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

NOTIFICACION ACTAS DE VISITA SMC DEL 03 AL 09 DE FEBRERO DE 2025 - ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA CONTRATO 1446 DE 2024

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 13 de febrero de 2025, 15:20
Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buenas tardes:

Me permito notificar Actas de SMC realizadas por el equipo Interventor del 03-09 de feb de 2025, estrategia residencias escolares, para la población mayoritaria contrato 1446 de 2024

Sin otro particular,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

NOTIFICACION ACTAS OFIC-107-2025.pdf
12336K

5357

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 13 de febrero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-107-2025

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 residencia .

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
03/02/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	PRINCIPAL	86.6 %	BUENO
03/02/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	78 %	ACEPTABLE
05//02/2025	MANÍ	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA ELENA DEL CUSIVA	81.8 %	BUENO
02/0/2025	MANÍ	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	91.1 %	BUENO
05/10/2025	MANÍ	GAVIOTAS	PRINCIPAL	NA	ACTA DE REUNIÓN
07/02/2025	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	PRINCIPAL	68.7%	ACEPTABLE

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.

5756

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

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

Sin otro particular,

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

Anexos: 23 folios

S 352



UNIÓN TEMPORAL PAE
INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 21 de febrero de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Asesorías e Interventoría
Interventora Contrato N°.1446 de 2024

ASUNTO: PLANES DE MEJORA SEMANA DEL 03 AL 09 DE FEBRERO DE 2025

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"; me permito radicar los planes de mejora implementados por la empresa operadora, de acuerdo a los hallazgos reportados en las visitas de seguimiento monitoreo y control realizadas por la interventoria, durante la primera semana del inicio de la prestación del servicio PAE para la vigencia 2025, comprendida del 03 al 09 de febrero de 2025 para las residencias escolares del departamento de Casanare.

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

S354

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

NOTIFICACION ACTAS DE VISITA SMC DEL 03 AL 09 DE FEBRERO DE 2025 - ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA CONTRATO 1446 DE 2024

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 13 de febrero de 2025, 15:20
Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buenas tardes:

Me permito notificar Actas de SMC realizadas por el equipo Interventor del 03-09 de feb de 2025, estrategia residencias escolares, para la población mayoritaria contrato 1446 de 2024

Sin otro particular,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

NOTIFICACION ACTAS OFIC-107-2025.pdf
12336K

5355

edel ira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 13 de febrero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-107-2025

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 residencia .

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
03/02/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	PRINCIPAL	86.6 %	BUENO
03/02/2025	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	78 %	ACEPTABLE
05//02/2025	MANÍ	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA ELENA DEL CUSIVA	81.8 %	BUENO
02/0/2025	MANÍ	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	91.1 %	BUENO
05/10/2025	MANÍ	GAVIOTAS	PRINCIPAL	NA	ACTA DE REUNIÓN
07/02/2025	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	PRINCIPAL	68.7%	ACEPTABLE

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.

5350

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

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

Sin otro particular,

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

Anexos: 23 folios

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

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Consolidado Planes de Mejora Semana 03 al 09 febrero 2025

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 13 de febrero de 2025, 17:19

Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buen dia,

Adjunto malla para diligenciamiento e implementación de las acciones de mejora y/o medidas realizadas por el operador UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024, de acuerdo a reporte de visitas de SMC realizadas por el equipo de interventoria

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoria y consultoria

CONSOLIDADO PLANES DE MEJORA UT PAE INTERNADOS 2024.xlsx
522K

5358

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

NOTIFICACION ACTAS DE VISITA SMC DEL 10 AL 16 DE FEBRERO DE 2025 - ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA CONTRATO 1446 DE 2024

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 19 de febrero de 2025, 15:01

Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buenas tardes:

Me permito notificar Actas de SMC realizadas por el equipo Interventor del 10-16 de feb de 2025, estrategia residencias escolares, para la población mayoritaria contrato 1446 de 2024

Sin otro particular, --

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

OFICIO INTER-PAECAS-109-2025.pdf
7790K

5359

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 19 de febrero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-109-2025

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 residencia .

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
10/02/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	FEMENINO	96.8 %	MUY BUENO
10/02/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	MASCULINO	96.7 %	MUY BUENO
11/02/2025	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	90.6 %	BUENO
11/02/2025	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPO ALEGRE	84.8 %	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.

5360

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

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

Sin otro particular,

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

Anexos: 14 folios

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

5367



UNIÓN TEMPORAL PAE
INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 27 de febrero de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Asesorías e Interventoría
Interventora Contrato N°.1446 de 2024

ASUNTO: PLANES DE MEJORA SEMANA DEL 10 AL 16 DE FEBRERO DE 2025

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"; me permito radicar los planes de mejora implementados por la empresa operadora, de acuerdo a los hallazgos reportados en las visitas de seguimiento monitoreo y control realizadas por la interventoria, durante la primera semana del inicio de la prestación del servicio PAE para la vigencia 2025, comprendida del 10 al 17 de febrero de 2025 para las residencias escolares del departamento de Casanare.

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

Gmail

5362

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

SIMAT Marzo 2025

Residencias Escolares <residenciasescolares@sedcasanare.gov.co> 21 de febrero de 2025, 15:10

Para: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>, Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buenas tardes

De manera atenta y para fines pertinentes nos permitimos remitir beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar registrados en el SIMAT a corte 20 de febrero del año en curso en la estrategia residencias escolares para la población mayoritaria contrato 1446 de 2024 y para población beneficiaria de las comunidades de los resguardos indígenas por medio de los contratos interadministrativos 1424,1420 y 1402 de 2024, lo anterior para la atención con el servicio de alimentación escolar en el mes de marzo de 2025.

Cordialmente.

Dina Patricia Caycedo P.
Zulma Cristina Duarte
Profesionales de Apoyo a la Supervisión

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

2 adjuntos

PAE Febrero 20 2025 RESIDENCIAS MAYORITARIO.xlsx
240K

PAE Febrero 20 2025 RESIDENCIAS INDIGENAS.xlsx
102K

S364

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Notificación Acta de visita de SMC mes de febrero de 2025 Cto 1446-2024

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 24 de febrero de 2025, 14:20
Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buen día,

Me permito informar el reporte de las visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control, realizadas por el equipo interventor semana del 17 al 23 de febrero de 2025.

Agradezco la atención prestada. Cordialmente
--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoria y consultoria

OFICIO INTER-PAE-CAS-111-2025.pdf
7859K

5364

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 24 de febrero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-111-2025

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 residencia .

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
17/02/2025	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	PRINCIPAL	100 %	MUY BUENO
18/02/2025	OROCUE	EL ALGARROBO	PRINCIPAL	87.8 %	BUENO
20//02/2025	HATOCOROZAL	PUERTO COLOMBIA	PRINCIPAL	94.1.8 %	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 interventoría.

5365

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Sin otro particular,

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

Anexos: 11 folios

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

Gmail

5366

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Plan Emergencia días sin gas en Casanare

Internados 2024 <internados2024@gmail.com>
Para: INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 27 de febrero de 2025, 16:30

Buenas tardes

Ingeniera
Edelmira Sierra

Cordial saludo,
me permito enviar oficio donde informamos que la empresa prestadora del servicio de gas informó que los días 1 y 2 de marzo no va a prestar el servicio, por motivos de mantenimiento, por tal motivo presentamos inconvenientes para prestar el servicio se relacionan los internados afectados ya que no cuentan con gas para dichos días mencionados.

Atentamente,

Javer Andret Gutierrez Cabrera
RPL

oficio dias sin gas INTERVENTORIA.pdf
120K



UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

S3:67

Yopal, 27 de febrero de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA
Interventoria

ASUNTO: ***Solicitud Plan De Contingencia En*** **Internados De Casanare Días Sin Gas**

Cordial saludo,
De acuerdo al asunto de referencia, comunicado emitido por la empresa prestadora de servicio de Gas en Casanare, van a estar en mantenimiento los días 1 y 2 de marzo del presente año, operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"; al cumplimiento del objeto contractual, la Unión Temporal PAE Internados 2024, me permito informar los internados que requieren cilindro de gas:

MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE
HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS
PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES
TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO
TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	SANTA IRENE
TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	POZO PETROLERO
SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA
NUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN
AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

S368

Gmail

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES
<interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

Notificación Actas de visita de SMC ultima de febrero de 2025 Cto 1446-2024

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 27 de febrero de 2025, 14:35

Para: Internados 2024 <internados2024@gmail.com>

Buen día,

Me permito informar el reporte de las visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control, realizadas por el equipo interventor, última semana del mes de febrero de 2025.

