SEGURO DE CUMPLIMIENTO A FAVOR DE ENTIDADES ESTATALES

(GARANTÍA ÚNICA)

suramericana

Ciudad y Fecha de Expedición	Póliza	Documento
TUNJA, 20 DE FEBRERO DE 2024	3912537-8	15573808

Intermediario	Código	Oficina	Referencia de Pago
ASESORES DE SEGUROS FANNEST DIAZ T	9017	2529	01216573808

TOMADOR

CEDULA	Razón Social y/o Nombres y Apellidos
24227109	EDELMIRA ELIZA GUTIERREZ

Dirección	Ciudad	Teléfono
CR 13 NO 8-70	AQUITANIA	6043004

TEXTOS Y ACLARACIONES ANEXAS

ENTIDADES ESTATALES, PROFORMA F 01 12 084 N 01 012 011G

MEDI

ANTE EL PRESENTE CERTIFICADO Y SEGUN ACTA DE INICIO DE FECHA 16 DE FEBRERO DE 20
24, SE AJUSTAN LAS VIGENCIAS INICIALES DE LA POLIZA EN MENCION.LOS DEMAS TERMINO
S Y CONDICIONES CONTINUAN VIGENTES Y SIN MODIFICAR
MEDIANTE EL PRESENTE CERTIFICADO Y SEGUN ACTA DE INICIO DE FECHA 16 DE FEBRERO D
E 2024, SE AJUSTAN LAS VIGENCIAS INICIALES DE LA POLIZA EN MENCION.LOS DEMAS TER
MINOS Y CONDICIONES CONTINUAN VIGENTES Y SIN MODIFICAR

SEGUN ACTA DE INICIO CON FIRMA DEL 16 DE FEBRERO DE 2024 SE AJUSTAN VIGENC
IAS

ANEXO 0.6

Plan de inversión del anticipo

655

PLAN DE INVERSIÓN DEL ANTICIPO

FO-AB-36
2014-01-02
V-02

HOJA 1 de 1	Fecha	DD	MM	AA	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DEL 07 DE DICIEMBRE DE 2023
		28	1	2024	

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE

Persona designada responsable del proyecto o servicio (Secretaría de despacho, Director de Dependencia o Representante legal de la Asociación)

DATOS GENERALES

Dir. SEDCP E CAS-OAJ Cal 4-
091-000

PROGRAMACIÓN
INICIAL X REPROGRAMACIÓN

OBJETO DEL CONTRATO 2398 DE 2023

OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CONTRATISTA: EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR:
SUPERVISOR: DR. NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR/ DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA EDUCATIVA

DATOS FINANCIEROS

1	ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN:	$ 10.960.634,73	
1.1.	Revisión y verificación de terminos del contrato intervenido	$ 10.480.317,86	5,97%
1.2.	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 00335 de 2021 (Fase preoperativa / de alistamiento de la Operación por parte del operador)	$ 10.480.317,86	
2	ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN:	$ 697.492.963,27	
2.1.	Interventoría Técnica	$ 197.965.997,04	
2.2.	Interventoría Administrativa	$ 134.719.033,52	
2.3.	Interventoría Jurídica	$ 31.125.759,59	94,03%
2.4.	Interventoría Contable	$ 31.595.697,17	
2.5.	Interventoría Ambiental	$ 72.761.856,47	
2.6.	Interventoría Financiera	$ 22.600.768,06	
	TOTAL	$ 718.482.646,00	100,00%

NOTAS:

a) Los porcentajes se toman sobre el 100% del valor del contrato sin rendimientos.
b) Solo se permite un máximo del diez por ciento (10%) para compra de equipo nuevo y repuestos

(Firma)
(Nombre) EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Contratista

(Firma)
(Nombre) NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA EDUCATIVA SED

Digital Visto Bueno
[illegible]

ANEXO 0.7

Certificación cuenta bancaria para pago de anticipo

657

29

BBVA
Creando Oportunidades

BBVA

NIT. 860.003.020-1

Nos permitimos certificar que la señora **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** identificada con C.C. 24227103, realizó apertura de cuenta de ahorros No. 981- 005064, según solicitud del cliente para manejo de los recursos del CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 DE 2023-12-07 realizado con el DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Se expide en Yopal, a los 22 días del mes de febrero de 2024, con destino al interesado.

Atentamente,

BBVA
SUCURSAL YOPAL

ASESOR INTEGRAL DE SERVICIOS

Sucursal Yopal
BANCO BILBAO VIZCAYA ARGENTARIA COLOMBIA S.A. "BBVA"

ANEXO 0.8

Acta de entrega de anticipo

659

11

ACTA DE ENTREGA DE ANTICIPO
FO-AB-24
2014-01-02
V.02

Acta de Anticipo No. 1 del CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II 2398 de 2023-12-07 cuyo Objeto REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN | Acta No. 1 | Contrato No. 2398

CONTRATO No.: SECOP II 2398

VIGENCIA: 2024

TIPO DE CONTRATO: CONTRATO DE CONSULTORÍA

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO: DIECIOCHO (18) MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE EXCEPTO YOPAL POR SER CERTIFICADA. (CASANARE [SABANALARGA, VILLANUEVA, AGUAZUL, CHAMEZA, HATO COROZAL, LA SALINA, MANI MONTERREY, NUNCHIA, OROCUE, PAZ DE ARIPORO, PORE RECETOR, SACAMA, SAN LUIS DE PALENQUE, TAMARA, TAURAMENA, TRINIDAD])

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: Siete (7) MESES Y Quince (15) DIAS

FECHA DE INICIACIÓN DEL CONTRATO: 2024-02-16

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 2024-09-30

VALOR DEL CONTRATO: $1.728.731.427,00 M.L C/

CONTRATISTA: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

SUPERVISOR: NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR

INTERVENTOR:

En la ciudad de Yopal, a los Veinticuatro(24) dias del mes de Febrero de 2024, se reunieron NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR, DIRECTOR(A) TÉCNICO(A) COBERTURA EDUCATIVA, quien actúa en su calidad de supervisor, del CONTRATO DE CONSULTORÍA No 2398 de conformidad con La cláusula Vigésima. supervisión del contrato y por otra parte EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ. Identificado(a) con CÉDULA CIUDADANÍA No. 24227103 de AGUAZUL en su condición de Contratista, para la entrega del anticipo. El valor de dicho anticipo es de $518.452.689,60 M L.C. y corresponde al 30% del valor del contrato

PÓLIZAS:

PÓLIZA NO. 3002597-8				
TIPO. PÓLIZA DE CUMPLAMIENTO A FAVOR DE ENTIDADES ESTATALES	Nombre	Vigencia Inicial	Vigencia Final	Valor (M.L.C.)
Cobertura 1	BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSIÓN DEL ANTICIPO	2023-12-13	2024-12-01	$518.452.690,00
Cobertura 2	CUMPLIMIENTO GENERAL	2023-12-13	2024-12-01	$172.817.963,00

660

TL

Casanare

ACTA DE ENTREGA DE ANTICIPO
FO-AB-24
2014-01-02
V.02

Acta de Anticipo No. 1 del CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II 2398 de 2023-12-07 cuyo Objeto: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

SECRETARIA DE EDUCACIÓN Acta No. 1 **Contrato No. 2398**

	DEL CONTRATO			
Cobertura 3	CALIDAD DEL SERVICIO	2023-12-13	2024-12-01	$172.817.563,00
Cobertura 4	SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES	2023-12-13	2027-12-01	$86.408.782,00
PÓLIZA NO : 0942004-1				
TIPO PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	Nombre	Vigencia Inicial	Vigencia Final	Valor (M.L.C.)
Cobertura 1	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	2024-12-13	2024-07-29	$232.000.000,00
PÓLIZA NO : 3802597-8				
TIPO. PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO A FAVOR DE ENTIDADES ESTATALES	Nombre	Vigencia Inicial	Vigencia Final	Valor (M.L.C.)
Cobertura 1	CALIDAD DEL SERVICIO	2024-02-16	2025-02-04	$172.817.563,00
Cobertura 2	CUMPLIMIENTO GENERAL DEL CONTRATO	2024-02-16	2025-02-04	$172.817.563,00
Cobertura 3	BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSIÓN DEL ANTICIPO	2024-02-16	2025-02-04	$518.452.800,00
Cobertura 4	SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES	2024-02-16	2028-02-04	$86.408.782,00
PÓLIZA NO. 0942004-1				
TIPO: PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	Nombre	Vigencia Inicial	Vigencia Final	Valor (M.L.C.)
Cobertura 1	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	2024-02-16	2024-10-02	$250.000.000,00

Para constancia de lo anterior, firman la presente acta los que en ella intervinieron el Veinticuatro(24) días del mes de Febrero del 2024 bajo la respectiva responsabilidad de cada uno de ellos, de conformidad con las funciones desempeñadas.

OBSERVACIONES:

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Supervisor(a)

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contratista

661

Casanare

ACTA DE ENTREGA DE ANTICIPO
FO-AB-24
2014-01-02
V.02

Acta de Anticipo No. 1 del CONTRATO DE CONSULTORÍA No SECOP II 2398 de 2023-12-07 cuyo Objeto: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021 MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

SECRETARIA DE EDUCACIÓN **Acta No. 1** **Contrato No. 2398**

Elaboró: RICARDO BELLO PEREZ

ANEXO 0.9

Comprobante de pago de anticipo

663

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE
NIT. 892.099.216-6

BPAG

NDT - NOTA DEBITO TERCEROS

COMPROBANTE DE EGRESO: NDT - 24000502 **FECHA : 01-MAR-2024**

CUENTA PAGADORA: 098117020051 6802 - OC CUENTA MAESTRA AE

Documento de Causación: OPA-24000512 **Radicado :** 198

Contrato: CONTRATO 2398 - 2023 **Acta de Pago :** ANTICIPO DEL 30%

Tercero 24227103 - EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Beneficiario 24227103 - EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Cuenta Beneficiario	Entidad Financiera	Tipo de Cuenta
981005064	BANCO BBVA	A

Concepto: ANTICIPO DEL 30% DEL CONTRATO CONSULTORIA 2398 DE 2023 REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA JURIDICA FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR,PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS

Orden de Pago	Descripción	Valor
OPA 24000512	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	518,452,689.60

TOTALES CONTABLES **518,452,689.60**

Movimiento Contable **518,452,689.60** **518,452,689.60**

Cuenta	Descripción	Debitos	Creditos
190604001	Anticipo para adquisición de bienes y servicios	518,452,689.60	0.00
11100502020	BBVA Cuenta 98117020051 6802 PAE Cuenta maestra - AE	0.00	518,452,689.60

Elaboró Revisó Aprobó

Fecha de Aplicación: 01-MAR-2024 Usuario: CHELY Terminal: CONTASHATE-PC_019

664

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE
NIT. 892.099.216-6

ORDEN DE PAGO No 01 - 24000512

VALOR

FECHA : 27-FEB-2024

SIRVASE PAGAR A EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ NIT 24227193

LA SUMA DE : M/CTE

CONCEPTO ANTICIPO DEL 30% DEL CONTRATO CONSULTORIA 298 DE 2023 REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS L

MOVIMIENTO PRESUPUESTAL

RUBRO	DESCRIPCION	VALOR
[illegible]	(VF) Fortalecimiento y sostenibilidad de estrategias educativas para el acceso con pertinencia de las subregiones en el departamento de Casanare	$518.492.689,60

REGISTRO CONTABLE

CUENTA	DEBITO	CREDITO

DEPARTAMENTO DE CASANARE
TESORERÍA
28 FEB 2024
HORA: 9:24 a.m. N°
RECIBI:

NETO A PAGAR $518.492.689,60

ORDENADOR DEL PAGO

TESORERO

DIRECTOR DE CONTABILIDAD

RECIBI
C.C. O NIT

BANCO SUC. CUENTA NO. CHEQUE FECHA

CONTABILIZADO
28 FEB 2024
Hora 4:10

ANEXO 0.10

Certificación cuenta bancaria para pago actas parciales

666

BBVA

Creando Oportunidades

BBVA Colombia
NIT 860.003.020-1
Certifica

Que nuestro(a) cliente EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ, identificado(a) con cédula de ciudadanía número 24,227,103 se encuentra vinculado(a) a nuestra entidad a través de la CUENTA CORRIENTE No. 077006211 aperturada el 12 de julio de 2001 cuenta ACTIVA y que a la fecha ha presentado un manejo conforme a lo establecido contractualmente.

Esta certificación se expide a solicitud del titular con destino a quien interese, el 5 de febrero de 2024.

Para trámites de nómina,legales,internacionales y otros,también puedes usar las siguientes opciones de número de cuenta:

Cuenta de 10 dígitos:	0077006211
Cuenta de 16 dígitos:	0077000100006211
Cuenta de 20 dígitos:	00130077000100006211

Firma autográfica

Responsable servicio al cliente
BBVA Colombia

Nota: el saldo no incluye valores de cheques en proceso de canje.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

ANEXO 0.11

Provisión ICA contrato 2398 DE 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONTRATO DE INTERVENTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023

DISCRIMINACIÓN POR MUNICIPIO PARA EFECTOS DE RETENCION DE INDUSTRIA Y COMERCIO
CONTRATO No. 2398 DE 2023

ACTA PARCIAL No. 001

MUNICIPIO	VR. BASE	VR. IVA	TOTAL ACTA ($)	%
AGUAZUL	35.911.582,96	6.823.200,76	42.734.783,72	12,36
CHAMEZA	7.254.985,61	1.378.447,27	8.633.432,88	2,51
HATOCOROZAL	21.214.232,86	4.030.704,24	25.244.937,10	7,30
LA SALINA	3.424.153,88	650.589,24	4.074.743,12	1,19
MANI	11.846.065,14	2.250.752,38	14.096.817,52	4,08
MONTERREY	6.572.278,14	1.248.732,85	7.821.010,99	2,26
NUNCHIA	20.716.065,30	3.936.052,41	24.652.117,71	7,13
OROCUE	13.579.782,62	2.580.158,70	16.159.941,32	4,68
PAZ DE ARIPORO	29.395.875,08	5.585.216,26	34.981.091,34	10,12
PORE	14.036.807,21	2.666.993,37	16.703.800,58	4,83
RECETOR	2.818.145,37	535.447,62	3.353.592,99	0,97
SABANALARGA	11.109.650,36	2.110.833,57	13.220.483,93	3,82
SACAMA	5.644.957,30	1.072.541,89	6.717.499,19	1,94
SAN LUIS DE PALENQUE	17.234.928,86	3.274.636,48	20.509.565,34	5,93
TAMARA	11.448.129,23	2.175.144,55	13.623.273,78	3,94
TAURAMENA	33.694.246,16	6.401.906,77	40.096.152,93	11,60
TRINIDAD	26.167.780,87	4.971.878,36	31.139.659,23	9,01
VILLANUEVA	18.380.019,10	3.492.203,63	21.872.222,73	6,33
TOTAL	290.449.686,05	55.185.440,35	345.635.126,40	100,00

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
C.C. 24.227.103

ANEXO 0.12

Copia Factura Acta parcial No. 1 contrato 2398 de 2023

6 70

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
NIT 24.227.103-3
Calle 14 No. 9 -04
Tel: (3112632150)
Yopal - Colombia
tosgranjeros_@hotmail.com

Factura electrÃ³nica de venta
No. FE 48

Señores	DEPARTAMENTO DEL CASANARE		
NIT	892.099.216-6	**Teléfono**	(608) 6336339
Dirección	CARRERA 20 No. 8 - 02,	**Ciudad**	Yopal - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	04/06/2024, 15:22
Expedición	04/06/2024, 15:22
Vencimiento	09/06/2024

Ítem	Descripción	Cantidad	Impto. Cargo	Vr. Bruto	Vr. Total
1	ACTA PARCIAL N° 001 DEL CONTRATO 2398-2023 CUYO OBJETO ES REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA JURIDICA, FINANCIERA CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION 0335 DE 2021 MATRICULADOS EN LA INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE	1.00	19 %	290,449,686.05	345,635,126.40

Total items: 1

Valor en Letras:
Trescientos cuarenta y cinco millones seiscientos treinta y cinco mil ciento veintiseis pesos m/cte con cuarenta cent.