Agradezco la atención prestada. Cordialmente

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

OFICIO INTER-PAE-CAS-112.pdf
5857K

5369

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 27 de febrero de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-112-2025

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 residencia .

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
26/02/2025	TAURAMENA	EL CRIEET	PRINCIPAL	89 %	BUENO
26/02/2025	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	PRINCIPAL	100 %	MUY BUENO

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

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: 8 folios

5370



UNIÓN TEMPORÁL PAE
INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 07 de marzo de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Asesorías e Interventoría
Interventora Contrato N°.1446 de 2024

ASUNTO: PLANES DE MEJORA ULTIMA SEMANA DE FEBRERO DE 2025

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"; me permito radicar los planes de mejora implementados por la empresa operadora, de acuerdo a los hallazgos reportados en las visitas de seguimiento monitoreo y control realizadas por la interventoria, durante la última semana de la prestación del servicio PAE para la vigencia 2025, mes de febrero de 2025 para las residencias escolares del departamento de Casanare.

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

edelmira sierra
Asesorías & Consultoría
Fecha 07-03-2025
Hora 10:00 AM

ANEXO 51

Informe inversión del Anticipo período del 20 de enero al 28 de febrero de 2025

INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO CONTRATO DE CONSULTORIA No. INTERNO 1445 DE 2024

PERIODO: DEL 20 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO DE 2025

1. OBJETIVO:

Describir el manejo y control de los recursos de anticipo otorgado por la entidad contratante Gobernación de Casanare en desarrollo del Contrato de Interventoría No 1445 de 2024, describiendo las transacciones realizadas por cada actividad de Interventoría de acuerdo al Plan de Inversión de anticipo, el saldo y las bases que lo conforman. Así como consolidar las transacciones que se han llevado a cabo en la ejecución del contrato con respecto al anticipo.

2 PRESUPUESTO DEL CONTRATO

La Cláusula Quinta del contrato de Consultoría **No. SECOP II CAS OAJ-CMA-001-2024 Y N°. INTERNO 1445 DE 2024** establece el VALOR DEL CONTRATO: El valor del contrato es la suma de **ochocientos setenta y siete millones cuatrocientos setenta y dos mil cuatrocientos ochenta y siete pesos ml/cte** ($877.472.487,00), de acuerdo al siguiente presupuesto establecido en la propuesta económica presentada por la interventora EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ así:

Tabla 1. Presupuesto establecido en la propuesta económica

1. ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCION:	UND	1	$ 54.804.922,63
1.1 Revisión y verificación de términos del contrato intervenido de acuerdo al numeral 3.3 del Anexo Técnico Administrativo de la Resolución 0335 de 2021 (Etapa Contractual)	UND	1	$ 27.402.461,34
1.2 Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 3.4 del Anexo Técnico Administrativo de la Resolución 0335 de 2021 (Etapa Precontractual)	UND	1	$ 27.402.461,34
2. ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCION:	UND	1	$ 822.667.565,00
2.1 Interventoría Técnica	UND	1	$ 204.305.665,06
2.2 Interventoría Administrativa	UND	1	$ 219.596.671,50
2.3 Interventoría Jurídica	UND	1	$ 57.485.375,80
2.4 Interventoría Contable	UND	1	$ 57.774.047,10
2.5 Interventoría Ambiental	UND	1	$ 74.284.227,41
2.6 Interventoría Financiera	UND	1	$ 69.320.928,30

Costo Básico	$ 737.371.857,83
Costo IVA (19 %)	$ 140.100.649,19
Costo	$ 877.472.487,02
Ajuste al peso	$ 0.02
Costo Final (Ajustado al peso)	$ 877.472.487,00

3. PLAN DE INVERSIÓN DE ANTICIPO

En cumplimento a la Cláusula Sexta del contrato de Consultoría **No. 1445 DE 2024** FORMA DE PAGO: La supervisión aprobó el plan de inversión de anticipo de fecha 8 de agosto de 2024 en cumplimiento de los rubros de acuerdo a propuesta económica radicada ante la Gobernación de Casanare por valor equivalente al 30% del contrato, suma que asciende a **doscientos sesenta y tres millones doscientos cuarenta y un mil setecientos cuarenta y seis pesos con diez centavos mcte ($ 263.241.746,10)**, el cual fue discriminado por ítem como se detalla en tabla siguiente:

Tabla 2. Discriminación Del Plan De Inversión Del Anticipo.

No.	DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE
1	ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN:	$ 19.565.357,39	7,43%
1.1.	Revisión y verificación de términos del contrato intervenido	$ 9.782.678,70	
1.2.	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 00335 de 2021 (Fas preoperativa / de alistamiento de la Operación por parte del operador)	$ 9.782.678,70	
2	ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN:	$ 243.676.388,71	92,57%
2.1.	Interventoría Técnica	$ 72.937.122,42	
2.2.	Interventoría Administrativa	$ 78.396.011,73	
2.3.	Interventoría Jurídica	$ 20.522.279,16	
2.4.	Interventoría Contable	$ 20.625.334,81	
2.5.	Interventoría Ambiental	$ 26.519.469,18	
2.6.	Interventoría Financiera	$ 24.676.171,40	
TOTAL		$ 263.241.746,10	100,00%

4. MANEJO DE ANTICIPO

Para el desembolso del anticipo se apertura una cuenta bancaria no conjunta a nombre del contrato, previa legalización, suscripción del acta de inicio y presentación del plan de inversión del anticipo:

Tabla 3. Cuenta de manejo para pago de anticipo

CUENTA DE MANEJO ESPECIAL (PAGOS ANTICIPADOS/ANTICIPOS)	
Tipo:	CUENTA DE AHORROS
No.:	981-007902
Entidad Financiera	**BANCO "BBVA"**
Fecha constitución cuenta	05/08/2024

5. ACTA DE ENTREGA DE ANTICIPO

El día 8 de agosto de 2024 se suscribe acta de entrega de recursos por concepto de anticipo de acuerdo al plan de inversión de anticipo aprobado por la supervisión, monto que ascendió a la suma de **doscientos sesenta y tres millones doscientos cuarenta y un mil setecientos cuarenta y seis pesos con diez centavos mcte** ($ 263.241.746,10),

6. DESEMBOLSO RECURSOS DE ANTICIPO

La Gobernación de Casanare desembolsa anticipo del contrato de Consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024, No. interno 1445 DE 2024 a EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ a través de la orden de Pago No. PORT- 20201915 de fecha 22 de agosto de 2024.

7. EJECUCION DE RECURSOS DE ANTICIPO

Dando cumplimiento a las actividades y obligaciones contractuales con la suscripción del contrato de interventoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024, No. interno 1445 DE 2024 y como requisito para la entrega del anticipo, esta interventoría presentó el informe de inversión del anticipo de acuerdo al presupuesto por actividades y plan de cargas presentadas en la propuesta económica del Anticipo, y su ejecución se describe a continuación:

- Ejecución recursos de anticipo para el periodo del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024

Es así que para el periodo comprendido entre el 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024, se ejecutan recursos de anticipo por valor de **ochenta y seis millones doscientos treinta y siete mil setecientos setenta y cinco pesos con setenta centavos mcte** ($86.237.775,70), cifra que representa un **treinta y tres por ciento (33%)** del valor total de los recursos de anticipo.

Los soportes que sustentan la ejecución y buen manejo de los recursos de anticipo por el periodo del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024 se encuentran en el expediente contractual que reposan en la oficina jurídica de la Gobernación de Casanare.

- Ejecución recursos de anticipo para el periodo del 1 al 31 de octubre de 2024

Es así que para el periodo comprendido entre el 1 al 31 de octubre de 2024, se ejecutan recursos de anticipo por valor de **treinta y un millones trescientos sesenta y cuatro mil setecientos ochenta y siete pesos con setenta centavos mcte** ($31.364.787,60), cifra que representa un **doce por ciento (12%)** del valor total de los recursos de anticipo.

Los soportes que sustentan la ejecución y buen manejo de los recursos de anticipo por el periodo del 1 al 31 de octubre de 2024 se encuentran en el expediente contractual que reposan en la oficina jurídica de la Gobernación de Casanare.

- Ejecución recursos de anticipo para el periodo del 1 al 29 de noviembre y del 1 al 6 de diciembre de 2024

Es así que para el periodo comprendido entre el 1 al 29 de noviembre y del 1 al 6 de diciembre de 2024, se ejecutan recursos de anticipo por valor de **cincuenta y cinco millones quinientos nueve mil cuatrocientos cincuenta y cinco pesos con treinta centavos mcte** ($55.509.455,30), cifra que representa un **veintiún (21%)** del valor total de los recursos de anticipo.

Los soportes que sustentan la ejecución y buen manejo de los recursos de anticipo por el periodo del 1 al 29 de noviembre y del 1 al 6 de diciembre de 2024, se encuentran en el expediente contractual que reposan en la oficina jurídica de la Gobernación de Casanare.

- Ejecución recursos de anticipo para el periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025

Para el periodo comprendido entre el 20 de enero y el 28 de febrero de 2025, se ejecutan recursos de anticipo por valor de **cincuenta y siete millones setenta y ocho mil ciento sesenta y seis pesos con veintitrés centavos mcte** ($57.078.166,23), cifra que representa un **veintidós por ciento (22%)** del valor total de los recursos de anticipo.

- Ejecución recursos de anticipo acumulado al 28 de febrero de 2025

La ejecución acumulada de los recursos de anticipo con corte al 28 de febrero de 2025 corresponde **doscientos treinta millones ciento noventa mil ciento ochenta y cuatro pesos con ochenta y dos centavos mcte ($230.190.184,82)** lo que representa un **ochenta y siete por ciento (87%)** del total de los recursos de anticipo tal como se describe en la siguiente tabla:

Tabla 4. Inversión y buen manejo de anticipo acumulado al 28 de febrero de 2025.

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
Nomina	31/08/2024	DIRECTORA	$ 3.456.838,67	1,1	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 1.445.166,67	1,1	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 1.445.166,67	1,1	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	SUPERVISOR	$ 1.089.916,67	1,1	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	ABOGADO	$ 346.578,57	1,1	Nomina mes de Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	DIRECTORA	$ 958.972,14	1,1	Seguridad social Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 385.199,75	1,1	Seguridad social Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 385.199,75	1,1	Seguridad social Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	SUPERVISOR	$ 269.639,83	1,1	Seguridad social Agosto de 2024
TOTAL ITEM 1,1			**$ 9.782.678,70**		
Nomina	31/08/2024	DIRECTORA	$ 3.456.838,67	1,2	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 1.445.166,67	1,2	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 1.445.166,67	1,2	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	SUPERVISOR	$ 1.089.916,67	1,2	Nomina mes de Agosto de 2024
Nomina	31/08/2024	ABOGADO	$ 346.578,57	1,2	Nomina mes de Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	DIRECTORA	$ 958.972,14	1,2	Seguridad social Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 385.199,75	1,2	Seguridad social Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 385.199,75	1,2	Seguridad social Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	SUPERVISOR	$ 269.639,83	1,2	Seguridad social Agosto de 2024
TOTAL ITEM 1,2			**$ 9.782.678,70**		
Nomina	31/08/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 1.704.040,00	2,1	Nomina mes de Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 412.460,04	2,1	Seguridad social Agosto de 2024
Nomina	30/09/2024	DIRECTORA	$ 1.430.416,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2024
Nomina	30/09/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 2.990.000,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2024
Nomina	30/09/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 2.990.000,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2024
Nomina	30/09/2024	SUPERVISOR	$ 2.255.000,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2024
Nomina	30/09/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 1.762.800,00	2,1	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	DIRECTORA	$ 396.816,06	2,1	Seguridad social Sepriembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 796.965,00	2,1	Seguridad social Sepriembre de 2024

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-002
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLAFES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 08/07/2024
	INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
Planilla 9474954229	7/10/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 796.965,00	2,1	Seguridad social Sepriembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	SUPERVISOR	$ 557.675,50	2,1	Seguridad social Sepriembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 426.682,80	2,1	Seguridad social Sepriembre de 2024
TSSA 1344	29/10/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 5.413.333,51	2,1	Transporte mes de Agosto de 2024
TSSA 1345	29/10/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 5.600.000,00	2,1	Transporte mes de Septiembre de 2024
Nomina	31/10/2024	DIRECTORA	$ 2.384.026,67	2,1	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 996.666,67	2,1	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 996.666,67	2,1	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	SUPERVISOR	$ 751.666,67	2,1	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 1.175.200,00	2,1	Nomina mes de Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	DIRECTORA	$ 661.360,09	2,1	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 265.655,00	2,1	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 265.655,00	2,1	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	SUPERVISOR	$ 185.958,50	2,1	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 284.455,20	2,1	Seguridad social Octubre de 2024
FACTURA	30/11/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 3.733.333,50	2,1	Transporte mes de Octubre 2024
Nomina	30/11/2024	DIRECTORA	$ 3.576.040,00	2,1	Nomina mes de Noviembre de 2024
Nomina	30/11/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 1.495.000,00	2,1	Nomina mes de Noviembre de 2024
Nomina	30/11/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 1.495.000,00	2,1	Nomina mes de Noviembre de 2024
Nomina	30/11/2024	SUPERVISOR	$ 1.127.500,00	2,1	Nomina mes de Noviembre de 2024
Nomina	30/11/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 1.762.800,00	2,1	Nomina mes de Noviembre de 2024
Planilla Seg Social	30/11/2024	DIRECTORA	$ 992.040,14	2,1	Seguridad social Noviembre de 2024
Planilla Seg Social	30/11/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 398.482,50	2,1	Seguridad social Noviembre de 2024
Planilla Seg Social	30/11/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 398.482,50	2,1	Seguridad social Noviembre de 2024
Planilla Seg Social	30/11/2024	SUPERVISOR	$ 278.937,75	2,1	Seguridad social Noviembre de 2024
Planilla Seg Social	30/11/2024	TEC CONROL CALIDAD	$ 426.682,80	2,1	Seguridad social Noviembre de 2024
Nomina	6/12/2024	DIRECTORA	$ 266.083,20	2,1	Nomina mes Diciembre 2024
Nomina	6/12/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 598.000,00	2,1	Nomina mes Diciembre 2024
Nomina	6/12/2024	SUPERVISOR	$ 451.000,00	2,1	Nomina mes Diciembre 2024
Planilla Seg Social	6/12/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 79.363,21	2,1	Seguridad social mes de Diciembre 2024
Planilla Seg Social	6/12/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 159.393,00	2,1	Seguridad social mes de Diciembre 2024
Planilla Seg Social	6/12/2024	CONTADOR	$ 111.575,10	2,1	Seguridad social mes de Diciembre 2024
Liquidaciones Laborales	6/12/2024	DIRECTORA	$ 1.137.307,40	2,1	Liquidaciones Laborales
Liquidaciones Laborales	6/12/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 2.377.315,00	2,1	Liquidaciones Laborales
Liquidaciones Laborales	6/12/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 2.256.148,00	2,1	Liquidaciones Laborales
Liquidaciones Laborales	6/12/2024	SUPERVISOR	$ 1.760.120,00	2,1	Liquidaciones Laborales
Liquidaciones Laborales	6/12/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 1.300.388,00	2,1	Liquidaciones Laborales