Total Bruto	290,449,686.05
IVA 19%	55,185,440.35
Total a Pagar	345,635,126.40

Condiciones de Pago:
Pago a crÃ©dito - Cuota No. 001 vence el 2024-06-09 por $ 345,635,126.40

Observaciones:
VALOR TOTAL: 345.635.126,40 VALOR ANTICIPO GIRADO 103.690.537,92 VALOR A GIRAR= 241.944.588,48

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764072187173 aprobado en 20240603 prefijo FE desde el número 47 al 1000 Vigencia: 6 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 7020 Actividades de consultoría de gestión Tarifa
CUFE: 9e503843a5f1744dc98939a8d9d3c86cc00d868b19805a203479f01d082997d7273cd5a11636092cf0aa23b391d5bf

Factura Software y Prestación tecnológica Sigo SAS - Nit 830085145-9 Nombre Software: Sigo Nube Firma electrónica vers ed 3048

LINEAMIENTOS Y CRITERIOS PARA EL EJERCICIO DE INTERVENTORÍA EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023

ANEXO 1

Metodología y plan de cargas de interventoría

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE

METODOLOGÍA Y PLAN DE CARGAS DE INTERVENTORIA

OBJETO

"REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."

Yopal, 2023

INTRODUCCIÓN

A continuación, presento la metodología y el plan de cargas que se deberá desarrollar para la consultoría que tiene por objeto la **"REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."** El cual contiene en forma clara y detallada la metodología y de manera separada se presentan los criterios técnicos generales a utilizar, actividades que se deberán desarrollar tan pronto sea adjudicado el proceso.

El contratista que se ocupará de la consultoría en mención será una persona natural o jurídica o asociada en consorcio o unión temporal o en cualquier tipo de asociación permitido por la Ley y dará estricto cumplimiento a las normas del Código de Ética Profesional, con amplio criterio y capacidad de análisis suficiente para determinar qué el contratista lleve a cabo cada una de las actividades de manera apropiada en el desarrollo del contrato.

1. ASPECTOS GENERALES

La Consultoría se hará a través del personal ofrecido en la propuesta. La ejecución de las actividades se desarrollará dentro de un espíritu de colaboración constante entre el Contratante y el personal profesional, técnico, administrativo y asesores para la ejecución de las actividades pertinentes al objeto contractual.

Teniendo en cuenta que la interventoria es una herramienta de gestión, permite medir los resultados y el impacto de las acciones realizadas en la ejecución de los contratos y retroalimenta a la administración en la toma de decisiones para mejorar su gestión y desempeño. Además se logra los siguientes objetivos:

- Evitaré la utilización indebida de los recursos públicos por parte de terceros y/o contratista y en caso de que ocurra es un medio para detectarla y canalizar a la sanción.
- Haré un seguimiento técnico, administrativo, financiero y jurídico mediante la aplicación de indicadores, sobre la forma como se ejecutan los contratos.
- Monitorearé el desarrollo de los procesos.
- Evaluaré el cumplimiento de la normatividad vigente en la ejecución del contrato.
- Tomaré los correctivos y haré los ajustes pertinentes de manera oportuna.

- Mediré oportunamente los resultados.
- Garantizaré el cumplimiento a cabalidad de la normatividad en este caso la Resolución 00335 de 2021.
- Tomaré decisiones relativas a la relación contractual.
- Evaluaré el rol de la actividad objeto de interventoría en el contexto de los planes y programas de la Entidad.

1.1 OBJETIVOS DE LA CONSULTORÍA

La función de interventoria debe considerarse como una herramienta de gestión porque le permite a la Entidad:

- Hacer seguimiento técnico mediante la aplicación de indicadores, sobre la forma en que se ejecuten los contratos.
- Medir oportunamente los resultados.
- Tomar los correctivos y hacer los ajustes pertinentes de manera oportuna.
- Evaluar el cumplimiento de la normatividad vigente en la ejecución del contrato.
- Tomar decisiones relativas a la relación contractual.

1.2 ALCANCE DE LA CONSULTORÍA

Los trabajos objeto del presente proceso de Concurso de Méritos se ejecutará de conformidad con lo contemplado en el Pliego de Condiciones, en los requerimientos técnicos y en la normatividad legal vigente aplicable.

El interventor efectuará una vigilancia general, integral y permanente del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones a cargo del Contratista, tal seguimiento y control deberá garantizar el cumplimiento de todos los objetivos y previsiones contenidos en el pliego de condiciones, contrato, requerimientos técnicos, sus anexos y todos los documentos que hacen parte del proceso.

El interventor en aras de cumplir con el objeto contractual, realizará un control integral de todas las actividades inherentes al proyecto, velando por el estricto cumplimiento de lo establecido en el contrato de obra objeto de interventoria y en todos los documentos que hacen parte del contrato.

Las obligaciones básicas del interventor que se enuncian a continuación, se detallarán y se desarrollarán en la metodología y plan de cargas.

- ✓ **Gestión Administrativa**
  El interventor realizará los procesos y actividades para la gestión administrativa del Contrato del operador del servicio y del Contrato de Interventoria, de tal manera que

se dé la interacción entre el contratista y El departamento. Para lo anterior, se requiere del establecimiento de un sistema de coordinación y comunicación eficiente con estas partes; incluyendo la entrega y archivo de información de forma oportuna y organizada, la digitalización de correspondencia y documentación del proyecto, la recepción y verificación de informes, entre otros.

- ✓ **Gestión Técnica**
  Se realizarán los procesos y actividades relacionadas con la verificación y control de la operación del programa de alimentación escolar de tal forma que se garantice el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en los lineamientos PAE.
- ✓ **Gestión Financiera**
  Se realizarán los procesos y actividades relacionadas con el control y seguimiento del estado presupuestal del Contrato de prestación del servicio de alimentación escolar e Interventoría, incluyendo el control del manejo y correcta inversión del anticipo otorgado al Contratista e interventor.

- ✓ **Gestión Jurídica**
  Se realizarán los procesos y actividades enfocadas a verificar la aplicación y cumplimiento de los aspectos regulatorios y contractuales relacionados con el Contrato de operación del servicio, de igual manera se apoyará al Departamento de Casanare en todos los aspectos jurídicos que se presenten durante el desarrollo del contrato.

- ✓ **Gestión Social**
  Se realizarán los procesos y actividades enfocadas a asegurar el cumplimiento por parte del Contratista de las obligaciones sociales, con el fin de lograr minimizar y mitigar los impactos sociales que se genere durante la ejecución del programa.

- ✓ **Gestión de Seguros**
  Se realizarán los procesos y actividades enfocadas a asegurar el cumplimiento por parte del Contratista de las obligaciones relacionadas con la consecución y mantenimiento de los seguros, pólizas y garantías exigidas para el contrato, verificando entre otros que el contratista las entregue oportunamente al departamento de acuerdo a lo establecido en el contrato y en las modificaciones del mismo que se puedan presentar.

- ✓ **Gestión Ambiental**
  Se realizarán los procesos y actividades enfocadas a la coordinación de las diferentes actividades y métodos de control, encaminados a propiciar que los programas y medidas planteadas en los planes de saneamiento básico como la disposición de residuos que sean implementadas para minimizar los efectos

ambientales negativos y maximizar los positivos, de acuerdo con la normatividad legal aplicable.

- ✓ **Gestión Contable**
  Se mantendrá al día la contabilidad del contrato intervenido en términos de recursos invertidos, recursos por invertir, y comparación con el presupuesto del contrato, se aprobaran o rechazaran las órdenes de pago presentadas por el contratista, y se dará trámite dentro de la entidad en caso de aprobarlas, se suministrará a la Gobernación de Casanare con oportunidad todos los soportes y formatos requeridos para la actualización contable de la Entidad en los términos que la misma defina, se revisarán los libros de contabilidad del contratista y se requerirá la información que sobre este aspecto se estime conveniente y necesaria.

1.3 DESCRIPCIÓN DE LA CONSULTORÍA

Son las que se describen a continuación:
Como interventoría como mínimo cumpliré con las siguientes actividades:

Controlar: Seré una supervisión planeada que se hará de manera permanente a todas y cada una de las obligaciones y productos mediante las cuales cumpliré el contrato, con el fin de establecer si la ejecución se ajusta a lo ofrecido por las partes. Como interventoría verificaré que todas y cada una de las condiciones ofrecidas en la propuesta del contrato de Consultoría se cumplan.

Solicitar y reorientar: Facultad que materializaré cuando como interventor pida al contratista oportunamente que reoriente alguna acción, o subsane en forma inmediata algún vicio de forma o de fondo que no afecta la validez del contrato o su ejecución. La facultad de reorientar, esta privilegiada por los acuerdos concertados entre las partes, pretendiendo buscar mejores resultados frente a lo pactado. Cada vez que como ente interventor reoriente alguna acción daré informar a la administración.

Exigir: Al detectar que en la ejecución del contrato no se cumplen estrictamente las cláusulas pactadas tendré la obligación de exigir a la parte que ocasiona las deficiencias la satisfacción exacta de lo prometido, para el efecto emplearé como medio el contenido del contrato y las garantías ofrecidas para respaldar el cumplimiento de las obligaciones. Agotando siempre el conducto regular establecido para cada uno de los procedimientos.

Colaborar: No obedece a otra cosa que el trabajar con otra u otras personas en la realización de una Consultoría. (Definición de Diccionario) Nota: Se debe romper con la sensación que en las relaciones de la Administración Pública y los particulares genera por sí misma intereses opuestos y en consecuencia un ambiente de rivalidad, que no facilita el

proceso. Se debe partir de la confianza que el contratista es el mejor postor, frente a los requerimientos nuestros para obtener un producto de la mejor calidad. Aun cuando el propósito especifico del particular sea diferente al de la administración pública el objetivo común no puede subestimarse. Por lo cual haré entender a éstos que una de las funciones del interventor es prestar la colaboración necesaria para el éxito del contrato, circunstancia que no debe confundirse con permisividad.

Absolver: Como interventor seré un apoyo al que se le consulte para resolver las dudas y dificultades que surjan durante la ejecución del contrato puesto que en ocasiones los contratos se desvían de los objetivos propuestos por ausencia de comunicación entre las partes. Un errado concepto de independencia por parte del contratista o una administración desentendida sobre la ejecución del contrato pueden originar perjuicios que difícilmente se remedien.

Prevenir: Como interventor no solo seré una función pasiva limitada a observar la ejecución del contrato para captar, identificar e informar los errores de las partes; es más fácil evitar que ellos ocurran al tiempo que se impide el incumplimiento de las obligaciones contractuales. Orientaré las acciones preventivas hacia el contratante y el contratista.
Verificar: Todas y cada una de las actividades relacionadas deben serán verificadas por la firma interventora en terreno, puesto que el control depende de la verificación, del examen de la ejecución del contrato para establecer su realidad. El conocimiento de esa realidad implica aplicación de correctivos, exigencia del cumplimiento de lo pactado, solución de problemas, absolución de dudas, acudir a los factores de verificación, todo ello con un criterio de colaboración que a la postre se refleje en el éxito del propósito en que se han comprometido las entidades los contratistas.

2. METODOLOGÍA Y PLAN DE CARGAS

Como interventor priorizaré las siguientes actividades en el Contrato de Consultoría:

Para cumplir con el objeto contractual la interventoria del contrato, debe:

ACTIVIDADES GENERALES

1. Conocer y entender los términos y condiciones del contrato intervenido.
2. Advertir oportunamente los Riesgos que puedan afectar la eficacia del contrato intervenido.
3. Hacer seguimiento del cumplimiento del plazo del contrato y de los cronogramas previstos en el contrato intervenido.
4 Revisar si la ejecución del contrato cumple con los términos del mismo y las necesidades de la Entidad Estatal y actuar en consecuencia de acuerdo con lo establecido en el contrato.

5. Informar a la Entidad Estatal de posibles incumplimientos del operador o contratista, elaborar y presentar los soportes correspondientes.
6. Solicitar los informes necesarios y convocar a las reuniones requeridas para cumplir con su función.
7. Informar y denunciar a las autoridades competentes cualquier acto u omisión que afecte la moralidad pública con los soportes correspondientes.
8. Suscribir las actas generadas durante la ejecución del contrato para documentar las reuniones, acuerdos y controversias entre las partes, así como las actas parciales de avance, actas parciales de recibo y actas de recibo final.
9. Controlar los archivos del contrato, físico, fotográfico, fílmico, magnético, entre otros, integrando un expediente del contrato intervenido, garantizando el archivo para la entidad contratante, del cual realizara entrega en cada uno de los informes y al momento de la terminación del contrato.
10. Verificar el cumplimiento de los lineamientos Técnicos, Administrativos estándares y condiciones mínimas del PAE Resolución 0335 de 2021 y anexo técnico administrativo y financiero, anexo de calidad e inoculada, anexo técnico compras públicas locales, anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE, anexo técnico de participación ciudadana.
11. Cumplir a cabalidad el objeto del contrato, de acuerdo con los términos y condiciones pactados, las cuales solamente podrán ser modificados previo cumplimiento del trámite establecido para tal fin por la gobernación de Casanare y con fundamento en los respectivos soportes.
12. Responder por el pago de los tributos que se causen o llegaren o causarse por la celebración, ejecución y liquidación del contrato, cuando a esta hubiere lugar.
13. Presentar al supervisor, las cuentas de cobro, o factura, o su documento equivalente cuando esté obligado a ello y demás soportes, de acuerdo a los procedimientos, fechas y manuales establecidos por la ETC.
14. Constituir y mantener vigentes las garantías estipuladas y cumplir todos los requisitos para hacerlos efectivos. Si a ello hubiere lugar.
15. Entregar al supervisor del Contrato, además del informe mensual, los informes que se soliciten sobre cualquier aspecto y/o resultados obtenidos cuando así se requiera.
16. Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta la gobernación de Casanare través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.
17. Ejecutar las demás actividades que sean necesarias para lograr eficientemente el cumplimiento del objeto, el alcance y las obligaciones contractuales.
18. Armonizar la interacción de contratante y contratista, durante las diferentes etapas del contrato, para lograr que el bien o servicio cumpla con las necesidades de la comunidad.
19. Evitar reclamaciones por falta de agilidad, oportunidad o desacertada toma de decisiones por parte de la interventoría o la administración, e informar al funcionario competente sobre una eventual ocurrencia de las mismas.

ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:
COMPONENTE TÉCNICO

1. El presente contrato implica por parte del contratista, realizar la verificación, seguimiento y control en relación a la ejecución y cumplimiento del objeto, condiciones, términos y especificaciones establecidas en los contratos de entrega de complemento Alimentario, de acuerdo a lo establecido desde el estudio previo, pliegos de condiciones, fichas técnicas de producto y demás anexos, así como, lo propuesto económica y financieramente por parte del oferente, los periodos de ejecución y liquidación, las demás actividades establecidas se encuentran en los anexos técnicos adjuntos y hacen porte integral de los estudios previos, además de los lineamientos establecidos en la Resolución 0335 de 2021, así como los condiciones establecidas por la ETC.
2. Realizar verificación del cumplimiento de las actividades inherentes a la Fase de alistamiento de la operación por parte del operador, para lo cual, la Interventoría deberá certificar, para la suscripción del acta de inicio del contrato de ejecución del PAE, el cumplimiento de cada una de las actividades y tareas que cebe cumplir en esta fase según lo establecido en el numeral 3.4 de la Resolución 0335 de 2021 previo al inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador deberá seguir la ruta establecida en el anexo técnico de calidad e inocuidad.
3. Para cumplir con el objeto del presente contrato de consultoría se requiere contratar con una persona natural o jurídica que demuestre capacidad técnica, administrativa, jurídica y financiera, que deberá ceñirse a las especificaciones del Manual de Interventoría del Departamento de Casanare, a lo establecido en la Ley 1474 de 2011,

Ley 1082 de 2015, a los requisitos establecidos en el Estudio Previo y sus anexos, pliego de condiciones y sus anexos y minuta del Contrato.

Teniendo en cuenta el valor y la naturaleza de las actividades a realizar en el contrato de prestación de servicios (contrato a intervenir), el objeto del presente proceso es: seleccionar al contratista que realice la interventoría técnica, administrativa, jurídica, financiera, contable y ambiental del contrato resultante del proceso de licitación pública cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."**

Los interventores, deberán dejar por escrito las observaciones en cuanto al cumplimiento del objeto contractual y demás obligaciones contenidas en el texto del contrato que sea materia de la supervisión tal como lo establece el numeral 2 del artículo 32 de la Ley 80 de 1993.

Se debe contratar con una persona natural o jurídica que haya desarrollado labores de interventoría, con experiencia general, especifica y capacidad de contratación de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 reglamentario de la Ley 1150 de 2007.