5378

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-002
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 08/07/2024
	INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
Nomina	31/01/2025	COORDINADOR OPERATIVO	$ 218.973,92	2.1	Nomina mes de Enero de 2025
Nomina	31/01/2025	SUPERVISOR	$ 826.833,33	2.1	Nomina mes de Enero de 2025
Planilla	31/01/2025	SUPERVISOR	$ 204.554,35	2.1	Seguridad social de Enero de 2025
Nomina	28/02/2025	DIRECTORA	$ 1.193.781,06	2.1	Nomina mes de Febrero de 2025
Nomina	28/02/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 2.990.000,00	2.1	Nomina mes de Febrero de 2025
Nomina	28/02/2025	SUPERVISOR	$ 2.255.000,00	2.1	Nomina mes de Febrero de 2025
Nomina	28/02/2025	TEC CONROL CALIDAD	$ 1.762.800,00	2.1	Nomina mes de Febrero de 2025
Planilla	28/02/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 796.965,00	2.1	Seguridad social de Febrero de 2025
Planilla	28/02/2025	SUPERVISOR	$ 557.875,50	2.1	Seguridad social de Febrero de 2025
Planilla	28/02/2025	TEC CONROL CALIDAD	$ 426.682,79	2.1	Seguridad social de Febrero de 2025
		TOTAL ITEM 2,1	**$ 72.937.122,42**		
Nomina	31/08/2024	AUX ADTIVO	$ 1.704.040,00	2.2	Nomina mes de Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	AUX ADTIVO	$ 412.460,04	2.2	Seguridad social Agosto de 2024
Nomina	30/09/2024	DIRECTORA	$ 1.430.416,00	2.2	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	DIRECTORA	$ 386.816,06	2.2	Seguridad social Sepriembre de 2024
Nomina	30/09/2024	AUX ADTIVO	$ 1.762.800,00	2.2	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	AUX ADTIVO	$ 426.682,80	2.2	Seguridad social Sepriembre de 2024
CUENTA DECOBRO	2/09/2024	ALEDIZ BERNAL OLAYA	$ 2.500.000,00	2.2	Arriendo oficina mes de Agosto de 2024
CUENTA DECOBRO	1/10/2024	ALEDIZ BERNAL OLAYA	$ 2.500.000,00	2.2	Arriendo oficina mes de Septiebre de 2024
FCT KS50	17/08/2024	SUMINISTROS Y SERVICIOS INTEGRALES	$ 1.140.000,00	2.2	Suministro de papeleria mes de Agosto de 2024
Nomina	31/10/2024	DIRECTORA	$ 2.384.026,67	2.2	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 996.666,67	2.2	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 996.666,67	2.2	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	SUPERVISOR	$ 751.666,67	2.2	Nomina mes de Octubre de 2024
Nomina	31/10/2024	AUX ADTIVO	$ 1.175.200,00	2.2	Nomina mes de Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	DIRECTORA	$ 661.360,09	2.2	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 265.655,00	2.2	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 265.655,00	2.2	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	SUPERVISOR	$ 185.958,50	2.2	Seguridad social Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	AUX ADTIVO	$ 284.455,20	2.2	Seguridad social Octubre de 2024
CUENTA DE COBRO	31/10/2024	ALEDIZ BERNAL OLAYA	$ 2.500.000,00	2.2	Arriendo mes de Octubre de 2024
FE-4054	1/10/2024	BECERRA GALVES MIGUEL ENRIQUE	$ 162.999,00	2.2	Suministro papeleria Octubre 2024
FE11	30/11/2024	CARLOS ALBERTO PRADA GARCIA	$ 1.550.000,00	2.2	Elementos de oficina Octubre 2024
Nomina	30/11/2024	DIRECTORA	$ 3.576.040,00	2.2	Nomina mes de Noviembre de 2024
Nomina	30/11/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 1.495.000,00	2.2	Nomina mes de Noviembre de 2024
Nomina	30/11/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 1.495.000,00	2.2	Nomina mes de Noviembre de 2024
Nomina	30/11/2024	SUPERVISOR	$ 1.127.500,00	2.2	Nomina mes de Noviembre de 2024
Nomina	30/11/2024	AUX ADTIVO	$ 1.762.800,00	2.2	Nomina mes de Noviembre de 2024

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-002
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLAFES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 08/07/2024
	INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
Planilla Seg Social	30/11/2024	DIRECTORA	$ 992.040,14	2,2	Seguridad social Noviembre de 2024
Planilla Seg Social	30/11/2024	COORDINADOR OPERATIVO	$ 398.482,50	2,2	Seguridad social Noviembre de 2024
Planilla Seg Social	30/11/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 398.482,50	2,2	Seguridad social Noviembre de 2024
Planilla Seg Social	30/11/2024	SUPERVISOR	$ 278.937,75	2,2	Seguridad social Noviembre de 2024
Planilla Seg Social	30/11/2024	AUX ADTIVO	$ 426.682,80	2,2	Seguridad social Noviembre de 2024
CUENTA DE COBRO	30/11/2024	ALEDIZ BERNAL OLAYA	$ 3.000.000,00	2,2	Arriendo mes de Noviembre de 2024
Nomina	6/12/2024	DIRECTORA	$ 286.083,20	2,2	Nomina mes Diciembre 2024
Planilla Seg Social	6/12/2024	AUX ADTIVO	$ 352.560,00	2,2	Seguridad social mes de Diciembre 2024
Nomina	6/12/2024	DIRECTORA	$ 79.363,21	2,2	Nomina mes Diciembre 2024
Planilla Seg Social	6/12/2024	AUX ADTIVO	$ 85.336,56	2,2	Seguridad social mes de Diciembre 2024
Liquidaciones Laborales	6/12/2024	DIRECTORA	$ 1.137.307,40	2,2	Liquidaciones Laborales
Liquidaciones Laborales	6/12/2024	AUX ADTIVO	$ 1.368.778,00	2,2	Liquidaciones Laborales
Nomina	31/01/2025	COORDINADOR OPERATIVO	$ 218.973,92	2,2	Nomina mes de Enero de 2025
Nomina	31/01/2025	AUX ADTIVO	$ 646.380,00	2,2	Nomina mes de Enero de 2025
Planilla	31/01/2025	AUX ADTIVO	$ 156.450,36	2,2	Seguridad social de Enero de 2025
Nomina	28/02/2025	DIRECTORA	$ 1.193.781,08	2,2	Nomina mes de Febrero de 2025
Nomina	28/02/2025	AUX ADTIVO	$ 1.762.800,00	2,2	Nomina mes de Febrero de 2025
Planilla	28/02/2025	AUX ADTIVO	$ 426.682,80	2,2	Seguridad social de Febrero de 2025
CTA DE COBRO	3/03/2025	ALEDIZ BERNAL OLAYA	$ 3.417.000,00	2,2	Seguridad social de Febrero de 2025
TSSA 1625	11/03/2025	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 11.395.969,81	2,2	Servicio de transporte Enero Febrero de 2025
TOTAL ITEM 2,2			**$ 61.931.936,37**		
Nomina	31/08/2024	ABOGADO	$ 1.486.676,19	2,3	Nomina mes de Agosto de 2024
Planilla 9472655597	3/09/2024	ABOGADO	$ 539.279,65	2,3	Seguridad social Agosto de 2024
Nomina	30/09/2024	ABOGADO	$ 1.486.676,19	2,3	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	ABOGADO	$ 557.875,50	2,3	Seguridad social Sepriembre de 2024
Nomina	31/10/2024	ABOGADO	$ 1.503.333,33	2,3	Nomina mes de Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	ABOGADO	$ 371.917,00	2,3	Seguridad social Octubre de 2024
Nomina	30/11/2024	ABOGADO	$ 2.255.000,00	2,3	Nomina mes de Noviembre de 2024
Planilla Seg Social	30/11/2024	ABOGADO	$ 557.875,50	2,3	Seguridad social Noviembre de 2024
Nomina	6/12/2024	ABOGADO	$ 451.000,00	2,3	Nomina mes Diciembre 2024
Planilla Seg Social	6/12/2024	ABOGADO	$ 111.575,10	2,3	Seguridad social mes de Diciembre 2024
Liquidaciones Laborales	6/12/2024	ABOGADO	$ 1.760.120,00	2,3	Liquidaciones Laborales
Nomina	31/01/2025	ABOGADO	$ 826.833,33	2,3	Nomina mes de Enero de 2025
Planilla	31/01/2025	ABOGADO	$ 204.554,35	2,3	Seguridad social de Enero de 2025
Nomina	28/02/2025	ABOGADO	$ 2.255.000,00	2,3	Nomina mes de Febrero de 2025
Planilla	28/02/2025	ABOGADO	$ 557.875,50	2,3	Seguridad social de Febrero de 2025
TOTAL ITEM 2,3			**$ 14.925.691,65**		