4. Realizar la interventoría, de acuerdo con los lineamientos legalmente establecidos en la normatividad relacionada con el objeto del contrato, así como el cumplimiento de las actividades a realizar para la ejecución de la interventoría, en los formatos a utilizar en el seguimiento y control, criterios, ponderación e indicadores de evaluación, formatos de informes y base de datos o entregar a la Supervisión. (Formato. Variables y periodicidad).
5. La Interventoría deberá presentar en los informes mensuales, las novedades encontradas en el mes anterior, referentes a lo alteración del normal funcionamiento del programa de alimentación escolar, según requerimiento de la supervisión.
6. Realizar el seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el MEN; así mismo, efectuar la vigilancia en el seguimiento y registro diario de raciones que le sea entregado, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto y las acciones realizadas por la Interventoría frente a estos hechos.
7. La Interventoría deberá autorizar el cambio de menú o componente que solicite el operador (contratista) durante el desarrollo de lo operación cuando se presenten casos fortuitos, para lo cual deberá tenerse en cuenta los lineamientos y directrices normativas relacionadas frente a este asunto y de acuerdo al anexo de técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021.
8. La Interventoría deberá Verificar el cumplimiento de la obligación de Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar por parte del operador, de lo cual, deberá rendir informe donde se detalle y verifiquen las publicaciones respectivas en cada una de las I.E. donde se preste el servicio por parte del operador.
9. La Interventoría deberá aprobar, el ajuste del personal manipulador exigido, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los lineamientos establecido en la Resolución 0335 de 2021 anexo de técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa y la cual deberá ser incluida en el informe mensual correspondiente.

10. La Interventoría deberá presentar en los informes mensuales, los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas realizadas de acuerdo al cronograma presentado en la propuesta por parte del consultor.
11. La Interventoría deberá verificar los intercambios aprobados en la entrega de alimentos, para su respectiva autorización acorde a los lineamientos técnicos que hacen parte del contrato e instrumentos de agregación de demanda suscritos con la supervisión para tal fin, Comprobar el cumplimiento de los ciclos de menús, el manejo correcto de las listas de intercambio por parte de las manipuladoras según Resolución 0335 de 2021 anexo de técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE.
12. La Interventoría deberá verificar que el ciclo de menús este publicado en cada uno de los comedores escolares en el caso de la ración preparada en sitio o en la institución educativa en el caso de la ración industrializada, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. El ciclo de menús deberá publicarse en su totalidad con el menú de cada día; en todo caso en el comedor escolar o en la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días, para consulta y las acciones de control social respectivo, de lo cual, deberá rendir informe de cumplimiento en cada una de las I.E. donde se preste el servicio.
13. La interventoría deberá verificar el inventario y hacer seguimiento al estado de los equipos y menaje, que se encuentran disponibles para la preparación y entrega de alimentos y comunicar oportunamente a la SED las novedades encontradas.
14. La Interventoría deberá Reportar el cumplimiento de todas las obligaciones .de carácter técnico-operativo en el informe mensual entregado a la SED.
15. La Interventoría deberá Constatar que los cantidades de entrega de complemento alimentario reportados por el contratista o asociado correspondan o los autorizados por lo SED. Mediante verificación de los formatos de registro de entrega de complementos alimentarios.
16. La Interventoría deberá Verificar que los registros del suministro de alimentación sean efectuados en los formatos establecidos por la UAPA y cumplan con los condiciones de cantidad y calidad estipulados en el contrato.
17. La interventoría deberá Realizar 100 visitas mínimo de campo mensuales a las Instituciones Educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. Se debe dejar copia del acta en cada unidad aplicativa con firma de la manipuladora de alimentos y del docente responsable de la institución, así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografías y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar en informe mensual.
18. La Interventoría deberá 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 riego en salud pública, como análisis de liberación en

donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. Así como registro de capacitación de los profesionales que hacen parte de la interventoría en cuanto a toma de muestras en campo, lo cual deberá estar acorde con el cronograma presentado por el Operador, allegando las constancias documentales, fotográficas y demás de su realización.

19. La Interventoría deberá Verificar los registros sanitarios permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente, de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en los ciclos de menús conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
20. La interventoría deberá verificar que los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 emitida por el Ministerio de Salud y protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Deberá estar atenta a la prohibición de la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los titulares de derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada. Así mismo, deberá verificar que los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
21. La interventoria deberá vigilar que los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
22. La Interventoría deberá Realizar mínimo tres (3) visitas mensuales a la bodega dispuesta por el operador del contrato con el fin de verificar las condiciones de almacenamiento de los alimentos de acuerdo a la normatividad vigente.
23. La Interventoría deberá participar en los comités técnicos presentando informes de ejecución y avance de los planes de mejora a que haya lugar, también presentara concepto técnico en razón alas solitudes de cambio de modalidad.
24. La Interventoría deberá hacer el seguimiento presencial a las capacitaciones a manipuladoras de alimentos, verificando así el cumplimiento al plan de capacitación presentado por el operador del servicio
25. La Interventoría verificara el formato de recepción de materia prima de acuerdo con el periodo de atención y número de beneficiarios y que estén avalados por la persona responsable. Si se han presentado faltantes o devoluciones por la calidad de los alimentos, verificar la oportunidad del operador ante este hecho, y realizar las acciones pertinentes para su atención y cumplimiento

26. La Interventoria verificara la salida de la materia prima previamente al envió a cada sede, esta labor se realizara en la bodega dispuesta por el operador del servicio con el fin de verificar la calidad, presentación, embalaje y cumplimiento de ciclos de menús. Para lo cual deberá anexar formato de verificación por cada salida de bodega según las entregas establecidas en el contrato, actividad que deberá reportarse en el informe mensual respectivo.
27. La Interventoría verificara el registro y reporte de las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria: de acuerdo a lo establecido en el «Anexo técnico de compras públicas locales establecido en la Resolución 0335 de 2021; Verificación que deberá realizar el Interventor de acuerdo al registros y documentación remitido por la secretaria de agricultura y medio ambiente del departamento.

28. la Interventoría deberá realizar la verificación de la aplicación de la ley 2042 del 2020, en cuanto a la vinculación de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% priorizando de este grupo a padres que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia.
29. El Interventor deberá realizar presencia inmediata a los posibles brotes alimentarios reportados y exigir al operador las acciones correctivas e informar a la autoridad de salud competente y al supervisor del contrato un informe detallado del seguimiento realizado, así como las acciones contractuales y legales pertinentes.
30. Realizar actividades de verificación, seguimiento y control a la entrega de raciones alimentarias, refrigerios escolares con destino o estudiantes matriculados en las diferentes sedes de los instituciones educativas de los 18 municipios en dentro de los cuales, se incluyen la verificación, seguimiento y control de los procesos de producción y transporte de insumos.
31. Presentar a la supervisión los lineamientos y criterio para el ejercicio de lo interventoría, oportunamente la primera semana de inicio de la ejecución, lo cual será aprobado por la supervisión. Los criterios a presentar son los siguientes: Los actividades a realizar para la ejecución de la interventoría, formatos a utilizar en el seguimiento y control, criterios, ponderación e indicadores de evaluación, formatos de informes y base de datos o entregar (formato. variables y periodicidad).
32. Proveer al personal técnico contratado para la ejecución del contrato de material básico de medición como gramera, termómetro además carnet de identificación y dotación mínima de bata, gorro y tapabocas.
33. Verificar que el contratista presten el servicio de alimentación escolar bajo el estricto cumplimiento de las normas, leyes y decretos, que regulan dicho actividad en Colombia.

34. La interventoría y el recurso humano que en ella se desempeñe no podrá divulgar, publicar o comunicar, directa o indirectamente, a terceros la información, documentos o fotografías relacionados con el objeto contractual, ni los procesos de verificación, seguimiento y control que se deriven del desarrollo de las actividades. Para estos efectos, toda información que se recabe durante lo ejecución del contrato. Se considerará importante y confidencial, por lo tanto, el hecho de divulgarla o transmitirlo. Podría lesionar los intereses públicos de lo Secretaría de Educación Departamental, así como los correspondientes derechos de autor. En este contexto.
35. la interventoría deberá verificar el cumplimiento de las minutas patrón, ciclos de menús de entregados por la SED según modalidad, que se cumpla con los componentes nutricionales, el análisis químico, código de los alimentos, porcentajes y variación de los ciclos si es el caso.

COMPONENTE AMBIENTAL

a. Revisar y aprobar el plan de saneamiento básico presentado por el operador tanto para bodegas como para los restaurantes escolares tal como lo establece la Resolución 0335 de 2021.
b. b. Verificar la entrega oportuna a los restaurantes escolares de cada una de las Instituciones Educativas de los formatos de seguimiento a cada uno de los programas establecidos en el plan de saneamiento básico.
c. c. La Interventoría deberá implementar las políticas medioambientales del Gobierno, política que incluye todas las normas sobre el uso de los recursos ambientales y públicos. Como el agua y la energía, racionamiento de papel y manejo de desechos residuales.

COMPONENTE FINANCIERO/ CONTABLES

1. Informar oportunamente al Departamento sobre hechos que constituyan riesgo, avances, estado financiero, resultados, estadísticas y conceptos técnicos que permitan tomar correctivos y mejorar las condiciones o especificaciones del contrato.
2. Exigir al contratista intervenido el cumplimiento oportuno de los requisitos legales en el aporte y pago de parafiscales y demás obligaciones laborales, en el plazo máximo de cinco días hábiles, estas obligaciones serán verificadas y avaladas directamente con la interventoría.
3. Verificar de forma mensual que el operador se encuentra al día con los proveedores.
4. Verificar que el valor ejecutado no exceda el valor inicial pactado en los contratos instrumentos de agregación de demando o convenios suscrito con ocasión de la entrega de complementos alimentarios.
5. Ejercer control y seguimiento a las actividades y procesos administrativos, operativos, financieros y presupuestales, para comprobar la viabilidad, oportunidad y conveniencia, conforme a los objetivos propuestos.

6. Presentar las actas parciales del contrato intervenido cada mes, requisito sin el cual el departamento no dará tramite a los pagos de la interventoría.
7. Llevar el registro cronológico de los pagos complementos alimentarios no certificados de pago, descuentos, multas, ajustes y deducciones realizados durante la ejecución del contrato.
8. Exigir al operador cuando existan modificaciones contractuales que ajuste las garantías otorgadas, acorde con el plazo pactado en los documentos contractuales, los modificaciones suscritas o lo proyección de recursos con que se dispongo.
9. Realizar lo aplicación o tasación de descuentos y certificación de no pagos por novedades técnicas y administrativos de acuerdo o lo establecido en el pliego de condiciones y/o contrato de asociación.
10. verificar que las facturas de los operadores presentados como soportes cumplan con lo establecido en la ley y conforme a las cantidades de suministros certificados.
11. realizar seguimiento a los dineros entregados como anticipo, junto con sus respectivas amortizaciones y a los rendimientos financieros de este.
12. Entregar un (01) informe mes vencido por escrito sobre la ejecución técnica administrativa, financiera, contable y ambiental de los recursos del contrato intervenido (recurso humano, pago de nómina, seguridad social, pago de parafiscales, costos indirectos, estado de pólizas, inversión de anticipos, porcentaje de ejecución mensual, raciones contratadas, entregadas y por contratar, entre otros.) Este informe mensual no está supeditado a acta de cobro parcial, es un informe mensual que el Interventor deberá presentar a la Supervisión designada respectivamente.

COMPONENTE ADMINISTRATIVO / JURÍDICO

1. Teniendo en cuenta que se trata de un contrato donde se presentan variaciones constantes en su ejecución, se requiere:

a. Conformar el COMITÉ TÉCNICO DE DIRECCIÓN. Con participación del representante legal o un (1) delegado debidamente facultado por parte del contratista, un (1) delegado del contratante que para el caso es: el Director técnico de cobertura de la Secretaría de Educación Departamental, y el representante legal o un (1) delegado debidamente facultado por parte de la interventoría; sin perjuicio que unos y otros tengan invitados especiales con voz pero sin voto.
b. Canalizar a través del Comité Técnico de Dirección del Contrato los conceptos, observaciones e inquietudes en desarrollo del contrato.
c. Establecer y autorizar los mecanismos para atender las modificaciones en la ejecución del contrato, en razón a la movilidad de la población estudiantil, de acuerdo a los reportes mensuales entregados por cada institución educativa.
d. En la primera reunión de comité técnico de dirección a realizarse una vez se suscriba el acta de inicio del contrato se entregará el listado oficial de las instituciones educativas y los cupos (según SIMAT) de servicio que deberá atender el operador

por cada unidad aplicativa. Información base para la certificación que entregará en documento original debidamente firmado por el rector de cada institución educativa mensualmente.

e. En la primera reunión se deberá estipular los descuentos que tendrá el contratista por incumplimientos en gramajes, cambio de minuta, cambio de ciclo de menú, incumplimiento en requisitos como carnet de manipulación, valoración médica y formación en buenas prácticas de manufactura para las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, incumplimiento en los protocolos de aseo y desinfección.

f. Cumplir cabalmente con las obligaciones establecidas en cada comité técnico.

g. Solicitar al comité técnico todas las modificaciones y/o ajustes que sean necesario realizar en cada unidad aplicativa.

h. Así mismo, la Interventoría (como secretaria técnica) deberá vigilar el cumplimiento cabal con las obligaciones establecidas en cada comité. Y Solicitar al comité técnico todas las modificaciones que sean necesarias a realizar en cada unidad aplicativa.

2. La Interventoría deberá Confirmar mediante la revisión de documentos firmados por el representante de cada sede educativa, que el operador entregue oportunamente copia del ciclo de menús, el cual debe ser socializado al personal responsable en cada uno de las sedes y/o jornadas beneficiadas. Así mismo verificar que el operador reporte oportunamente, los cambios que dieren lugar a la sede educativa.

3. La Interventoría deberá establecer comunicación ágil y ordenada, que permita la toma de decisiones inmediatas, impedir controversias o que se configure el silencio administrativo.

4. La Interventoría deberá Facilitar el control ciudadano, la labor de las veedurías y de los organismos del control, así como aquellos que requieren las autoridades sanitarias y de bienestar de los NNAJ presentes en la ejecución del contrato.

5. La Interventoría deberá Disponer del personal profesional, técnico y administrativo idóneo para verificar el cumplimiento contractual por parte del contratista intervenido.

6. La Interventoría deberá Contar con los recursos necesarios requeridos para la ejecución del contrato.

7. La Interventoría deberá cumplir con el perfil del personal solicitado por la Secretaría de Educación de Casanare para esta interventoría, el cual no podrá ser modificado por el contratista, sin la debida autorización de la Supervisión, previo análisis y estudio del cambio que sea solicitado.

8. La Interventoría deberá Supervisar la idoneidad de todo el personal, designado por el Contratista intervenido para la ejecución del contrato.

9. La Interventoría deberá Socializar campañas que incentiven los buenos hábitos alimentarios en las instituciones educativas del Departamento donde se presta el servicio de alimentación escolar, siguiendo la directriz impartida por la Secretaria de Educación Departamental.

10. La Interventoría deberá Realizar la respectiva justificación para adiciones y prorrogas de los contratos en caso de requerirse.
11. La Interventoría deberá Apoyar oportunamente las respuestas de las quejas, derechos de petición, solicitudes de la comunidad y realizar informes con sus soportes para contestar las solicitudes de los entes de control, Ministerio de Educación Nacional y demás requerimientos que surjan en la ejecución y desarrollo del programa de suministro de alimentación escolar.
12. Asistir a las reuniones convocadas por los comités de alimentación escolar en cada una de las instituciones educativas.
13. Asistir a la mesa pública convocada por la ETC y presentar informes a los asistentes de la ejecución del contrato.
14. Dar respuesta oportuna y de fondo a los diferentes pronunciamientos, establecidos en el marco del desarrollo de las mesas públicas y comités de alimentación.

2.1 METODOLOGÍA

La interventoría técnica, administrativa, jurídica, contable, financiera y ambiental, se hará de manera presencial a través del personal asignado por el interventor. La ejecución de las actividades se llevará acabo contando con el presupuesto y los análisis de precios unitarios aprobados por el Departamento de Casanare, pero sobre todo se desarrollará dentro de un espíritu de colaboración constante entre el Contratante, los Subcontratistas y el personal profesional, técnico, administrativo y asesores para el control del presupuesto; debiendo desarrollarse utilizando los procedimientos y controles que serán fijados en el presente documento.