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-002
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLAFES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 08/07/2024
	INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
Nomina	31/08/2024	CONTADOR	$ 2.179.833,33	2,4	Nomina mes de Agosto de 2024
Planilla 9472655697	3/09/2024	CONTADOR	$ 539.279,65	2,4	Seguridad social Agosto de 2024
Nomina	30/09/2024	DIRECTORA	$ 1.430.416,00	2,4	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	DIRECTORA	$ 366.816,06	2,4	Seguridad social Sepriembre de 2024
Nomina	30/09/2024	CONTADOR	$ 2.255.000,00	2,4	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	CONTADOR	$ 557.875,50	2,4	Seguridad social Sepriembre de 2024
Nomina	31/10/2024	CONTADOR	$ 1.503.333,33	2,4	Nomina mes de Octubre de 2024
Planilla 9476977889	6/11/2024	CONTADOR	$ 371.917,00	2,4	Seguridad social Octubre de 2024
Nomina	30/11/2024	CONTADOR	$ 2.255.000,00	2,4	Nomina mes de Noviembre de 2024
Planilla Seg Social	30/11/2024	CONTADOR	$ 557.875,50	2,4	Seguridad social Noviembre de 2024
Nomina	6/12/2024	DIRECTORA	$ 286.083,20	2,4	Nomina mes Diciembre 2024
Planilla Seg Social	6/12/2024	CONTADOR	$ 451.000,00	2,4	Seguridad social mes de Diciembre 2024
Nomina	6/12/2024	DIRECTORA	$ 79.363,21	2,4	Nomina mes Diciembre 2024
Planilla Seg Social	6/12/2024	CONTADOR	$ 111.575,10	2,4	Seguridad social mes de Diciembre 2024
Liquidaciones Laborales	6/12/2024	DIRECTORA	$ 1.137.307,41	2,4	Liquidaciones Laborales
Liquidaciones Laborales	6/12/2024	CONTADOR	$ 1.760.120,00	2,4	Liquidaciones Laborales
Nomina	31/01/2025	DIRECTORA	$ 112.431,97	2,4	Nomina mes de Enero de 2025
Nomina	28/02/2025	DIRECTORA	$ 1.430.416,00	2,4	Nomina mes de Febrero de 2025
Nomina	28/02/2025	CONTADOR	$ 2.255.000,00	2,4	Nomina mes de Febrero de 2025
Planilla	28/02/2025	CONTADOR	$ 557.875,50	2,4	Seguridad social de Febrero de 2025
TSSA 1625	11/03/2025	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 396.816,06	2,4	Servicio de transporte Enero Febrero de 2025
		TOTAL ITEM 2,4	**$ 20.625.334,82**		
Nomina	30/09/2024	DIRECTORA	$ 1.430.416,00	2,5	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	DIRECTORA	$ 396.816,06	2,5	Seguridad social Sepriembre de 2024
TSSA 1344	29/10/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 5.413.333,50	2,5	Transporte mes de Agosto de 2024
TSSA 1345	29/10/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 5.600.000,00	2,5	Transporte mes de Septiembre de 2024
FACTURA	30/11/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 3.733.333,50	2,5	Transporte mes de Octubre 2024
Nomina	6/12/2024	DIRECTORA	$ 286.083,20	2,5	Nomina mes Diciembre 2024
Planilla Seg Social	6/12/2024	DIRECTORA	$ 79.363,21	2,5	Seguridad social mes de Diciembre 2024
Liquidaciones Laborales	6/12/2024	DIRECTORA	$ 1.137.307,40	2,5	Liquidaciones Laborales
Nomina	31/01/2025	COORDINADOR OPERATIVO	$ 656.385,49	2,5	Nomina mes de Enero de 2025
Nomina	31/01/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 1.096.330,33	2,5	Nomina mes de Enero de 2025
Nomina	31/01/2025	TEC CONROL CALIDAD	$ 646.360,00	2,5	Nomina mes de Enero de 2025
Planilla	31/01/2025	COORDINADOR OPERATIVO	$ 292.220,50	2,5	Seguridad social de Enero de 2025
Planilla	31/01/2025	COORDINADOR DE CALIDAD	$ 292.220,50	2,5	Seguridad social de Enero de 2025
Planilla	31/01/2025	TEC CONROL CALIDAD	$ 156.450,36	2,5	Seguridad social de Enero de 2025
Nomina	28/02/2025	COORDINADOR OPERATIVO	$ 2.990.000,00	2,5	Nomina mes de Febrero de 2025

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-002
edelvira serna	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLAFES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 08/07/2024
	INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

CHEQUE/ COMPROBANTE No.	FECHA CHEQUE/ COMPROB.	BENEFICIARIO	VALOR	ITEM	DESCRIPCIÓN EGRESO
Planilla	28/02/2025	COORDINADOR OPERATIVO	$ 796.965,00	2.5	Seguridad social de Febrero de 2025
TSSA 1625	11/03/2025	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	$ 1.513.881,13	2.5	Servicio de transporte Enero Febrero de 2025
TOTAL ITEM 2,5			**$ 26.519.469,18**		
Nomina	30/09/2024	DIRECTORA	$ 1.430.416,00	2.6	Nomina mes de Septiembre de 2024
Planilla 9474954229	7/10/2024	DIRECTORA	$ 396.816,06	2.6	Seguridad social Sepriembre de 2024
Nomina	30/09/2024	ABOGADO	$ 768.323,81	2.6	Nomina mes de Septiembre de 2024
Nomina	6/12/2024	DIRECTORA	$ 286.083,20	2.6	Nomina mes Diciembre 2024
Planilla Seg Social	6/12/2024	DIRECTORA	$ 79.363,20	2.6	Seguridad social mes de Diciembre 2024
Liquidaciones Laborales	6/12/2024	DIRECTORA	$ 1.137.307,41	2.6	Liquidaciones Laborales
Nomina	31/01/2025	DIRECTORA	$ 2.509.997,36	2.6	Nomina mes de Enero de 2025
Nomina	31/01/2025	CONTADOR	$ 626.633,33	2.6	Nomina mes de Enero de 2025
Planilla	31/01/2025	DIRECTORA	$ 727.496,10	2.6	Seguridad social de Enero de 2025
Planilla	31/01/2025	CONTADOR	$ 204.554,35	2.6	Seguridad social de Enero de 2025
Nomina	28/02/2025	DIRECTORA	$ 3.334.101,88	2.6	Nomina mes de Febrero de 2025
Planilla	28/02/2025	DIRECTORA	$ 1.984.080,29	2.6	Seguridad social de Febrero de 2025
TOTAL ITEM 2,6			**$ 13.685.372,99**		
GRAN TOTAL			**$ 230.190.184,82**		

De acuerdo a lo anterior, con corte al 28 de febrero de 2025, el valor acumulado de ejecución de los recursos recibidos en calidad de anticipo corresponde a **doscientos treinta millones ciento noventa mil ciento ochenta y cuatro pesos con ochenta y dos centavos mcte ($230.190.184,82)** y el valor pendiente por ejecutar corresponde **a treinta y tres millones cincuenta y un mil quinientos sesenta y un peso con veintinueve centavos mcte ($33.051.561,29)**, lo que representa un **trece por ciento** (13%), tal como se muestra a continuación:

Tabla 5. Resumen Inversión y buen manejo de anticipo

Item	DESCRIPCIÓN	PROGRAMA APROBADO	INVERSION ANTICIPO (del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024)	INVERSION ANTICIPO (del 1 al 31 de octubre de 2024)	INVERSION ANTICIPO (del 1 al 29 de noviembre de 2024)	INVERSION ANTICIPO (del 20 de enero al 28 de febrero de 2025)	TOTAL EJECUCION	ANTICIPO POR EJECUTAR
1	ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN	16.965.357,28	16.965.357,41	-			16.965.357,41	$ -
1.1	Revisión y verificación de terminos del contrato interventoría	8.782.678,70	8.782.678,70	-			8.782.678,70	$ -
1.2	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 26452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)	8.782.678,70	8.782.678,70	-			8.782.678,70	$ -
2	ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN	243.676.368,71	66.672.418,39	31.364.797,80	55.509.455,30	57.078.166,23	210.625.837,42	33.051.561,29
2.1	Interventoría Técnica	72.937.122,42	27.533.353,60	11.700.643,87	22.469.668,60	11.233.465,95	72.937.122,42	-
2.2	Interventoría Administrativa	70.356.011,73	12.273.214,00	12.190.305,46	18.200.384,06	18.218.017,05	61.031.930,57	10.484.075,36
2.3	Interventoría Jurídica	20.522.216,19	4.070.507,53	1.875.260,33	5.135.570,60	3.844.383,18	14.925.591,65	5.596.607,51
2.4	Interventoría Contable	20.625.334,81	7.358.220,54	1.875.260,33	6.038.324,41	4.752.639,52	20.625.334,80	-
2.5	Interventoría Ambiental	26.519.469,18	12.940.565,58	3.793.333,50	1.632.753,81	8.442.816,31	26.519.469,18	0,00
2.6	Interventoría Financiera	34.679.171,40	2.506.555,67	-	1.632.753,81	8.587.083,21	13.685.372,99	12.990.786,41
	TOTALES	260.241.725,99	83.237.775,79	31.364.797,80	55.509.455,30	57.078.166,23	227.591.195,83	33.051.561,29
	PORCENTAJE	100%	37%	12%	21%	22%	87%	13%

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-002
edelmira sierra Asesoría & Consultoría	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 08/07/2024
	INFORME DE INVERSIÓN Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO	