2.2 PROCEDIMIENTOS Y CONTROLES

Con el fin de diagramar los procedimientos de las principales actividades que la interventoría debe cumplir durante la ejecución del contrato intervenido, estas se califican de la siguiente manera:

A. Actividades Técnicas
B. Actividades Administrativas
C. Actividades Financieras
D. Actividades Jurídicas
E. Actividades Ambientales
F. Actividades Financieras

Las actividades anteriores se deben cumplir en las siguientes fases

A. ACTIVIDADES TÉCNICAS

OBJETIVOS	PROCEDIMIENTOS
• Dar solución de controversias técnicas respecto de las actividades del operador.	Las variaciones pertinentes, acompañando las justificaciones correspondientes y coordinando los detalles que resulten de dichos cambios, dejando constancia por escrito de las variaciones aprobadas y de las modificaciones en costo que estas impliquen. Sin embargo ninguna de estas modificaciones podrá ejecutarse hasta tanto no se tenga aprobación previa de la entidad.
• Realizar el seguimiento y control del cumplimiento de la minuta patrón y ciclos de menús.	Deberá ejecutar todas las actividades necesarias para garantizar el cumplimiento satisfactorio del contratista intervenido, de acuerdo a lo ofertado en el proceso de licitación pública
• Asegurar el cumplimiento de las metas contractuales, logrando que se ejecuten dentro los presupuestos de tiempo, inversión y calidad. Si por acción de causas externas e imprevistas, se imposibilita el cumplimiento de este propósito se proceda a corregir con oportunidad tales eventos, minimizando su efecto en las metas.	Deberá ejecutar todas las actividades necesarias para garantizar el cumplimiento satisfactorio del contratista intervenido, de acuerdo a lo ofertado en el proceso de licitación pública
• lograr el conocimiento detallado de los documentos contractuales y especificaciones debiendo garantizar su cabal cumplimiento en la prestación del servicio.	El interventor deberá hacer una revisión cuidadosa de todos los documentos suministrados por la Secretaria de Educación de Casanare, que sirven para la ejecución del contrato, Igualmente el interventor revisará, avalará y entregará a la Secretaría de Educación de Casanare, los documentos finales del contrato entregados por el contratista
• Programación y Presupuesto	Revisará cuidadosamente la propuesta económica, las especificaciones técnicas, los detalles y minutas suministrados por la Secretaría de Educación Departamental.
• Revisión, cambios, ampliación, especificaciones	Tomando como base los pliegos de condiciones y el contrato, cuando sean requeridas en el transcurso de la ejecución del contrato, modificaciones a las especificaciones o cambios en las minutas patrón, el interventor hará los estudios del caso para solicitar las autorizaciones respectivas a la Secretaría de Educación de Casanare
• Escogencia y coordinación de formatos	Es necesario que la interventoría coordine: la presentación de informes, aplicación de controles, avances de ejecución, el movimiento de personal, las planillas, etc

- Se realizaran toma de muestras para establecer el cumplimiento de las normas de higiene y salubridad en la preparación, almacenamiento, distribución y manipulación de los alimentos que deben ser entregados a los titulares de derechos, esto conforme al presupuesto:

OBJETIVO

Se desarrollara un plan de muestreo del programa de Alimentación Escolar PAE, 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.

IMPORTANCIA DE LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

1. A través de los análisis microbiológicos de alimentos, ambientes, superficies, agua, se permite valorar la carga microbiana e identificar los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana de los alimentos que componen el programa de alimentación escolar.

2. Permite 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 del programa de alimentación escolar PAE.

3. Se evitan 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. Se garantiza 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 es de utilidad para verificar que los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se implementen de manera correcta.

NORMATIVIDAD

CAPÍTULO V de la Resolución 2674 de 3013 del Ministerio de Salud y de la Protección social.
Artículo 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.
Artículo 22. Sistema de control. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:
Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado.
Artículo 23. Laboratorios. Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

B. FUNCIONES DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO:

OBJETIVO	PROCEDIMIENTOS
• Realizar los análisis y sugerencias que haya lugar y/o necesarias para cambios o modificaciones en las actividades.	Tomando como base los pliegos de condiciones y el contrato, cuando sean requeridas en el transcurso de la ejecución del contrato, modificaciones a las especificaciones o cambios en las minutas patrón, el interventor hará los estudios del caso para solicitar las autorizaciones respectivas a la Secretaría de Educación de Casanare
• Realizar el Seguimiento, aprobación y control de las pólizas y garantías del contrato	Se debe mantener un control y seguimiento estricto a la vigencia de las pólizas, en concordancia con lo establecido en el contrato. Se revisará y avisará a la Secretaria de Educación de Casanare oportunamente sobre las condiciones y vencimiento de las pólizas en relación con el contrato.
• Exigir al contratista intervenido el cumplimiento oportuno de los requisitos legales en el aporte y pago de seguridad social y parafiscal, y demás obligaciones laborales.	Verificará el estricto cumplimiento de las normas del Código Laboral y de afiliaciones a la seguridad social, cajas de compensación, entre otros.
• Ejercer control y seguimiento a las actividades y procesos administrativos, operativos, financieros y presupuestales, para comprobar la viabilidad, oportunidad y conveniencia, conforme a los objetivos propuestos.	Para el cabal cumplimiento de las actividades a ejecutar, se requiere que el contratista disponga de equipos de profesionales equipos de cómputo y oficina, papelería en general, elementos de oficina y demás suministros requeridos para ejercer el control y vigilancia en óptimas condiciones.
• Informar y conceptuar en forma continua sobre el avance,	El interventor deberá elaborar todas las actas requeridas en el desarrollo

OBJETIVO	PROCEDIMIENTOS
problemas y soluciones, en el desarrollo del contrato intervenido.	disposición de cualquier ciudadano los informes de interventoría
• Establecer comunicación ágil y ordenada, que permita la toma de decisiones inmediatas, impedir controversias o que se configure el silencio administrativo.	Atender y dar respuesta a las observaciones, facilitar el acceso a la información permanente que tenga a su cargo, para lo cual deberá establecer los mecanismos que este estime conveniente.
• Revisión de Reglamentos Seguridad, Higiene y Manejo Ambiental	La interventoría vigilará para que las actividades se desarrollen de acuerdo con las normas existentes sobre la materia. (protocolos de bioseguridad)
• De trabajo	Verificará el estricto cumplimiento de las normas del Código Laboral y de afiliaciones a la seguridad social, cajas de compensación, entre otros.
• Flujo de documentos y correspondencia	La interventoría deberá acordar los procedimientos y trámites que deberán seguir los documentos que afecten el desarrollo del contrato y las relaciones entre las partes que en él intervienen. Elaborará y registrará en estricto orden cronológico las actas de comité del contrato, donde se consignen los criterios, razones y/o conveniencia para las decisiones tomadas
• Informes	-Informe Mensual: Presentará informes mensuales a la Secretaría de Educación de Casanare, sobre el desarrollo de las actividades contractuales, concretamente al supervisor del contrato, incluyendo reseña fotográfica. - Informe ejecutivo: Estos informes deberán presentar en forma detallada recurso humano, pago de nómina, seguridad social, pago de parafiscales, costos indirectos, estado de pólizas, inversión de anticipos,

OBJETIVO	PROCEDIMIENTOS
	porcentaje de ejecución mensual, raciones contratadas, entregadas y por contratar, entre otros -Informe Final. La interventoría levantará y entregará a la Secretaría de Educación de Casanare informe final de ejecución que contenga entre otros los siguientes documentos: Memorias descriptivas, reseña fotográfica, especificaciones técnicas, recomendaciones y pólizas actualizadas.

C. FUNCIONES DE CARÁCTER FINANCIERO

OBJETIVOS	PROCEDIMIENTO
• Autorizar pagos en actas parciales.	Realizar el seguimiento y control a cada uno de los desembolsos dados en actas parciales, deberán estar previamente autorizados por la interventoría contratada
• Informar oportunamente al Departamento sobre hechos que constituyan riesgo, avances, estado financiero.	Verificara y velara los estados financieros, resultados, estadísticas y conceptos técnicos que permitan tomar correctivos y mejorar las condiciones o especificaciones del proyecto.
• Verificara y realizar seguimiento al anticipo.	Realizar, oportunamente, el seguimiento a los recursos girados en calidad de anticipo, tanto del contrato intervenido como del contrato de consultoría
• Realizar la suscripción y revisión de actas parciales de ejecución.	La interventoría, deberá tramitar todas las cuentas de pago ante las dependencias competentes, elaborando y suscribiendo las certificaciones que sean necesarias, así como toda la documentación solicitada por la dependencia competente del Departamento para iniciar los trámites correspondientes. También es deber del interventor velar por el pronto trámite de las cuentas y estar pendiente de cada uno de los pasos y revisiones que se hagan en cada una de las dependencias respectivas.

OBJETIVOS	PROCEDIMIENTO
• Tramite de cuentas de pago.	El interventor deberá solicitar al contratista todos los documentos que sean necesarios, como facturas, certificaciones de pago de aportes parafiscales y seguridad social, copia de la tarjeta profesional del contador que certifique los pagos de los aportes, copia del RUT, y los demás que se requieran para poder radicar las cuentas correspondientes
• Mantener al día y suministrar toda la información contable en el razón al desarrollo de la ejecución.	Suministrar a la Gobernación de Casanare con oportunidad todos los soportes y formatos requeridos para la actualización contable de la Entidad en los términos que la misma defina.
• Revisar los libros de contabilidad del contratista y requerirle la información que sobre este aspecto estime conveniente y necesaria.	Suministrar a la Gobernación de Casanare con oportunidad todos los soportes y formatos requeridos para la actualización contable de la Entidad en los términos que la misma defina.

C. FUNCIONES DE CARÁCTER JURIDICO

OBJETIVOS	PROCEDIMIENTO
• Mantener la moralidad administrativa	Conocer, acatar y poner en práctica las directrices del código de ética de la entidad, mandatos legales y normativos.
• La interventoría revisará y solicitará al contratista la actualización de las pólizas que el contrato exija.	Mantener vigente los amparos, conforme a los términos del mismo y el valor final del contrato. De la misma manera el Interventor deberá actualizar las pólizas de su contrato y mantener vigente los amparos, conforme a los términos del mismo.
• Revisión y aprobación de acta final de ejecución.	Se revisará y aprobará el Acta de Liquidación, dejando constancia de aspectos que lo ameriten debiendo entregar a Secretaría de Educación de

OBJETIVOS	PROCEDIMIENTO
	Casanare, el proyecto de la mencionada acta del Contrato intervenido y del contrato de consultoría, dentro de la cual se deberá incluir el Balance Financiero del contrato y demás información requerida en el formato MECI para liquidación de contratos establecido por la Gobernación de Casanare. Una vez se suscriba esta acta de liquidación final, se procederá a tramitar el pago final del contrato de interventoría.

E. FUNCIONES DE CARÁCTER AMBIENTAL

OBJETIVOS	PROCEDIMIENTO
• Realizar ajustes a los planes de saneamiento básico propuestos por el Operador.	Verificar el cumplimiento de la normatividad vigente, requerimientos de las autoridades sanitarias y ambientales competentes.
• Aprobar los planes de saneamiento básico elaborados por el Operador.	Soportar mediante informe de validación que los planes de saneamiento cumpla con la normatividad vigente, requerimientos de las autoridades sanitarias y ambientales competentes.
• Realizar seguimiento y control a los programas y medidas planteadas en los planes de saneamiento básico.	Soportar mediante informe de validación que los planes de saneamiento cumpla con como la disposición de residuos que sean implementadas para minimizar los efectos ambientales negativos y maximizar los positivos, de acuerdo con la normatividad legal aplicable
• Solicitar los ajustes necesarios, durante la ejecución del contrato, a los planes de saneamiento básico para que contemple las contingencias reales de cada Institución Educativa en la que se preste el servicio de Alimentación Escolar.	Verificar el cumplimiento de la normatividad vigente, requerimientos de las autoridades sanitarias y ambientales competentes.

3. PLAN DE CARGAS

PERSONAL	CATEGORIA	CANTIDAD	DEDICACION
Director de Interventoría: Ingeniero de Alimentos o Microbiólogo con especialización en Ciencia y Tecnología de alimentos o Gestión de la calidad de alimentos o Gerencia de Proyectos o Afines a Proyectos y/o Gerencia o Evaluación Ambiental de Proyectos o Gestión y Evaluación Ambiental o Protección de Alimentos o Gerencia y/o Gestión de Producción y Productividad o Gerencia Ambiental o Gestión de la Calidad o Calidad y Gestión Integral con experiencia profesional no menor de ocho (8) años y relacionada en proyectos de alimentación escolar de al menos tres (3) años (Categoría 3 Tabla 1B de la HOJA DE CALCULO ACTUALIZACIÓN ENERO 16 2023 de la Res.0056 de 2018)	3	1	100%
Coordinador Operativo de Interventoría: profesional en Administración de Empresas o Ingeniería de Alimentos o Ingeniería Industrial o Nutrición y Dietética; y especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos con experiencia profesional no menor de seis (6) años y relacionada en proyectos alimentación escolar de al menos dos (2) años (Categoría 4 Tabla 1B de la HOJA DE CALCULO ACTUALIZACIÓN ENERO 16 2023 de la Res.0056 de 2018)	4	1	75%
Coordinador de Calidad de Interventoría: profesional en Ingeniería de Alimentos o Químico de Alimentos; y especialización en Seguridad y Calidad Alimentaria, con experiencia profesional no menor de seis (6) años y relacionada en proyectos alimentación escolar de al menos dos (2) años (Categoría 4 Tabla 1B de la HOJA DE CALCULO ACTUALIZACIÓN ENERO 16 2023 de la Res.0056 de 2018)	4	1	75%

PERSONAL	CATEGORIA	CANTIDAD	DEDICACION
Supervisor de Interventoria: profesional en Ingeniería de Alimentos o Microbiologia o Bacteriologia o Nutrición y Dietética; con experiencia profesional no menor de dos (2) años (Categoría 7 Tabla 1B de la HOJA DE CALCULO ACTUALIZACIÓN ENERO 16 2023 de la Res.0056 de 2018)	7	5	100%
Contador Público de Interventoría: profesional en Contaduría Pública; con experiencia profesional no menor de dos (2) años (Categoría 7 Tabla 1B de la HOJA DE CALCULO ACTUALIZACIÓN ENERO 16 2023 de la Res.0056 de 2018)	7	1	75%
Abogado de Interventoría: profesional en Derecho; con experiencia profesional no menor de dos (2) años (Categoría 7 Tabla 1B de la HOJA DE CALCULO ACTUALIZACIÓN ENERO 16 2023 de la Res.0056 de 2018)	7	1	75%
Técnico en Control de Calidad de Alimentos o en Procesamiento de Alimentos; (Categoría única Tabla 2 de la HOJA DE CALCULO ACTUALIZACIÓN ENERO 16 2023 de la Res.0056 de 2018)	U	5	100%
Auxiliar Administrativo de Interventoría, (Categoría única Tabla 3 de la HOJA DE CALCULO ACTUALIZACIÓN ENERO 16 2023 de la Res.0056 de 2018)	U	1	100%

3.1 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO

El personal a vincular para la ejecución del contrato de consultoría cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE." deberá realizar las siguientes funciones, a saber:

a. Director de Interventoria

Encargado de representar a la Administración Departamental ante el Contratista, en los aspectos técnicos, administrativos, financieros, contables, jurídicos y ambientales, y en el cual la organización delegue la responsabilidad del seguimiento al objeto contractual al cual se hará interventoría por medio de este contrato.

Debiendo cumplir como actividades específicas:

- Coordinar las actividades inherentes a la consultoría
- Manejar los aspectos administrativos del contrato
- Mantener las relaciones con los funcionarios designados por supervisión
- Mantener oportunamente informado a los representantes de la entidad sobre las dificultades que se presentan en el desarrollo del contrato.
- Tramitar ante la entidad las recomendaciones referentes a aspectos económicos, administrativos, técnicos y/o contractuales.
- Coordinar la preparación de los informes sobre el resultado de las actividades para la revisión y aprobación por parte del representante de la Secretaría de Educación.
- Presentar oportunamente a la entidad los informes, toda la documentación que se produzca en cumplimiento del contrato, que sea necesaria para la ejecución y control de las actividades.
- Mantener oportunamente informado al personal de interventoría sobre la comunicación recibida procedente de Secretaría de Educación.
- Mantener oportunamente informado al representante de la entidad sobre las dificultades que se presentan en el desarrollo de las actividades.
  Mantener oportunamente informado al Contratista sobre las decisiones tomadas por la entidad.

b. Coordinador operativo de interventoria

Encargado del control y vigilancia directa de la planificación, organización, programación, dirección, coordinación y control de las actividades del contratista inherentes al objeto contractual y estará bajo la dirección del Director de Interventoría.

c. Coordinador de Calidad de Interventoría

Encargado del seguimiento y evaluación de la evolución, organización, desarrollo y ejecución de los planes estratégicos de aseguramiento en calidad y estandarización de los procesos de los alimentos y estará bajo la dirección del Director de Interventoría.

d. Supervisor de Interventoría

Encargado de verificar y comprobar el cabal cumplimiento de los trabajos y actividades que desarrolle el contratista en materia técnica, mecanismos y acciones en la calidad del servicio e intervención inmediata en la ocurrencia de errores de los mismos que garantice altos estándares de calidad, y estará bajo la dirección del Coordinador Operativo de Interventoría.

e. Contador Público de Interventoría

Encargado de aplicar, analizar e interpretar la información contable y financiera de la organización, con la finalidad de diseñar e implementar instrumentos y mecanismos de apoyo a las directivas de la organización en el proceso de toma de decisiones y estará bajo la dirección del Director de Interventoría.

f. Abogado

Encargado de verificar el cumplimiento de la normatividad vigente legal, requerimientos de las autoridades sanitarias y ambientales competentes, revisión y aprobación de actas que se lleven a cabo durante la ejecución del contrato y demás actividades de carácter legal, reglamentaria y contractual.

g. Técnico de Control de Calidad de Interventoría

Encargado de apoyar todas las actividades tendientes al seguimiento y la evaluación de la organización, desarrollo y ejecución de los planes estratégicos de aseguramiento en calidad y estandarización de los procesos de los alimentos y estará bajo la dirección del Coordinador de Calidad.

h. Auxiliar administrativo

Encargado de apoyar en los aspectos administrativos y técnicos, en los cuales la organización lo requiera, tales como la comunicación inter-dependencias, el manejo del archivo de información, la gestión administrativa del personal (nómicas, seguros sociales, normativa), la formación y orientación laboral, entre otras.

Las responsabilidades para los cargos son las afines a su profesión, siendo responsabilidad del director asignar las actividades conforme al tiempo de dedicación previsto para el personal.

El personal de interventoria deberá disponer de todos los implementos necesarios para protección personal tales como: gorros, guantes de caucho y demás indumentaria

adecuada para el ingreso a las unidades aplicativas conforme a las previsiones de orden sanitario.

2. COSTOS DIRECTOS

CONCEPTO	UND	TIEMPO MES	TIEMPO EFECTIVO	CANT MENSUAL
Pruebas de laboratorio para validación de calidad microbiológica del servicio, estipulada en la Resolución 0335 de 2021 (Soportado en Cotización de Estudio de Mercado)	UNIDAD	7.5	100%	24
Alquiler de oficina	MES	7.5	100%	1
Gastos de papelería; alquiler de computador, scanner, cámara fotográfica, impresora, equipos técnicos y de oficina; fotocopias, papelería, informes, procesamiento de documentos, entre otros.	MES	7.5	100%	1
Vehículo tipo campero PICK UP, camioneta o similar, con cilindraje desde 2000 cc hasta 2999 cc incluyendo los costos de mantenimiento, conductor y combustible Modelo 2019 igual o superior (Decreto.0051 de 2022)	UNIDAD	7.5	100%	5

El desarrollo general del contrato y aspectos específicos serán tratados en los comités, conformados por el supervisor designado por La Secretaría de Educación de Casanare, el contratista y el interventor, sobre lo cual se levantarán actas, dejando constancia de las determinaciones adoptadas.
El consultor debe acatar los parámetros en lo pertinente a los ítems vigentes del Manual de Interventoría adoptado por la Gobernación de Casanare, mediante Resolución No. 0256 de 2004. Conforme al control y seguimiento cada uno de los componentes contratados para darle aplicabilidad a la resolución 0335 Del 2021 y sus anexos técnicos: administrativo y financiero, alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad, participación social, compras públicas locales y seguimiento.

PROPONENTE
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CC. 24.227.103 DE AGUAZUL

II

COMPONENTE JURIDICO CONTRATO 2398 DE 2023

ANEXO 2

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

Casanare

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

En Yopal, a dieciséis (16) días del mes de febrero de 2023, se reunieron en el despacho de la Dirección de Cobertura Educativa de la Secretaría de Educación Departamental, el Dr. NELSON LEONARDO GONZALEZ director técnico de Cobertura Educativa, CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON representante legal de FEDAG SAS y EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ Interventora, con el objeto de conformar el comité técnico de seguimiento y control del contrato en mención, conforme a lo establecido en la Cláusula Segunda Actividades específicas del Contratista. Componente Administrativo / Jurídico.

Orden del día:

1. Conformación, posesión y definición de obligaciones y actividades conforme al contrato DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 204, cuyo Objeto es: IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE, proceso que fue adjudicado a FEDGAS SAS.
2. Presentación de supervisor, equipo PAE, operador del programa e interventoría contratada
3. Verificación del quórum.
4. Presentación por parte de la Interventoría tabla de descuentos por incumplimientos encontrados en cada una de las visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control.
5. Proposiciones y varios.
6. Compromisos.

DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

1. **CONFORMACIÓN, POSESIÓN Y DEFINICIÓNES DEL COMITÉ TÉCNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A OBLIGACIONES Y ACTIVIDADES CONFORME AL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACION ESCOLAR.**

El contrato de prestación de servicios N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 204, cuyo Objeto es: IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE, puede presentar variaciones constantes en la ejecución, por lo que se requiere:

Casanare

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

a. Conformar el COMITÉ TÉCNICO DE DIRECCIÓN. Con participación del representante legal o un (1) delegado debidamente facultado por parte del contratista, un (1) delegado del contratante que para el caso es: el Director técnico de cobertura de la Secretaría de Educación Departamental, y el representante legal o un (1) delegado debidamente facultado por parte de la interventoría; sin perjuicio que unos y otros tengan invitados especiales con voz pero sin voto.

Siendo así:

Por parte del Contratante "Gobernación de Casanare":

- NELSON LEONARDO GONZALEZ: En calidad de director técnico de Cobertura Educativa

Por parte del Contratista:

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON: En calidad de Representante legal de FEDAG SAS

Por parte de la Interventoría Contratada:

- EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ En calidad de Representante Legal Interventoría

LAS FUNCIONES DEL COMITÉ TECNICO SON:

a) Canalizar a través del Comité Técnico de Dirección del Contrato los conceptos, observaciones e inquietudes en desarrollo del contrato.

b) Establecer y autorizar los mecanismos para atender las modificaciones en la ejecución del contrato, en razón a la movilidad de la población estudiantil, cambios de modalidad por cumplimiento o no de requisitos, de acuerdo a los reportes mensuales entregados por cada institución educativa y/o interventoría.

c) En la primera reunión de Comité Técnico de dirección a realizarse una vez se suscriba el acta de inicio del contrato se entregará el listado oficial de las instituciones educativas y los cupos (según SIMAT) de servicio que deberá atender el operador por cada unidad aplicativa. Información base para la certificación que entregará en documento original debidamente firmado por el rector de cada institución educativa mensualmente.

d) En la primera reunión se deberá estipular los descuentos que tendrá el contratista por incumplimientos en gramajes, cambio de minuta, cambio de ciclo de menú, incumplimiento en requisitos como certificación educación sanitaria, valoración

médica y formación en buenas prácticas de manufactura para las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos, incumplimiento en los protocolos de aseo y desinfección entre otros.

e) Cumplir cabalmente con las obligaciones establecidas en cada comité técnico.

f) Solicitar al comité técnico todas las modificaciones y/o ajustes que sean necesario realizar en cada unidad aplicativa.

2. PRESENTACIÓN DE SUPERVISOR, EQUIPO PAE, INTERVENTORÍA Y OPERADOR DEL PROGRAMA.

El Director Técnico de Cobertura Educativa, Dr. Nelson González, presenta a los profesionales integrantes del equipo PAE de la Secretaría de Educación de Casanare, Johana Rodríguez, componente social; Fernanda Dedios Tumay, componente técnico; Juliana Castillo Panezzo, componente jurídico; María E. Páez Castellanos, componente administrativo; Alejandro Meléndez García componente financiero; Carolina Moreno Componente Técnico; quienes servirán de apoyo para todos los procesos inherentes a la ejecución del programa de alimentación escolar.

La directora de la interventoría, Ing. Edelmira Sierra Gutiérrez, presenta a los profesionales integrantes de la interventoría:

Cargo para desempeñar	Profesional Aprobado
Profesional 1 - Director de Interventoría	Edelmira Sierra Gutiérrez
Profesional 2- Coordinador Operativo de Interventoría	Diana Caterinne Arcos Escobar
Profesional 3 - Coordinador de Calidad de Interventoría	María Alejandra Pinzón Ortega
Profesional 4 - Supervisor de Interventoría	- José Facundo Montañez Cristancho. - Leidy Johana Medina García. - Naydu Mardady Bustos. - Johana Angélica Hurtado Rincón. - Karina Urueña Galindo
Profesional 5 – Contador Público de Interventoría	Myriam Gutiérrez Patiño
Profesional 6 - Abogado de Interventoría	Andrea Morales Cifuentes
Auxiliar Control de Calidad de Interventoría	- Sandra Milena Hernández López. - Luz Geraldine Elizabeth Ramírez. - Luz Estela Carrero Salcedo. - Marnol Jasmani Ahue Peña. - Andry Natalia Carrillo Sandoval.
Auxiliar Administrativo de Interventoría	Jeniffer Solange Calderón Mesa.

Casanare

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

El operador del PAE FEDAG SAS, Ingeniero Camilo Andrés López Guadrón - Representante legal presenta a los profesionales integrantes para el proceso de ejecución:

CARGO	NOMBRE
Coordinador administrativo	Armando Antonio Ibañez Arias
Coordinador operativo 1	Yaneth Liliana Hernández López
Coordinador operativo 2	Deisy Consuelo López
Jefe de bodega	Juan Carlos Martinez Heredia
Auxiliar de bodega	Jhon Eiber Cortes Quiroz
Auxiliar administrativo y contable	Deyvi Emilce Reyes

3. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM

Se llama a lista y contestan presente las siguientes personas:

Por parte del Contratante "Gobernación de Casanare":
NELSON GONZALEZ: En calidad de director técnico de Cobertura Educativa

Por parte del Contratista:
CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON: En calidad de Representante legal de FEDAG SAS

Por parte de la Interventoria Contratada:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ En calidad de Representante Legal Interventoria.

4. PRESENTACIÓN POR PARTE DE LA INTERVENTORÍA TABLA DE DESCUENTOS.

Interviene la ingeniera Edelmira Sierra, Informa la estructuración es planteada de acuerdo a lo establecido la Resolución N° 00335 del 23 de diciembre de 2021 *"Lineamientos Técnico – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"*, dado que estos definen orientaciones para la prestación del servicio y fijan elementos técnicos para la ejecución de acciones alrededor de la alimentación escolar en Colombia. En su elaboración se consideró, además, que el Programa de Alimentación Escolar es una estrategia de política social nacional, en la cual las organizaciones gubernamentales y la sociedad civil tienen responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ).

El programa de alimentación escolar es considerado especial, ya que por sus actividades de elaboración de alimentos (en unidades aplicativas):

Pueden generarse factores de riesgo para la aparición de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, por lo cual es necesario realizar seguimiento, monitoreo y control en las condiciones de manipulación de alimentos en los restaurantes escolares de

las sedes, establecimientos educativos o instituciones educativas priorizadas, garantizando un panorama general de la situación higiénico - sanitaria de las raciones suministradas a los estudiantes beneficiarios del programa en el Departamento de Casanare, como se encuentra establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás decretos reglamentarios, que describen las características de inocuidad de los alimentos que se deben suministrar para el cabal cumplimiento contractual, por lo cual a continuación por modalidad de servicio se relacionan los criterios a aplicar.

Contribuye a la seguridad alimentaria y nutricional, según la modalidad y tipo de complemento ofrecido en un 30% de Recomendación Ingesta de Energia y nutrientes "RIEN" (Almuerzos) y 20% RIEN (ración industrializada), lo que requiere de vigilancia en el cumplimiento de los documentos técnicos de nutrición en el marco del anexo técnico de Alimentación Saludable y Sostenible y la Resolución 003803 del 22 de agosto de 2016.

A. Descuentos para aplicar en modalidad preparado en sitio complemento alimentario almuerzo y modalidad ración industrializada.

Los hallazgos relacionados con la calidad de los alimentos se clasificarán en dos tipos: **TIPO 1** y **TIPO 2.** Todos los descuentos tendrán como soporte el informe que se emita de la visita de interventoría y demás evidencias que sustenten el hallazgo.

De acuerdo con el seguimiento efectuado por interventoría y cantidad de visitas realizadas se discrimina en la tabla No. 2 parámetros para aplicación de descuento.

Tabla No. 2: Parámetros para aplicación de descuentos

CONCEPTO	REPORTE DEL DESCUENTO EN VISITA DE SMC*	ACCIÓN
DESCUENTOS POR FALENCIAS O HALLAZGOS	**PRIMERA**	En cuanto a los hallazgos **Tipo 1** en primera visita se procederá a aplicar descuento de acuerdo con valor establecido en la tabla No 3. No se aplica descuento para los hallazgos **Tipo 2,** se solicita plan de mejora para superar la falencia, debiendo presentarse dentro de los ocho (8) días calendarios siguientes al recibo de la notificación; en caso de no presentar plan de mejora o el mismo sea deficiente o no refleje superación total de la (s) falencia (s) se procederá a realizar descuento fijado para segunda visita.
	SEGUNDA	Al persistir falencia en ítem verificado, se aplica descuento del 100% del valor del servicio, calculado sobre priorización total a Institución Educativa y/o sede visitada.
	TERCERA	Al persistir falencia en ítem verificado, se aplica descuento del 100% de los servicios asignados a la institución educativa junto con sedes anexas, a la cual pertenezca la unidad aplicativa visitada, así mismo se procede a surtir el trámite correspondiente para dar inicio al proceso de posible incumplimiento ante la oficina jurídica de la gobernación de Casanare.
OTROS	**No prestación del servicio:** por cada día de no prestación del servicio injustificado	

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

CONCEPTO	REPORTE DEL DESCUENTO EN VISITA DE SMC*	ACCIÓN
DESCUENTOS	advertido en visita técnica de verificación por parte de interventoría y/o SPQR, se aplicará descuento equivalente al valor de las raciones dejadas de suministrar. Si persiste la no prestación de servicio se aplicará descuento equivalente al doble del valor de la Ración y se dará inicio al proceso de posible incumplimiento ante la oficina jurídica de la Gobernación de Casanare.	

*Seguimiento, monitoreo y control.

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

Tabla No. 3: Descuentos programa de alimentación escolar PAE.