7. AMORTIZACION DE ANTICPO

El recurso recibido en calidad de anticipo será amortizado mediante deducciones en las actas de pagos parciales, se determina multiplicando el valor de la respectiva acta por el 30%, a excepción del acta de liquidación donde se amortizará el saldo de los recursos de anticipo, es así que para el periodo del 20 de enero al 28 de feb al 29 de noviembre y del 1 al 6 de diciembre de 2024, se amortizara el 30% del valor del acta hasta agotar el valor total del anticipo recibido, tal como se describe a continuación:

Tabla 6. Amortización de anticipo

DETALLE	VALOR INICIAL	VALOR ADICIONAL	VALOR TOTAL
Valor contrato	$ 877.472.487,00	$ 0	**$ 877.472.487,00**
Valor de Anticipo 30%	$ 263.241.746,10	$ 0	**$ 263.241.746,10**
DETALLE	**VALOR INICIAL**	**VALOR AMORTIZADO**	**SALDO POR AMORTIZAR**
Valor Anticipo No. 1	$ 263.241.746,10		$ 263.241.746,10
Amortización Acta Parcial No. 1		$ 47.066.741,06	$ 216.175.005,04
Amortización Acta Parcial No. 2		$ 15.954.045,22	$ 200.220.959,82
Amortización Acta Parcial No. 3		$ 62.343.086,11	$ 137.877.873,71
Amortización Acta Parcial No. 4		$ 32.705.792,69	$ 105.172.081,02

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

ANA LUCIA RODRIGUEZ BOCANEGRA
Profesional Contador Publico
T.P. 225059-T

ANEXO 52

Soportes de inversión de anticipo periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025

5384

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Nomina Contrato de Consultoria No. 1445 de 2024

edelmira sierra G
Asesorías & Construcciones
NIT. 24.227.103-3

PERIODO DE PAGO: ENERO DE 2025

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	53.015.880 DE BOGOTÁ	ADRIANA DEL PILAR OSPINA SÁNCHEZ	DIRECTOR DE INTERVENTORIA	92%	$ 7.774.000		11	$ 0	$ 2.850.467	$ 2.850.467	$ 114.019	$ 114.019	$ 228.037	$ 2.622.429
2	63.533.438 DE BUCARAMANGA	YULY KATHERINE PEREZ SUAREZ	COORDINADOR OPERATIVO DE INTERVENTORIA	50%	$ 3.250.000		11	$ 0	$ 1.191.667	$ 1.191.667	$ 47.667	$ 47.667	$ 95.333	$ 1.096.333
3	52.054.856 DE BOGOTA	LUZ PERLA GÓMEZ VIECCO	COORDINADOR DE CALIDAD DE INTERVENTORIA	50%	$ 3.250.000		11	$ 0	$ 1.191.667	$ 1.191.667	$ 47.667	$ 47.667	$ 95.333	$ 1.096.333
4	43.617.281 DE MEDELLIN	LENYS DEL SOCORRO MOLINA CHOPERENA	SUPERVISOR	50%	$ 2.275.000	200.000	11	$ 73.333	$ 834.167	$ 907.500	$ 33.367	$ 33.367	$ 66.733	$ 840.767
5	1.116.545.994 DE YOPAL	ANA LUCÍA RODRIGUEZ	CONTADOR PÚBLICO	50%	$ 2.275.000	200.000	11	$ 73.333	$ 834.167	$ 907.500	$ 33.367	$ 33.367	$ 66.733	$ 840.767
6	46.379.265 DE SOGAMOSO	INGRITH TATIANA MENDOZA MORALES	ABOGADA	50%	$ 2.275.000	200.000	11	$ 73.333	$ 834.167	$ 907.500	$ 33.367	$ 33.367	$ 66.733	$ 840.767
7	1.116.553.910 DE AGUAZUL	MARIA ALEJANDRA ARRIETA SIERRA	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	100%	$ 1.740.000	200.000	11	$ 73.333	$ 638.000	$ 711.333	$ 25.520	$ 25.520	$ 51.040	$ 660.293
8	46.380.255 DE SOGAMOSO	YOUSBETH DEL VALLE PÉREZ PINTO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	100%	$ 1.740.000	200.000	11	$ 73.333	$ 638.000	$ 711.333	$ 25.520	$ 25.520	$ 51.040	$ 660.293
	TOTALES				$ 24.579.000	$ 1.000.000		$ 366.667	$ 9.912.300	$ 9.378.967	$ 360.492	$ 360.492	$ 720.984	$ 8.657.983

APROPIACIONES	
EPS	$ 0
A.R.L	$ 94.088
FONDO DE PENSIONES	$ 1.081.476
CAJA DE COMPENSACION	$ 360.492
TOTAL	$ 1.536.056

PROVISIONES	
CESANTIAS	781.268
INTERES DE CESANTIAS	93.752
PRIMA DE SERVICIOS	781.268
VACACIONES	375.813
TOTAL	2.032.101

Elaboro: Ana Lucía Rodriguez
Contador Público

Revisó: Edelmira Sierra Gutiérrez
Interventora

5385

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 3432270-03	3	ESMELARDA SIERRA GUTIERREZ	S - MENOS DE 200 COTIZANTES	CONTRATO 1445 DE 2024	DIAGONAL 14 S 88	YOPAL-CASANARE	3112632150	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2025-01	2025-02	1345433054	94013317A8	E	2025/02/04	2025/02/05	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	1	$1,573,380

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

No.	EMPLEADO			MOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	1194[illegible]1	ARRIETA [illegible]	X																	230501	11	$638,000	$102,100	EPS025	11	$638,000	$25,600	CCF49	11	$638,000	$25,600	14-03	11	$638,000	$6,700	11	$0	$0	Si	$160,000
2	CC	1005[illegible]1	GOMEZ LUZ	X																	25-14	11	$1,191,667	$190,700	EPS017	11	$1,191,667	$47,700	CCF49	11	$1,191,667	$47,700	14-03	11	$1,191,667	$12,500	11	$0	$0	Si	$296,600
3	CC	4625[illegible]3	HERNANDEZ [illegible]	X																	230301	11	$834,167	$133,500	EPS025	11	$834,167	$33,400	CCF49	11	$834,167	$33,400	14-03	11	$834,167	$8,800	11	$0	$0	Si	$209,100
4	CC	1094[illegible]1	MOLINA LENYS	X																	25-14	11	$834,167	$133,500	EPS017	11	$834,167	$33,400	CCF49	11	$834,167	$33,400	14-03	11	$834,167	$8,800	11	$0	$0	Si	$209,100
5	CC	1261[illegible]5	ESPINA ADRIANA	X																	230301	30	$7,774,000	$1,321,700	EPS001	30	$7,774,000	$311,000	CCF49	30	$7,774,000	$311,000	14-03	30	$7,774,000	$81,700	30	$0	$0	Si	$2,024,600
6	CC	1053[illegible]5	PEREZ YOLIBETH	X																	230301	11	$638,000	$102,100	EPS017	11	$638,000	$25,600	CCF49	11	$638,000	$25,600	14-03	11	$638,000	$6,700	11	$0	$0	Si	$160,000
7	CC	1053[illegible]6	PEREZ YULY	X																	230301	11	$1,191,667	$190,700	EPS025	11	$1,191,667	$47,700	CCF49	11	$1,191,667	$47,700	14-03	11	$1,191,667	$12,500	11	$0	$0	Si	$296,600
8	CC	1194[illegible]4	RODRIGUEZ Alvis	X																	230301	11	$834,167	$133,500	EPS025	11	$834,167	$33,400	CCF49	11	$834,167	$33,400	14-03	11	$834,167	$8,800	11	$0	$0	Si	$209,100
Total	Afiliados(8)																						$13,935,835	$2,207,800			$13,935,835	$557,500			$13,935,835	$557,200			$144,000			$0	$3,369,400		

aportes en línea

Planilla Resumen

S386

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 2402F103	1	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	E - HEMOS DE 200 COTIZANTES	CONTRATO 1445 DE 2024	DIAGONAL 14 E 80	YOPAL-CASANARE	3113632150	N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-01	2025-02	1245430054	94013517G2	E	2025/02/04	2025/02/05	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	1	$8,572,200