ANEXO AL QUE RESPONDE	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	VALOR DEL DESCUENTO	DESCRIPCIÓN DEL DESCUENTO	TIPO	ASPECTO	LUGAR	MODALIDAD	NUMERAL ASOCIADO EN EL FORMATO
ADMINISTRATIVO, TECNICO Y FINANCIERO	Actividad 2	Descuento del 50% del valor total de los cupos asignados para un (1) dia de prestación de servicio a la sede educativa, cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	No se cuente con el número mínimo de ecónomas establecidas en el presente documento o previa autorización.	2	No cuenta con el número mínimo de ecónomas	Sedes	RPS	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO y FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO
ADMINISTRATIVO, TECNICO Y FINANCIERO	Actividad 5	Descuento del 50% del valor total de los cupos asignados para un (1) dia de prestación de servicio a la sede educativa, cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	Se evidencien faltante de raciones, es decir, que queden NNAJ sin ser atendidos, previa verificación de la focalización.	1	NNAJ sin ser atendidos	Sedes	RPS Y RI	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO y FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

ANEXO AL QUE RESPONDE	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	VALOR DEL DESCUENTO	DESCRIPCIÓN DEL DESCUENTO	TIPO	ASPECTO	LUGAR	MODALIDAD	NUMERAL ASOCIADO EN EL FORMATO
ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Actividad 1	Descuento del 50% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa, cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	Se sirvan menús sin incluir los alimentos proteicos en las preparaciones o las frecuencias establecidas en la Minuta Patrón y ciclos de menú aprobado.	1	Se sirven menús sin incluir proteico	Sedes	RPS	FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - SECCION 1
ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Actividad 1	Descuento del 50% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa, cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	Se sirvan cortes de rabadilla, alas o costillar, embutidos cárnicos, se reemplace jugo por refrescos artificiales.	1	Se sirven cortes o embutidos. Se reemplaza jugo por refrescos artificiales.	Sedes	RPS	FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - SECCION 1
ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Actividad 1	Descuento del 50% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa, cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	Suministros de raciones incompletas, es decir, que se sirvan complementos sin alguno de los componentes diferentes a la proteína.	1	Se sirven raciones sin algún componente (diferentes a la proteína)	Sedes	RPS	FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - SECCION 1

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

ANEXO AL QUE RESPONDE	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	VALOR DEL DESCUENTO	DESCRIPCIÓN DEL DESCUENTO	TIPO	ASPECTO	LUGAR	MODALIDAD	NUMERAL ASOCIADO EN EL FORMATO
ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Actividad 1	Descuento del 50% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa, cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	Se entreguen complementos industrializados sin la autorización de la supervisión o interventoría, previa revisión de la priorización por modalidad de atención.	2	Entrega de RI sin autorización	Sedes	RPS	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y ACTA DE REUNIÓN
ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Actividad 1	Descuento del 25% del valor total de los cupos asignados a 1 día de prestación de servicio a la sede educativa en donde cada vez (a la misma sede educativa), se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	No se cumpla con los gramajes mínimos de la porción servida por grados y niveles escolares en cualquiera de los componentes de la minuta patrón. Se aplica cuando se ha comprobado en el pesaje, que el peso de la porción está por debajo del peso determinado. Para la determinación del cumplimiento de gramaje de las raciones servidas la supervisión y/o interventoría tomará muestra no inferior a tres (3) raciones servidas.	1	No se cumple con los gramajes de la porción servida (promedio de tres muestras).	Sedes	RPS	FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Gobernación de Casanare
NIT:892099215-0

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

ANEXO AL QUE RESPONDE	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	VALOR DEL DESCUENTO	DESCRIPCIÓN DEL DESCUENTO	TIPO	ASPECTO	LUGAR	MODALIDAD	NUMERAL ASOCIADO EN EL FORMATO
ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Actividad 7	Descuento del 25% del valor total de los cupos asignados a 1 día de prestación de servicio a la sede educativa en donde cada vez (a la misma sede educativa), se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	No se cumple con las fichas técnicas aprobadas por interventoria y supervisión de los productos de cada una de las modalidades priorizadas.	2	No se cumple con fichas técnicas autorizadas	Bodega y sedes	RPS Y RI	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA Y FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO
ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Actividad 3	Descuento del 25% del valor total de los cupos asignados a 1 día de prestación de servicio a la sede educativa en donde cada vez (a la misma sede educativa), se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	No se cumple con los intercambios mínimos establecidos (no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús 20 - RPS y 10 RI, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico). Sin justa causa previa aprobación de interventoría.	1	No se cumple con el número de intercambios permitidos.	Sedes	RPS Y RI	FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

ANEXO AL QUE RESPONDE	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	VALOR DEL DESCUENTO	DESCRIPCIÓN DEL DESCUENTO	TIPO	ASPECTO	LUGAR	MODALIDAD	NUMERAL ASOCIADO EN EL FORMATO
ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Actividad 2	Descuento del 25% del valor total de los cupos asignados a 1 día de prestación de servicio a la sede educativa en donde en más de una ocasión y a partir de la segunda vez (a la misma sede educativa), se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	No se encuentra publicada ficha técnica PAE y publicación de minuta patrón y ciclos de menú, conforme a documentos aprobados por interventoria y supervisión.	2	No se encuentra publicada la minuta y fichas técnica del PAE.	Sedes	RPS Y RI	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO V.47,48 y FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO V19 Y 20.
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 8	Descuento del 25% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa, cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	Al no realizar la entrega de la dotación completa al personal manipulador de alimentos de los establecimientos educativos. Este hallazgo es objeto de descuento si se evidencia que no se cumple con los tiempos establecidos en las obligaciones especificas.	2	No entrega de la dotación al personal manipulador en los tiempos establecidos	Sedes	RPS	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO - V.21

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

ANEXO AL QUE RESPONDE	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	VALOR DEL DESCUENTO	DESCRIPCIÓN DEL DESCUENTO	TIPO	ASPECTO	LUGAR	MODALIDAD	NUMERAL ASOCIADO EN EL FORMATO
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 1	Descuento de 10 SMMLV por cada vez que se evidencie lo siguiente	Toma de alguna medida sanitaria por parte de alguna autoridad sanitaria en la bodega de almacenamiento y embalaje y que esta medida genere cierre o suspensión parcial de las áreas o trabajos, confirmada mediante acta de inspección sanitaria de autoridad competente.	1	Medida sanitaria bodega	Bodega	RPS Y RI	N/A
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 1	Descuento del 100% del valor total de los cupos asignados por día de NO prestación de servicio a la sede educativa	Toma de alguna medida sanitaria por parte de alguna autoridad sanitaria en la sede educativa y que esta medida genere cierre o suspensión parcial de las áreas o trabajos, confirmada mediante acta de inspección sanitaria de autoridad competente.	1	Medida sanitaria sede educativa	Sedes	RPS Y RI	N/A

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-0

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

ANEXO AL QUE RESPONDE	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	VALOR DEL DESCUENTO	DESCRIPCIÓN DEL DESCUENTO	TIPO	ASPECTO	LUGAR	MODALIDAD	NUMERAL ASOCIADO EN EL FORMATO
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 1	Descuento de 10 SMMLV por cada vez que se evidencie lo siguiente	Se presente una Enfermedad transmitida por Alimentos (ETA) en cualquiera de las sedes educativas y se compruebe mediante resultados del muestreo microbiológico que ello se presentó por mala manipulación de alimentos en cualquiera de los procesos a cargo del Operador.	1	ETA	Sedes	RPS Y RI	N/A

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

ANEXO AL QUE RESPONDE	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	VALOR DEL DESCUENTO	DESCRIPCIÓN DEL DESCUENTO	TIPO	ASPECTO	LUGAR	MODALIDAD	NUMERAL ASOCIADO EN EL FORMATO
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 5	Descuento del 100% del valor total de los cupos asignados por día de NO prestación de servicio a la sede educativa	Por cada día de retraso, en la entrega de materias primas según el plan de rutas aprobado al inicio de cada entrega de la Ración preparada en Sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI) y que su causal no responda a una situación de fuerza mayor o caso fortuito. Este evento será aplicado si se evidencia que hubo afectación en la prestación del servicio, entendiéndose esta como la no prestación del servicio a todos o a alguno (s) de los estudiantes beneficiarios o no suministro del algún (os) componentes según lo programado por grupo de alimentos, por municipio.	1	Retraso plan de rutas RPS y RI	Bodega	RPS Y RI	Reporte en acta de reunión
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 1	Descuento del 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa cada vez que se	Suministro de alimentos preparados no aptos para el consumo, es decir en estado descomposición o con fecha de vencimiento expirada.	1	Alimentos no aptos para consumo o en estado de descomposición.	Sedes	RPS	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO - V.31

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

ANEXO AL QUE RESPONDE	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	VALOR DEL DESCUENTO	DESCRIPCIÓN DEL DESCUENTO	TIPO	ASPECTO	LUGAR	MODALIDAD	NUMERAL ASOCIADO EN EL FORMATO
		evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:						
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 1	Descuento del 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	Suministro de bebidas no aptas para el consumo (fermentadas).	1	Bebidas fermentadas	Sedes	RPS	FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - SECCION 3.
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 1	Descuento del 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	Suministro de alimentos ya procesados de las raciones industrializadas con fecha de vencimiento expirada.	1	Alimentos procesados (RI) con fecha vencimiento expirada	Sedes	RI	FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - V.13

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

ANEXO AL QUE RESPONDE	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	VALOR DEL DESCUENTO	DESCRIPCIÓN DEL DESCUENTO	TIPO	ASPECTO	LUGAR	MODALIDAD	NUMERAL ASOCIADO EN EL FORMATO
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 1 y 18	Descuento del 50% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa cada vez que se evidencia al menos una de las siguientes no conformidades:	Si por segunda vez en la misma sede educativa, se reporta la presencia de microorganismos patógenos a partir del muestreo microbiológico de alimentos establecido por la Entidad con base en la Resolución 00335 de 2021 o entidades competentes.	2	Segunda vez MICROBIOLÓGICO NC	Sedes	RPS Y RI	Resultados microbiológicos
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 1	Descuento del 50% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa, cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	Si por segunda vez no entrega de los elementos de aseo definidos en el presente documento, en la cantidad y periodicidad establecida.	2	No entrega de elementos de aseo y segunda vez PQRS	Sedes	RPS Y RI	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO - V.49 y FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA - V.21
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 1	Descuento del 50% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa, cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no	Si por segunda vez se evidencie heces, contaminación o presencia de roedores y cucarachas en alguna de las áreas del restaurante escolar y no se hayan tomado las medidas pertinentes.	2	Evidencia de heces, contaminación o presencia de roedores y cucarachas	Sedes	RPS	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO y FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO - V11 Y V12

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

ANEXO AL QUE RESPONDE	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	VALOR DEL DESCUENTO	DESCRIPCIÓN DEL DESCUENTO	TIPO	ASPECTO	LUGAR	MODALIDAD	NUMERAL ASOCIADO EN EL FORMATO
		conformidades:						
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 1, 7 y 9	Descuento del 25% del valor total de los cupos asignados a 1 día de prestación de servicio a la sede educativa en donde en más de una ocasión y a partir de la segunda vez (a la misma sede educativa), se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	No se encuentren soportes de capacitación al personal manipulador de alimentos y demás documentos de idoneidad del personal manipulador.	2	No se encuentra documentación del personal manipulador de alimentos.	Sedes	RPS	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 2	Descuento de 10 SMMLV por cada vez que se evidencie lo siguiente	No cuenta con acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente, con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos.	1	No cuenta con acta de inspección sanitaria	Bodega	RPS Y RI	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO - V49

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

ANEXO AL QUE RESPONDE	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	VALOR DEL DESCUENTO	DESCRIPCIÓN DEL DESCUENTO	TIPO	ASPECTO	LUGAR	MODALIDAD	NUMERAL ASOCIADO EN EL FORMATO
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 4	Descuento del 25% del valor total de los cupos asignados a 1 día de prestación de servicio a la sede educativa en donde en más de una ocasión y a partir de la segunda vez (a la misma sede educativa), se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	No se cuente con los formatos de control diligenciados del plan de saneamiento básico en cada una de las sedes.	2	Formatos de control del PSB sin diligenciar	Sedes	RPS	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO
CALIDAD E INOCUIDAD	Actividad 4	Descuento del 25% del valor total de los cupos asignados a 1 día de prestación de servicio a la sede educativa en donde en más de una ocasión y a partir de la segunda vez (a la misma sede educativa), se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	No se encuentre el plan de saneamiento en la sede educativa visitada y se evidencie que no ha sido entregado a la sede educativa.	2	No se encuentra el PSB en la sede y no ha sido entregado.	Sedes	RPS	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

ANEXO AL QUE RESPONDE	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	VALOR DEL DESCUENTO	DESCRIPCIÓN DEL DESCUENTO	TIPO	ASPECTO	LUGAR	MODALIDAD	NUMERAL ASOCIADO EN EL FORMATO
PARTICIPACION CIUDADANA	Actividad 4	Descuento del 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades:	Si por segunda vez en la misma sede educativa se presentan PQRS que luego del seguimiento a la misma mediante visita por parte de la Interventoría o supervisión, se demuestran falencias frente a suministro de gas y faltantes de materias primas, siendo esto causal de la NO prestación del servicio. **Esto descuento se aplicará únicamente con las evidencias de los resultados de las visitas de seguimiento.**	2	Segunda vez PQRS	Sedes	RPS Y RI	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y ACTA DE REUNION

No obstante, el planteamiento de descuentos previamente expuesto, en caso de evidenciarse en ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No. UM 0001-2024, falencias que afecten gravemente el servicio y/o pongan en riesgo a los titulares de derechos sin que el operador implemente acciones inmediatas o presentarse retroceso significativo de acuerdo a validación de procesos por parte interventoría, se procederá a surtir el trámite correspondiente para dar inicio al proceso de posible incumplimiento ante Oficina Asesora Jurídica de la Gobernación de Casanare.

ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y FEDAG SAS

5. PROPOSICIONES Y VARIOS

Se establecen los canales de comunicación vía correo electrónico.
FEDAG SAS: fedagsas@gmail.com
Interventoría EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ: interventoriaesgpae@gmail.com
Secretaria de Educación Departamental – Dirección de cobertura: pae@sedcasanare.gov.co

7. COMPROMISOS

Por parte de los integrantes del Comité Técnico de Dirección, se realiza aprobación de cada uno de los aspectos previamente abordados, quedando fijados como acuerdos para ejecución, así mismo se crea compromiso en el cumplimiento de los plazos pactados.

CONVOCATORIA: Se deja abierta, en caso de considerarse necesaria según el avance y/o dificultades generadas en la ejecución del CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024.

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTORA

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
R.L. FEDAG SAS/ OPERADOR

Transcribió: Jenifer Calderón
Asistente admo. Interventoría

Revisó: Juliana Castillo Panezzo - Profesional de apoyo SED
Fernanda Dedios Tarpey - Profesional de apoyo SED
María E. Páez - Profesional de apoyo SED
Alejandro Meléndez - Profesional de apoyo SED
Carolina Moreno - Profesional de apoyo SED
Ellsy Johana Rodríguez Medina - Profesional de apoyo SED

ANEXO 3

Actas de comité técnico de seguimiento y control

724

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

ACTA DE COMITÉ No. 1

FECHA: Yopal, Casanare, 16 de febrero de 2024

LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:

DR. NELSON LEONARDO GONZALEZ / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA
CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON / R.L. FEDAG SAS

INVITADOS:

Juliana Castillo Panezzo - Profesional de apoyo SED
Fernanda Dedios Tumay - Profesional de apoyo SED
María E. Páez - Profesional de apoyo SED
Alejandro Meléndez - Profesional de apoyo SED
Carolina Moreno- Profesional de apoyo SED
Elsy Johana Rodríguez Medina - Profesional de apoyo SED

Realiza apertura del comité el Dr. NELSON LEONARDO GONZALEZ, Director Técnico de Cobertura Educativa, quien ejerce las funciones de supervisión del contrato de interventoría y en calidad de integrante del comité técnico de dirección, saluda a los asistentes e informa que el objeto de la reunión es adelantar el primer Comité Técnico de Dirección, por lo cual solicita concertar orden del día, siendo establecido como se relaciona a continuación:

1. Fase Preoperativa.
2. Establecer fecha de inicio de prestación del servicio de alimentación escolar.
3. Cambios modalidad de atención.
4. Proposiciones y Varios.

Desarrollo de la reunión de acuerdo con orden del día establecido:

El director de cobertura Doctor Nelson Leonardo González Amador, procede a realizar un recuento de lo que ha sido la etapa precontractual y contractual realizada para la contratación del servicio de Alimentación Escolar (PAE) vigencia 2024, referida a la población mayoritaria externa así:

- Mediante Decreto No. 0034 del seis (6) de febrero de 2024 "se declara una situación de URGENCIA MANIFIESTA y se adoptan medidas temporales para garantizar el programa de alimentación PAE en el Departamento de Casanare para la vigencia 2024."

- El día 15 de febrero de 2024 se suscribe el contrato de prestacion de servicios N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 para la prestación del servicio de

alimentación escolar suscrito por FEDAG SAS, cuyo objeto es IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE, fungiendo como representante legal el señor CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON.

- El contratista La FEDAG SAS, cumplió con los requisitos de ejecución contemplados en la cláusula vigésima tercera, que establece que para su ejecución: se requiere del registro presupuestal, pago de impuestos que haya lugar, la aprobación por parte del DEPARTAMENTO, de las garantías que se constituyen a favor del mismo y la acreditación por parte del contratista de encontrarse al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral, para lo cual acreditó pago de impuestos, constitución de garantías y su respectiva aprobación por parte de Oficina Asesora Jurídica de la Gobernación de Casanare, así mismo encontrarse al día en el pago de aportes a seguridad social y parafiscales; lo anterior para suscripción de acta de inicio.

- Como resultado del proceso de Concurso de Méritos Abierto denominado CAS-OAJ-CMA-031-2023, se genera el contrato de consultoría No. CAS-OAJ-CMA-031-2023 Y No. interno 2398 de 2023-12-07, el cual tiene por objeto: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

- Así mismo, y en el marco de la cláusula vigésima del Contrato de Consultoría No. No. CAS-OAJ-CMA-031-2023 Y No. interno 2398 de 2023-12-07 se designa como supervisión de este acto a la Dirección de Cobertura Educativa de la Secretaría de Educación del Departamento de Casanare.

- El 16 de febrero de 2024, supervisión y contratista, suscribieron el ACTA DE INICIO del Contrato de Consultoría No. No. CAS-OAJ-CMA-031-2023 Y No. interno 2398 de 2023-12-07

1. Fase Pre-operativa

Interviene la Ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez interventora del contrato de prestacion de servicios N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024, Informando el numeral 3.4 de la Resolución No. 0335 de 2021, faculta al operador para surtir actividades y tareas de fase preoperativa lo cual corresponde a actividades de carácter administrativo en las que se contempla el ejercicio de planeación, coordinación, dirección, evaluación y control de aspectos e información

relevante, que permite garantizar la correcta prestación del servicio de alimentación escolar, bajo la modalidad a entregar, definida por la Entidad Territorial Certificada en Educación, de forma eficiente, oportuna y garantizando las condiciones de calidad e inocuidad de materia prima para los beneficiarios que han sido registrados con la estrategia PAE así:

• **COMPONENTE ADMINISTRATIVO**

1. **Necesidad de recurso humano**: la vinculación será soportada conforme a los requisitos establecidos en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA.

   a. Vinculación de personal profesional ofertado. (Coordinador administrativo, coordinadores operativos, jefe de bodega, auxiliar de bodega y auxiliar administrativo y contable)

   b. Personal Manipulador(es) de alimentos: el personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

- Ser mayor de 18 años.
- Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Contratos laborales del personal manipulador, hojas de vida, afiliación a seguridad social, acta de entrega de dotación, copia de cédula de ciudadanía.
- De acuerdo con lo estipulado en la Ley 2042 del año 2020, el operador del PAE debe contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% d este grupo, necesarios para el cabal cumplimento de la operación, para lo cual se debe tener en cuenta: Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia.

Este componente será evaluado conforme al Anexo 6. Requerimiento Personal Manipulador de Alimentos, de la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA, para lo cual deberá aportar la relación de manipuladoras vinculadas, soportes y novedades de las mismas.

COMPONENTE TÉCNICO

1. Presentar **Plan de Saneamiento Básico** para implementarse en cada comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y

las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de control de plagas
- Programa de Manejo de residuos sólidos y líquidos y desechos peligrosos
- Programa de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos empaques primarios y secundarios Modalidad RPS
- Programa de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos empaques primarios y secundarios Modalidad RI
- Programa de abastecimiento de agua potable

2. Presentar **Plan de Saneamiento Básico** para implementarse en bodega de alimentos para la ejecución del contrato de prestación de servicios N° SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° interno UM 001 de 2024, con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de control de plagas, carpeta,
- Programa de Manejo de residuos sólidos y líquidos y desechos peligrosos
- Programa de abastecimiento de agua potable

3. Informe adecuación con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento:

- Acta de inspección sanitaria de bodega emitida por la autoridad sanitaria competente.
- Informe y registro fotográfico actividades efectuadas para adecuación de bodega de alimentos
- Relación de equipos y utensilios de bodega de alimentos.
- Soportes de fumigación de bodega.

4. Presentar plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.

- Programa de capacitación a personal manipulador de alimentos
- Fichas técnicas de capacitación
- Cronograma de capacitación a personal manipulador de alimentos
- Informe de capacitación a personal manipulador de alimentos (Será evaluado por la interventoría una vez se surta la fase preoperativa.

5. Presentar **Plan de mantenimiento preventivo y correctivo** de equipos existentes en cada comedor escolar.

- Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
- Relación de los equipos y utensilios que dispone en las Unidades aplicativas, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE, así como también los implementos de aseo.
- Inventarios de equipos de cada unidad ampliativa (acta de entrega/recibido).
- Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de comedores escolares modalidad preparada en sitio.

6. Presentar el Modelo Operativo de la empresa contratista FEDAG SAS
   - Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE)
   - Documentación de vehículos utilizados para la entrega de alimentos correspondiente a las modalidades de atención RPS y RI.
   - Formato plan de rutas.
   - Formato Remisión de entrega de materias primas e insumos de aseo.

7. Presentar Documentos técnicos de nutrición por Modalidad de atención:
   - ✓ Fichas técnicas Modalidad de atención Ración Preparada en Sitio (RPS) - complemento alimentario Almuerzo.
   - ✓ Fichas técnicas Modalidad Ración Industrializada – RI.

8. Presentar un programa de proveedores, acorde con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, las demás normas complementarias, con contenido de información detallada en aspectos y criterios de evacuación, aceptación y seguimiento a proveedores que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de las materias primas y su rotación, aplicando el sistema PEPS (primeros en entrar, primeros en salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resolución 5109 de 2005, 333 d 2011 y 810 de 2021), y el respectivo seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

   a. Programa de trazabilidad.

9. Presentar un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición en el cual debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o una empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, básculas, entre otras se realizará de acuerdo al manual del equipo, horas de usos, antigüedad y recomendaciones del fabricante.

Informa la Ingeniera Edelmira Sierra, por lo anterior el operador FEDAG SAS debe presentar informe de fase preoperativa ante interventoría para aprobación el día 19 de febrero de 2024 junto con soportes fijados en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA.

2. Establecer fecha de inicio de prestación del servicio de programa de alimentación escolar

729

ACTA DE COMITÉ No. 1

De común acuerdo los integrantes del comité técnico establecen como fecha de inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar el 20 de febrero de 2024, en sedes educativas priorizadas de la población mayoritaria, bajo la modalidad establecida, esto es ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo o ración industrializada. Desde el área de cobertura, se entrega base de datos con el reporte de los beneficiarios de la estrategia registrados en el SIMAT con corte 14 de febrero de 2024, teniendo en cuenta que este insumo es de vital importancia tanto para la atención de beneficiaros focalizados, como para la programación, alistamiento, despachos y entrega de materia prima e insumos entre otros, que garanticen la prestación del servicio de alimentación escolar a estudiantes matriculados en las sedes e Instituciones Educativas priorizadas por Secretaría de Educación de Casanare a partir de la fecha señalada.

La profesional María E Páez, recomienda realizar los cortes del SIMAT mensualmente, de acuerdo a los requerimientos de logística para pedidos, alistamiento y despachos de materia prima, entre otros. Agrega que como experiencia en vigencias pasadas se contemplaba enviar un corte de SIMAT Entre los 18 y 21 de cada mes para la atención del servicio del siguiente mes; a lo cual los integrantes del comité aprueban realizar los cortes y envíos del SIMAT con la autorización de los beneficiarios de la estrategia en estas fechas.

Se aclara por parte de la interventoría, que de acuerdo al modelo operativo, es importante que los cortes del SIMAT que se autoricen para la prestación del servicio durante el siguiente mes, se implementen a partir del primer día de la semana (lunes) respectiva. Lo anterior, teniendo en cuenta que los despachos de materia prima realizan semanalmente para dar atención de lunes a viernes.

3. Cambios modalidad de atención.

A continuación, se relacionan novedades presentadas frente a la modalidad de atención priorizada en algunas sedes educativas del Departamento. La profesional de apoyo María E. Páez, informa que según el reporte SIMAT de fecha 14 de febrero de 2024 y actos administrativos las sedes educativas la Reserva de la IE Bonifacio Gutiérrez del municipio de Hato corozal y la sede Carrastrol de la IE ITENCA del municipio de Paz de Ariporo fueron cerradas.

Por su parte, la Ingeniera Edelmira Sierra, informa que según visitas técnicas para las sedes abajo relacionadas, se hace necesario ajuste en el tipo de modalidad con el fin de garantizar la prestación del servicio así.

Gobernación de Casanare

ACTA DE COMITÉ No. 1

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	MODALIDAD DE ATENCIÓN ASIGNADA CTO UM 0001 DE 2024	CAMBIO DE MODALIDAD DE ATENCION
Pore	El banco	Altamira	Ración preparada en sitio (RPS) complemento alimentario almuerzo	Ración industrializada*
San Luis de Palenque	Francisco Lucea	La Victoria	Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo	Ración industrializada **
Maní	Jesús Bernal Pinzón	Armenia	Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo	Ración industrializada

1. * En razón a que la sede ha sido zaqueada en equipos básicos para garantizar la prestación del servicio bajo modalidad RPS.

2. ** Se define atención bajo modalidad ración industrializada para la semana comprendida entre el 20 y el 26 de febrero de 2024, en razón a la dificultad en la consecución de la manipuladora de alimentos. A partir del día 27 de febrero el operador debe garantizar atención bajo modalidad ración preparada en sitio.

3. En el caso de la sede la Armenia de la IE Jesús Bernal Pinzón, no se cuenta con equipos básicos para la prestación del servicio en modalidad RPS, La comunidad adelanta acciones para poder garantizar el servicio bajo la modalidad inicialmente definida. .

Conforme a lo anterior y teniendo en cuenta el reporte SIMAT de fecha 14 de febrero de 2024, el operador deberá garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar en unidades aplicativas priorizadas en modalidad de atención Ración preparada en sitio (RPS) y en modalidad de atención ración industrializada (RI), según lo establecido.

4. Proposiciones y Varios.

Manifiesta el Doctor Nelson González, como parte de las políticas de la dependencia y teniendo en cuenta la plataforma SAC (Sistema de Atención al Ciudadano), a través de la cual se cargan todas las PQRS respecto a los diferentes programas y proyectos que adelanta la secretaría, por lo cual es necesario lograr tiempos oportunos para responder a los usuarios, es decir que la secretaria establece tiempos de respuesta así: Dos (2) días hábiles para interventoría y esta al contratista dos (2) días hábiles; si se requiere de visita técnica por parte de la interventoría y/o el operador, será esta quien valide la necesidad de tiempo para respuesta e informando a dirección técnica de cobertura de manera inmediata.

Unido a lo anterior la profesional María E. Páez C, agrega que, junto con el respectivo informe ejecutivo, se debe anexar el formato dispuesto para el reporte de PQRS, con el respectivo reporte de las PQRS presentadas durante el periodo objeto del informe.

731

Gobernación de Casanare
NIT:892099210-0

ACTA DE COMITÉ No. 1

En cuanto a planes de mejora interventoría fija como termino para su presentación por parte del operador, un plazo de ocho (8) días calendario, contados a partir de la notificación formal de actas de visita, de los cuales se entregará a la Dirección de Cobertura reporte mensual.

Por parte de los integrantes del Comité Técnico de Dirección, se realiza aprobación de cada uno de los aspectos previamente abordados, quedando fijados como acuerdos para ejecución, así mismo se crea compromiso en el cumplimiento de los plazos pactados.

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 No. UM 001 DE 2024.

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
R.L. FEDAG SAS / OPERADOR

Transcribió: Jenifer Calderón
Asistente admo. Interventoría

Reviso: Juliana Castillo Panezzo - Profesional de apoyo SED

Fernanda Dadios Tumay - Profesional de apoyo SED

María E. Páez - Profesional de apoyo SED

Alejandro Meléndez - Profesional de apoyo SED

Carolina Moreno - Profesional de apoyo SED

Elsy Johana Rodríguez Medina - Profesional de apoyo SED

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-8

732

ACTA DE COMITÉ No. 2

FECHA: Yopal, Casanare, 23 de febrero de 2024

LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:

DR. NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA
CAMILO ANDRÉS LÓPEZ GUALDRON / OPERADOR

INVITADOS:
María E. Páez/ Profesional de apoyo- SED
Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED
María Alejandra Pinzón/ coordinador de calidad interventoría
Caterinne Arcos Escobar/ coordinador operativo interventoría

Realiza apertura del comité Técnico el Dr. Nelson Leonardo González Amador, Director Técnico de Cobertura Educativa, quien ejerce las funciones de supervisión del contrato de interventoría y en calidad de integrante del comité técnico de dirección, saluda a los asistentes, e informa que la presente reunión tiene como objetivo realizar un balance de la prestación del servicio de alimentación escolar durante la primera semana de la operación del PAE, para ello se aprobó el siguiente orden del día:.

1. Verificación del Quórum.
2. Informe detallado de la primera semana de la prestación del servicio del CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 (informe fase de alistamiento, informe de bodega e informe de ejecución de la prestación del servicio).
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 de seguimiento y control del CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 así:

Por parte de Dirección técnica de cobertura Educativa: Doctor Nelson Leonardo González Amador.
Por parte de la Interventoría: Ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez
Por parte del Operador: Ingeniero Camilo Andrés López

A continuación el Doctor Nelson Leonardo González Amador da la palabra a la ingeniera Edelmira Sierra, en calidad de interventora para que presente informe detallado de la operación del PAE.

2. **Informe detallado de la primera semana de la prestación del servicio del CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 (Informe fase de alistamiento, informe de bodega e informe de ejecución de la prestación del servicio).**

A continuación la ingeniera Edelmira informa que el **CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024** fue suscrito el día 15 de febrero de 2024, con acta de inicio del 20 de febrero de 2024. Agregó que la firma interventora dando cumplimiento a lo establecido en el contrato de interventoría No. 2398 de 2023 en su cláusula segunda, y en concordancia con lo establecido en el Comité Técnico No. 1 del 16 de Febrero de 2024 referente a la fase de alistamiento, verificando entre otros componentes lo referente al recurso humano (manipuladoras y personal administrativo), lineamientos técnicos nutricionales, para dar inicio a la prestación del servicio el día 20 de febrero de 2024. Así mismo mencionó que se adelantó visita a la bodega principal dispuesta por el operador para el recibo, alistamiento y despachos de materia prima y demás insumos requeridos. Para ello otorga la palabra a la Ingeniera María Alejandra Pinzón.

Interviene la Ingeniera María Alejandra quien refirió la Ubicación de la bodega: Calle 40 No. 23 - 59 barrios Villas de San Juan e indicó que se adelantó visita el 16 de Febrero del 2024, realizando verificación documental como el plan de saneamiento básico, plan de capacitación, programa de proveedores, mantenimiento de equipos y de calibración. Agregó que se verificó acta de inspección sanitaria de fecha 22 de marzo del 2023, con un porcentaje de cumplimiento del 97,5%, emitida por la autoridad sanitaria competente "Secretaria de Salud Municipal de Yopal" de fecha de 22 de marzo de 2023.

De otra parte, manifestó que dentro del ejercicio de seguimiento, monitoreo y control adelantado por la interventoría se realizó visita a la bodega los días 16, 17 y 18 de febrero de 2024, con el objetivo de verificar el proceso de alistamiento y despachos de materia prima hacia los diferentes municipios. Refirió que en cuanto a los aspectos técnicos que se verificaron, se encontró que el almacenamiento de los productos a temperatura ambiente se realizan en condiciones ideales, con buenas prácticas de manejo: uso de estibas y canastillas en material sanitario; manejo adecuado de separación entre paredes y pisos; capacidad de almacenamiento que permite el flujo ideal del personal; buenas condiciones de limpieza y orden; resalta las condiciones de la infraestructura física., que cuenta con mecanismos de protección física a prueba de ingresos de contaminantes biológicos (roedores, insectos entre otros) para la zona de ventilación se encuentran instalados angeos y hay control en las zonas de ventilación. Las instalaciones sanitarias está bien ubicadas, separados por sexo y además dotadas de elementos de higiene y limpieza, con aviso alusivo al

lavado de manos. Tiene zona administrativa y casilleros de almacenamiento especial para zona de insumos de limpieza y desinfección.

Agregó que se cuenta con los equipos básicos para la ejecución como son: básculas, grameras, que se evidencia que estos equipos son nuevos, los cuales deben cumplir con un protocolo de calibración, y que se indicó al operador que la calibración de los equipos se debe hacer semanalmente. Refirió algunas observaciones y/o recomendaciones como:

- ✓ Adecuación de la zona para el consumo de alimentos y descanso del personal.
- ✓ Se recomienda al operador que se debe hacer los respectivos registros de los programas del plan de saneamiento y mantenerlos actualizados, el registro y monitoreo de la calidad microbiológica físico química, control de pH y cloro del agua que es usada en la bodega.
- ✓ Se recomendó redistribución en el almacenamiento de algunos productos en la bodega ya que al estar expuestos a la luz que entraba por las ventanas del lugar, se puede afectar la vida útil de los mismos. Sin embargo el operador realizó una redistribución de los productos y se dio prioridad para una zona de menos luz.

Expuso también la ingeniera María Alejandra que se evaluaron los índices que maduración de algunos productos, evidenciando índices altos de maduración en el maracuyá. No obstante se evidenció que estos productos no conformes no se despacharon. Por otra parte, en verificación de productos que hacen parte de la ración industrializada, se encontró conformidad en los mismos, según las fichas técnicas previamente revisadas y aprobadas. Finaliza la ingeniera María Alejandra indicando que se acompañó el cargue de los vehículos para cada uno de los municipios dando conformidad con cada uno de los despachos de la operación de esos tres días, 16, 17 y 18 de febrero de 2024.