RESUMEN DE PAGO

SUBSISTEMA	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)								
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	8	$2,307,800	$1,800	$0	$2,309,600
PORVENIR	230301	800,224,808	3	2	$324,200	$300	$0	$324,500
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)								
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	6	$1,983,600	$1,500	$0	$1,985,100
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)								
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	8	$146,000	$100	$0	$146,100
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)								
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	8	$146,000	$100	$0	$146,100
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	8	$557,800	$400	$0	$558,200
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	8	$557,800	$400	$0	$558,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	8	$557,800	$600	$0	$558,400
				1	$47,700	$100	$0	$47,800
				2	$59,000	$100	$0	$59,100
				1	$311,000	$300	$0	$311,300
				4	$140,100	$100	$0	$140,200
				8	$3,364,400	$2,900	$0	$8,572,200

5387

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Nomina Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías
NIT. 24.227.103-3

PERIODO DE PAGO: FEBRERO DE 2025

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	53.015.880 DE BOGOTÁ	ADRIANA DEL PILAR OSPINA SÁNCHEZ	DIRECTOR DE INTERVENTORIA	92%	$ 7.774.000		30	$ 0	$ 7.774.000	$ 7.774.000	$ 310.960	$ 310.960	$ 621.920	$ 7.152.080
2	63.533.436 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	52.054.850 DE BOGOTA	LUZ PERLA GÓMEZ VIECCO	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	LENNYS DEL SOCORRO MOLINA CHOPERENA	SUPERVISOR	50%	$ 2.275.000	200.000	30	$ 200.000	$ 2.275.000	$ 2.475.000	$ 91.000	$ 91.000	$ 182.000	$ 2.293.000
5	1.118.545.994 DE YOPAL	ANA LUCÍA RODRIGUEZ	CONTADOR PÚBLICO	50%	$ 2.275.000	200.000	30	$ 200.000	$ 2.275.000	$ 2.475.000	$ 91.000	$ 91.000	$ 182.000	$ 2.293.000
6	46.379.265 DE SOGAMOSO	INGRITH TATIANA MENDOZA MORALES	ABOGADA	50%	$ 2.275.000	200.000	30	$ 200.000	$ 2.275.000	$ 2.475.000	$ 91.000	$ 91.000	$ 182.000	$ 2.293.000
7	1.118.553.910 DE AGUAZUL	MARIA ALEJANDRA ARRIETA SIERRA	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD	100%	$ 1.740.000	200.000	30	$ 200.000	$ 1.740.000	$ 1.940.000	$ 69.600	$ 69.600	$ 139.200	$ 1.800.800
8	46.380.255 DE SOGAMOSO	YOLISBETH DEL VALLE PEREZ PINTO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	100%	$ 1.740.000	200.000	30	$ 200.000	$ 1.740.000	$ 1.940.000	$ 69.600	$ 69.600	$ 139.200	$ 1.800.800
	TOTALES				$ 24.579.000	$ 1.000.000		$ 1.000.000	$ 24.579.000	$ 25.579.000	$ 983.160	$ 983.160	$ 1.966.320	$ 23.612.680

APROPIACIONES	
EPS	$ 0
A.R.L	$ 256.605
FONDO DE PENSIONES	$ 2.949.480
CAJA DE COMPENSACION	$ 983.160
TOTAL	$ 4.189.245

PROVISIONES	
CESANTIAS	2.130.731
INTERES DE CESANTIAS	255.688
PRIMA DE SERVICIOS	2.130.731
VACACIONES	1.024.944
TOTAL	5.542.093

Elaboro: Ana Lucía Rodriguez
Contador Público

Reviso: Edelmira Sierra Gutiérrez
Interventora

5388

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificacion	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 242271033	3	EDELAIRA SIERRA GUTIERREZ	9 - MENOS DE 200 COTIZANTES	CONTRATO 1445 DE 2024	DIAGONAL 14 8 80	YOPAL-CASANARE	3113613150	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-02	2025-02	138329033	940248834	E	2025-03-04	2025-03-03	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$6,233,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

No.	EMPLEADO			HOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
		Identificacion	Nombre	Vsp	Vst	Sln	Ige	Lma	Vac	Irp	Avp	Vct	Vge	Dias	Inc	Lnr1	Lnr2	Ind	Vdp	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	1194883916	ARRIETA MARIA																	230301	30	$1,740,000	$278,400	EPS025	30	$1,740,000	$69,600	CCF49	30	$1,740,000	$69,600	14-23	30	$1,740,000	$48,200	30	$0	$0	SI	$435,800
2	CC	1050548331	GOMEZ LUZ																	20-14	30	$3,250,000	$520,000	EPS017	30	$3,250,000	$130,000	CCF49	30	$3,250,000	$130,000	14-23	30	$3,250,000	$34,000	30	$0	$0	SI	$814,000
3	CC	1052770045	MENDOZA MARTIN																	230301	30	$2,375,000	$364,000	EPS025	30	$2,375,000	$91,000	CCF49	30	$2,375,000	$91,000	14-23	30	$2,375,000	$23,800	30	$0	$0	SI	$569,800
4	CC	1054117331	MOLINA LEIVYS																	20-14	30	$2,375,000	$364,000	EPS017	30	$2,375,000	$91,000	CCF49	30	$2,375,000	$91,000	14-23	30	$2,375,000	$23,800	30	$0	$0	SI	$569,800
5	CC	1050172000	OSPINA ADRIANA																	230301	30	$7,774,000	$1,321,700	EPS002	30	$7,774,000	$311,000	CCF49	30	$7,774,000	$311,000	14-23	30	$7,774,000	$81,000	30	$0	$0	SI	$2,524,900
6	CC	1052800035	PEREZ YOLIMETH																	230301	30	$1,740,000	$295,800	EPS037	30	$1,740,000	$69,600	CCF49	30	$1,740,000	$69,600	14-23	30	$1,740,000	$18,200	30	$0	$0	SI	$435,800
7	CC	1052551416	PEREZ YULY																	230301	30	$3,250,000	$552,500	EPS025	30	$3,250,000	$130,000	CCF49	30	$3,250,000	$130,000	14-23	30	$3,250,000	$34,000	30	$0	$0	SI	$814,000
8	CC	1194543944	RODRIGUEZ ANGI																	230301	30	$2,375,000	$364,000	EPS025	30	$2,375,000	$91,000	CCF49	30	$2,375,000	$91,000	14-23	30	$2,375,000	$23,800	30	$0	$0	SI	$569,800
Total		Afiliados(8)																				$24,579,000	$4,010,300			$24,579,000	$981,200			$24,579,000	$983,200			$24,579,000	$257,000		$0	$0		$6,233,900

5389

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 24227103	1	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	CONTRATO 1445 DE 2024	DIAGONAL 14 B 88	YOPAL-CASANARE	3112632150	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-02	2025-03	1302293278	94834233a	E	2025/03/04	2025/03/03	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$6,233,900

RESUMEN DE PAGO

TIPO	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	2	$884,000	$0	$0	$884,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	6	$3,126,500	$0	$0	$3,126,500
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				8	$257,000	$0	$0	$257,000
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	8	$257,000	$0	$0	$257,000
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				8	$983,200	$0	$0	$983,200
COMFACASANARE	CCF69	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

5390

Yopal Casanare, 03 de marzo de 2025

CUENTA DE COBRO 072

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Nit 24.227.103

DEBE A

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Nit 24.227.103

LA SUMA DE: Tres millones cuatrocientos diecisiete mil pesos m/cte ($3.417.000,00)

POR CONCEPTO DE: canon de arrendamiento del inmueble ubicado en la Diagonal 14 No 8-80 piso 1 en Yopal – Casanare, correspondiente al mes de enero y febrero de 2025.

Cordialmente;

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. 24.227.103

5391

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

COMPROBANTE DE EGRESO

No. 70

FECHA: 4/03/2025
PAGADO A: Edelmira sierra
IDENTIFICACION: 24,227,103
CIUDAD Yopal

CONCEPTO	VALOR
POR CONCEPTO DE: canon de arrendamiento del inmueble ubicado en la Diagonal 14 No 8-80 piso 1 en Yopal – Casanare, correspondiente al periodo del 20 de enero al 28 de febrero de 2025.	$ 3.417.000,00
	$ 3.417.000,00

SON: Tres millones cuatrocientos diecisiete mil pesos mcte

Elaboro:	Aprobo:	Frima:
		Recibi Conforme c.c. No. 24.227.103

5392

ANEXO 53

Certificación de cumplimiento actividades CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1445 de 2024 que establece las obligaciones especificas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoria tecnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera,

CERTIFICA QUE:

El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió el operador ejecutor **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024**, dentro del contrato de prestación de Servicios **N.° SECOP II CAS-CAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 DE 2024** y que ejecutó durante el periodo comprendido del 27 de enero al 28 de febrero de 2025.

1. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero, contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Interventoría No. 1445 de 2024, se verificó por parte de la firma interventora que el prestador del servicio **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 27 de enero al 28 de febrero de 2025.

2. La interventoría verificó la vinculación del personal (manipulador de alimentos y ofertado) que utilizó el prestador del servicio durante el periodo comprendido 27 de enero al 28 de febrero de 2025, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal manipulador de alimentos con contratación por obra o labor determinada y el personal ofertado con contratación laboral a término fijo inferior a un año.

3. Esta interventoría verificó y validó el cumplimiento de las obligaciones contractuales de del contrato intervenido en el marco del ***anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control*** de la Resolución 00335 de 2021, actividades fase preoperativa, actividades relacionadas con anexo alimentación saludable y sostenible del PAE, actividades relacionada con calidad e inocuidad del PAE, actividades relacionadas con anexo técnico compras públicas locales y actividades relacionadas con anexo participación ciudadana del PAE.

4. Esta interventoría verificó y validó bajo su absoluta responsabilidad que el contratista diera cumplimiento a la actividad de realizar compras locales de alimentos, bienes y servicios, en la jurisdicción del Departamento de Casanare, con el fin de promover la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios

cuyos sistemas productivos pertenecen a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus organizaciones legalmente constituidas; de acuerdo a lo establecido en la Ley Nº 2046 del 2020.

5. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el periodo comprendido 27 de enero al 28 de febrero de 2025, la interventoría verificó y certifica que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados y así mismo en las situaciones que se evidenciaron algunas circunstancias en la prestación del servicio de alimentación escolar, se procedió conforme a lo establecido en Comité Técnico de Dirección No. 01 celebrado en fecha 09 de agosto de 2024, el cual establece las situaciones sobre las cuales se aplicará descuento y fijarán acciones con operador para evitar recurrencia lo que garantiza que el pago que se aprueba es el que corresponde a la realidad del contrato.

6. Desde el punto de vista jurídica no existe ningún inconveniente, inconsistencia, litigio o situación que impida el pago del servicio prestado durante el periodo comprendido 27 de enero al 28 de febrero de 2025, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

7. Al 28 de febrero de 2025, el Contrato de Prestación de Servicios **N.º SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No INTERNO 1446 DE 2024** tiene un porcentaje de ejecución física **45,33%**.

En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA EL PAGO DEL SERVICIO PRESTADO por la firma **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2024**, durante el periodo comprendido 27 de enero al 28 de febrero de 2025, por un valor total de **$ 691.617.151,49**, conforme se desagrega y explica en el informe de validación informe de ejecución No. 4 del contrato de prestación de servicios N.º SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 DE 2024 periodo del 27 de enero al 28 de febrero de 2025.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los treinta y un (31) días del mes de marzo de 2025, para pago de ACTA DE RECIBO PARCIAL No. 4.

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

ANEXO 54

Certificación de cumplimiento actividades CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y No. INTERNO 1402 de 2024

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

La suscrita interventora **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría N°. 1445 de 2024 que establece las obligaciones específicos de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera,

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió el Operador **RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO**, dentro del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 y N°. Interno 1402 de 2024-07-19 durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero y contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, se verificó por parte de la firma interventora que el Operador **RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025.

3. La Interventoría verificó la vinculación del personal que utilizó el Operador **RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO**, durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal dinamizador de alimentos con contratación por obra o labor determinada.

4. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025, la interventoría verificó y certificó que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

5. Desde el punto de vista jurídica no existe ningún inconveniente, inconsistencia, litigio o situación que impida el pago del servicio prestado durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

6. Al 28 de febrero de 2025, el Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 y N°. Interno 1402 de 2024-07-19, tiene un porcentaje de ejecución física **52,11%** y financiero del **62,23%.**

7. En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA el pago del servicio prestado por el Operador **RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO**, durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025, por un valor total de **$ 187.886.250,00,** conforme se desagrega y explica en el informe de validación por parte de interventoría.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino al Departamento de Casanare, en Yopal a los catorce (14) días del mes de marzo de 2025, para pago de Acta Parcial N°. 4.

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

ANEXO 55

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

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

La suscrita interventora **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría Nº. 1445 de 2024 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera,

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"**, dentro del Contrato Interadministrativo Nº. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 y Nº. *Interno 1414 de 2024-07-19 durante el periodo comprendido del 20 al 31 de* enero y del 1 al 28 de febrero de 2025.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de Interventoría en los componentes administrativo, financiero y contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría Nº. 1445 de 2024, se verificó por parte de la firma Interventora que el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 1 al 28 de febrero de 2025.

3. La Interventoría verificó la vinculación y permanencia del personal que utilizó el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"** durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 1 al 28 de febrero de 2025, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal dinamizador de alimentos con contratación por obra o labor determinada.

4. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 1 al 28 de febrero de 2025, la Interventoría verificó y certificó que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

5. Desde el punto de vista jurídica no existe ningún inconveniente, inconsistencia, litigio o situación que impida el pago del servicio prestado durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 1 al 28 de febrero de 2025, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

6. Al 28 de febrero de 2025, el Contrato Interadministrativo Nº. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-24 y Nº. Interno 1414 de 2024-07-19, tiene un porcentaje de ejecución física del **51,06%** y financiero del **49,26%.**

7. En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA el pago del servicio prestado por el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"**, durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 1 al 28 de febrero de 2025 por un valor total de **$ 52.915.698,00** conforme se desagrega y explica en el informe de validación por parte de Interventoría.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino al Departamento de Casanare, en Yopal a los catorce (14) días del mes de marzo de 2025, para pago de Acta Parcial Nº. 5.

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

ANEXO 56

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

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

La suscrita interventora **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría Nº. 1445 de 2024 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera,

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió la **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE "ASAISOC"**, dentro del Contrato Interadministrativo Nº. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 y Nº. Interno 1420 de 2024-07-23 durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero y contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría Nº. 1445 de 2024, se verificó por parte de la firma interventora que el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE "ASAISOC"**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025.

3. La interventoría verificó la vinculación y permanencia del personal que utilizó el Operador **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE "ASAISOC"** durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal dinamizador de alimentos con contratación por obra o labor determinada.

4. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025, la interventoría verificó y certificó que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

5. Desde el punto de vista jurídica no existe ningún inconveniente, inconsistencia, litigio o situación que impida el pago del servicio prestado durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

6. Al 28 de febrero de 2025, el Contrato Interadministrativo Nº. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-24 y Nº. Interno 1420 de 2024-07-23, tiene un porcentaje de ejecución física del **52,11%** y financiero del **44,32%.**

7. En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA el pago del servicio prestado por la **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE "ASAISOC"**, durante el periodo comprendido del 20 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025, por un valor total de **$ 38.733.570,00** conforme se desagrega y explica en el informe de validación por parte de Interventoría.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino al Departamento de Casanare, en Yopal a los catorce (14) días del mes de marzo de 2025, para pago de Acta Parcial Nº. 5.

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

ANEXO 57

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

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

La suscrita interventora **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría Nº. 1445 de 2024 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera,

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la Interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió el **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO COROZAL**, dentro del Contrato Interadministrativo Nº. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 y Nº. Interno 1424 de 2024-07-25 durante el periodo comprendido del 27 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero y contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría Nº. 1445 de 2024, se verificó por parte de la firma interventora que el Operador **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO COROZAL**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 27 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025.

3. La Interventoría verificó la vinculación y permanencia del personal que utilizó el Operador **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO COROZAL** durante el periodo comprendido del 27 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista, igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal dinamizador de alimentos con contratación por obra o labor determinada.

4. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el periodo comprendido del 27 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025, la interventoría verificó y certificó que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados.

5. Desde el punto de vista jurídica no existe ningún inconveniente, inconsistencia, litigio o situación que impida el pago del servicio prestado durante el periodo comprendido del 27 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

6. Al 28 de febrero de 2025, el Contrato Interadministrativo Nº. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-24 y Nº. Interno 1424 de 2024-07-25, tiene un porcentaje de ejecución física **52,11%** y financiero del **47,51%.**

7. En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA el pago del servicio prestado por el **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO**, durante el periodo comprendido del 27 al 31 de enero y del 01 al 28 de febrero de 2025, por un valor total de **$ 35.041.755,00** conforme se desagrega y explica en el informe de validación por parte de Interventoría.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino al Departamento de Casanare, en Yopal a los catorce (14) días del mes de marzo de 2025, para pago de Acta Parcial Nº. 5.

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