Interviene la ingeniera Edelmira Sierra representante de la firma interventora recalcando los puntos fundamentales en que se enfoca el acta para las acciones de mejora que debe presentar el operador los cuales son:

Adecuar área social para consumo de alimentos y descansado temporal de los opererios de la bodega, establecer zona delimitada y señalizada para el depósito de producto no conforme, instalación de un sistema de extracción y ventilación de aire para mantener «fresco» el ambiente, que además ayude a eliminar la presencia de humedad, que se pueda generarse durante el almacenamiento de materia prima, implementar las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos a través del adecuado almacenamiento temporal de estos en cumplimento a la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección social, adecuar área de lavado de cestillos y equipos utilizados en bodega en cumplimento al plan de saneamiento, socializar el modelo operativo y plan de rutas de distribución con todo el personal que interviene directa e indirectamente en el proceso; delegar funciones a los colaboradores de bodega para que tengan un conocimiento previo con respecto a sus funciones, se recomienda considerar la cantidad de beneficiarios del PAE para establecer tamaño de los vehículos y capacidad suficiente para el respectivo transporte de los productos.

El Ingeniero Camilo López interviene informando que el punto de almacenamiento de residuos sólidos (punto de disposición final) se hará sobre la calle 40; frente al tema de la señalización se tiene en cinta, mientras se realizan algunos ajusten a la operación para empezar a pintar y a delimitar; y que para mitigar el ingreso de la luz directa al lugar, se va a colocar aislante en las ventanas para evitar el paso directo de la luz.

La ingeniera Edelmira Sierra refiere que es importante tener en cuenta los descuentos establecidos, los cuales se comienzan a aplicar desde el primer día de prestación del servicio tal como se estableció en el acta de conformación de comité técnico No. 1, para ello le da la palabra a la doctora Caterinne Arcos coordinadora Operativa del contrato de interventoría para que exponga las falencias presentadas en lo corrido de la ejecución del contrato de prestación de servicios N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024. La profesional Caterinne Arcos socializa el panorama de treinta y dos (32) visitas realizadas a la fecha, de las cuales algunas fueron inicialmente verificación de cómo se iniciaría la prestación de servicio en los restaurantes escolares donde se comparte las dos modalidades de atención, esto es, almuerzo y residencias, y las demás visitas a partir del 20 de febrero de 2024 que fue cuando se dio inicio a la prestación del servicio.

Existen unas novedades que fueron reportadas y que a la fecha no se han surtido sus acciones de mejora y otras que ya están cerradas para las modalidades de ración preparada en sitio y ración industrializada

Municipio	Institución educativa	Sede educativa	Novedad reportada	Acción de mejora
Aguazul	Luis maría Jiménez	Luis María Jiménez	No hay carpeta operativa. No tienen dotación las manipuladoras.	Observaciones atendidas por operador a través de plan de mejora.
Aguazul	Luis maría Jiménez	Cupiagua	El día 19 de febrero de 2024, se recibe registro fotográfico de ración entregada con tan solo 3 componentes, arroz, papa y huevo, no correspondiente al menú programado del día.	Se notifica al operador quien se dirige a la institución educativa, indaga sobre lo sucedido e informa que corresponde a 6 niños que pasaron de más sobre el reporte SIMAT, lo cual, la manipuladora para no dejar de entregarles algo de alimento preparó huevo y con los demás componentes que sobraron entregó los alimentos de la fotografía. Por parte de interventoría se procede a realizar visita de seguimiento, monitoreo y control el cual refleja

736

ACTA DE COMITÉ No. 2

Municipio	Institución educativa	Sede educativa	Novedad reportada	Acción de mejora
				prestación de servicio con normalidad.
Aguazul	La Turua	San Rafael	No prestación de servicio el día 20 de febrero de 2024, debido a corte en el suministro de gas natural.	El operador hace entrega de regulador y gas pipeta mientras se realiza el pago del recibo de gas domiciliario y se reestablece la conexión se presta servicio con normalidad a partir del día 21 de febrero de 2024.
Aguazul	Jorge Eliecer Gaitán	Cayaguas	No prestación del servicio el 20 de febrero de 2024. Hay novedad en cuanto a menaje insuficiente que es prestado por la ecónoma Como; Ollas, licuadora, Cuchillos, Vasos, Colador, Cucharon+ para servir jugo Y Cuchara para freir	Del día 21 de febrero en adelante se presta servicio con normalidad, evidenciado en visita de SMC.
Aguazul	Camilo Torres Restrepo	Santiago de las atalayas	Faltantes de materias primas hace falta unidad en abarrotes para el día lunes 26 de febrero.	Se realizó la reposición de materias primas y se presta servicio con normalidad, se evidencia en acta de SMC.
Maní	Jesús Bernal Pinzón	La Armenia	No cuenta con nevera, estufa, menaje y ollas, ya tienen gas natural y posible manipuladora de alimentos.	Se hace cambio transitorio a RI – Pendiente nueva reunión con comunidad educativa para ver avances para atención RPS.
Maní	Camilo Torres Restrepo	Santa Helena del Cusiva	No se cuenta con vasos y cucharas suficientes para la entrega del servicio. No llegó agua x 200 ml.	Reporte ETC
Maní	San José de la poyata	San José de la poyata	La planta solar no suple las necesidades del servicio, por ende, se almacenan todos los productos de las dos modalidades en un solo congelador, hay más neveras, pero no es posible conectarlas, no hay menaje para la totalidad de niños, no hay regulador de gas, la tuberia de aguas residuales está tapada.	En visita de SMC se evidencia la prestación de servicio con normalidad.

737

ACTA DE COMITÉ No. 2

Municipio	Institución educativa	Sede educativa	Novedad reportada	Acción de mejora
Maní	Jesús Bernal Pinzón	Pablo Antonio Barrera	Sin novedad, prestación de servicio con normalidad.	No Aplica Plan Mejora
Maní	Jesús Bernal Pinzón	Mundo nuevo	No prestación de servicio el día 20 de febrero de 2024. A la fecha en visita (21 de febrero) de seguimiento, monitoreo y control se evidenció normalización en la prestación del servicio.	No Aplica Plan Mejora
Maní	Gaviotas	Gaviotas	No llegó bolsa de agua x 200 ml.	Plan de mejora-entrega del producto
Paz de Ariporo	San juan de los llanos	Divino niño morichales	No hay carpeta operativa, normalidad en la prestación del servicio.	Plan de mejora- Según acta de visita SMC.
Paz de Ariporo	San juan de los llanos	La hermosa	Manipuladora sin dotación. Faltantes de materias primas para el día lunes 26 de febrero de 2024.	Plan de mejora- Según acta de visita SMC.
Paz de Ariporo	San Juan de los llanos	San Juan de los llanos	Faltantes de materias primas. Se prestó servicio con normalidad.	Plan de mejora- Según acta de visita SMC.
Paz de Ariporo	Simón Bolivar	Simón Bolivar	Sin novedad, prestación de servicio con normalidad.	No Aplica Plan de Mejora
Paz de Ariporo	San juan de los llanos	El paraíso	La docente recoge la ración industrializada en la sede la hermosa a más o menos 4 horas de distancia y faltante de elementos de aseo.	Plan de mejora- Según acta de visita SMC.
Paz de Ariporo	Simón Bolivar	Barinas	Faltantes de materia prima: Pendiente entrega de proteína para el día 26 de febrero de 2024. Escoba y desinfectante	Plan de mejora- Según acta de visita SMC.
Paz de Ariporo	Simón Bolivar	Rincón Hondo	Sin Dotación, Sin entrega de Desinfectante y Agua faltó para 1 día. la docente manifiesta que el agua no es potable y no llega directamente al restaurante le toca a la manipuladora almacenar agua en una olla y lavar	Plan de mejora- Según acta de visita SMC.

ACTA DE COMITÉ No. 2

Municipio	Institución educativa	Sede educativa	Novedad reportada	Acción de mejora
			porque el lavaplatos se encuentra dañado.	
Paz de Ariporo	Simón Bolívar	Manuela Beltrán	Sin Dotación de uniforme tapabocas cofia Faltó desinfectante escoba Y faltante de proteína del día lunes porque no llegó carne molida se adelantó huevos.	Plan de mejora- Según acta de visita SMC.
Paz de Ariporo	ITENCA	Brisas del muese	Sin elementos de aseo	Plan de mejora- Según acta de visita SMC.
Pore	Pozo petrolero	Pozo petrolero	Sin novedad, prestación de servicio con normalidad.	No aplica plan de Mejora.
Pore	Antonio Nariño	Antonio Nariño	Faltantes de materia prima para el día 26 de febrero de 2024. Socializar las guías de preparación.	Plan de mejora- Según acta de visita SMC.
Pore	El banco	Altamira	No hay menaje, desvalijaron dos neveras, se llevaron hasta el tubo de conexión de gas. En cuanto a abasteciendo de agua las conexiones de agua y desagüe tampoco funcionan. Servicio de luz si hay. Llevaron elementos de aseo, falta estufa utensilios, ollas y sillas	Se aprueba continuar con la modalidad RI, frente a zaqueo de elementos y equipos para prestación en RPS.
San Luis de palenque	Francisco Lucea	La riverita	Prestación de servicio, se requiere con urgencia control de murciélagos, dado que existen aberturas entre techo y pared, se debe fumigar e instalar barreras.	Plan de mejora- Según acta de visita SMC.

739

ACTA DE COMITÉ No. 2

Municipio	Institución educativa	Sede educativa	Novedad reportada	Acción de mejora
San Luis de palenque	Francisco Lucea	Platanales	Riesgo de caída de columna que se encuentra en la mitad del área de preparación, se tuvo que suspender el tanque de almacenamiento de agua dado que el peso inclinaba la columna, y cuando hay fuerte viento se evidencia movimiento de esta.	Se atiende con normalidad el servicio. Se reporta a la ETC, riesgo de infraestructura en el restaurante escolar.
San Luis de palenque	Francisco Lucea	Hugo gamboa	Manipuladora sin dotación.	Plan de mejora- Según acta de visita SMC.
San Luis de palenque	Francisco Lucea	El jardín	Se reporta llegada de materia prima solo para 6 beneficiarios.	El día 21 de febrero de 2024 se presta servicio con normalidad
San Luis de palenque	Francisco Lucea	San Rafael de guanapalo	Sin novedad, prestación de servicio con normalidad.	No aplica plan de Mejora
San Luis de palenque	Francisco Lucea	La venturosa	Sin novedad en la prestación del servicio.	No aplica plan de Mejora
Trinidad	Campestre brisas del pauto	Campestre brisas del pauto	Falta estufa adicional para equilibrar la producción.	Reporte ETC
Orocue	Algarrobo	Brisas de maremare	Faltante de proteína para el lunes	Durante visita de SMC se realiza la respectiva reposición de las materias primas.
Orocue	Algarrobo	Carrizales	Faltante de proteína para el lunes	Durante visita de SMC de realiza la respectiva reposición de las materias primas.

Reporte novedades frente a la atención en algunas instituciones educativas del Departamento por falta de asignación de Docente, para el periodo del 20 de febrero al 01 de marzo de 2024.

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
Chameza	Institución Educativa José Antonio Galán	Arnulfo Briceño
		Nueva Centro Norte
Tauramena	Institución Educativa José María Córdoba	Las Brisas
Hato Corozal	Institución Educativa Simón Bolívar	Nuestra Señora Del Carmen
	Centro Educativo Rural Carlos Lleras Restrepo	El Brillante
		Villa Julia
	Institución Educativa Puerto Colombia	Girasoles

Gobernación de Casanare
NIT: 892099210-0

ACTA DE COMITÉ No. 2

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
Monterrey	Institución Educativa Escuela Normal Superior De Monterrey	La Libertad
Orocue	Institución Educativa Luis Carlos Galán Sarmiento	La Palmita
San Luis De Palenque	Institución Educativa Técnico Francisco Lucea	Cristo Rey
		Santa Hercilia
		Morichal
Trinidad	Institución Educativa Técnico Integrado De Trinidad	El Bucare
Villanueva	San Agustín	San Agustín Grado Prescolar
Maní	Centro Educativo San José De La Poyata	Limonal

De igual manera, se informa que, a partir de la semana del 26 de febrero al 01 de marzo de 2024, la institución educativa sede la Victoria del municipio San Luis de Palenque será atendida bajo la modalidad priorizada (RPS) y la institución educativa Luis María Jiménez sede la Graciela no será atendida la semana del 26 de febrero al 01 de marzo debido a falta de docente.

La ingeniera Edelmira sierra manifiesta que existe una particularidad en la sede Campo Alegre de la institución Luis Carlos Galán Sarmiento del municipio de Orocue reportada por el señor rector donde informa que actualmente hay 8 niños que pertenecen al PAE mayoritario y en residencias hay 6 niños, pero para el PAE mayoritario no hay personal manipulador de alimentos proyectada. A ello la ingeniera Edelmira agrega que en razón a que no se atenderá con RPS en la sede Altamira (por zaqueo de elementos y equipos), se puede considerar asignar esta manipuladora para atender los beneficiarios en externos. Aprobado por los miembros del comité la atención con ración preparado en sitio a los beneficiarios externos.

El director de cobertura, el Dr. Nelson Leonardo González interviene informando que los docentes de la sede Luis Carlos Galán de Caño Chiquito fueron amenazados, por tanto se van a suspender las clases por la semana, solicitan suspender PAE y transporte escolar, se informa al operador no enviar materia prima para esa institución.

Finalmente, el Doctor Nelson indica, que el Programa de Alimentación Escolar que se adelanta, debe en primera instancia cumplir con su objetivo principal, y es el de entregar el mejor servicio en las mejores condiciones de calidad, oportunidad e inocuidad a nuestros estudiantes. Que desde nuestra competencia somos responsables de los resultados de la operación y que no se pueden escatimar esfuerzos para que nuestros niños, niñas, adolescente y jóvenes reciban el mejor servicio en cada una de las sedes a las que llegamos con el PAE. Que si bien es un programa complejo por la gran dispersión de sedes, nuestras condiciones regionales y demás, cualquier inquietud, novedad debe atenderse a la mayor brevedad posible. Que se está en un proceso de

mejora continua, y que hasta la fecha se han recibido buenos comentarios del servicio, pero que este debe ser cada vez mejor.

3. Proposiciones y Varios.

Por parte de los integrantes del Comité Técnico de Dirección, se realiza aprobación de cada uno de los aspectos previamente abordados, quedando fijados como acuerdos para el plan de mejora de bodega ocho (8) dias así mismo se crea compromiso en el cumplimiento de los plazos pactados.

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
R/L FEDAG S.A.S

Proyectó: Jennifer, Profesional Interventoría

Anexo 1. Lista de asistencia
Anexo 2. Reporte sede Platanales (San Luis de Palenque)

742

ACTA DE COMITÉ No. 3

FECHA: Yopal, Casanare, 05 de marzo de 2024

LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:
DR. NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA
CAMILO ANDRÉS LÓPEZ GUALDRON / OPERADOR

INVITADOS:
María E. Páez/ Profesional de apoyo- SED
Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED
María Alejandra Pinzón/ coordinador de calidad interventoría
Caterinne Arcos Escobar/ coordinador operativo interventoría

Realiza apertura del comité el Dr. Nelson Leonardo González Amador, Director Técnico de Cobertura Educativa, quien ejerce las funciones de supervisión del contrato de interventoría y en calidad de integrante del Comité Técnico de Dirección, saluda a los asistentes, e informa que el objetivo del Comité Técnico es el de realizar seguimiento, control y evaluación de la situación presentada y publicada en el medio de comunicación W radio el día 4 de marzo sobre la prestación del servicio de alimentación escolar PAE en el Municipio de Hato Corozal, así como las demás novedades inherentes al desarrollo del programa de alimentación escolar (PAE), dirigido a los estudiantes focalizados en las sedes priorizadas, y de acuerdo a los lineamientos técnicos establecidos en la resolución 0335 de 2021, atendido a través del operador FEDAG SAS

Expuso que es de conocimiento público el reporte realizado por este medio de comunicación, y que es imperativo que el operador de cabal cumplimiento a las obligaciones inherentes al servicio contratado, garantizando con oportunidad, calidad e inocuidad la prestación del servicio, de tal manera que nuestros Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ) beneficiados con la estrategia de alimentación escolar reciban un alimento en óptimas condiciones.

A lo anterior, el Representante Legal de FEDAG SAS, Ingeniero Camilo López Gualdrón manifiesta que se ha venido realizando cuidadosamente el seguimiento, control y monitoreo en cada una de las etapas que hacen parte del proceso para llegar con el servicio de alimentación escolar en cada una de las sedes a los beneficiarios de la estrategia. Que desde el recibo de las materias primas, alistamiento, despachos y entrega en sedes se hace verificación de las condiciones de calidad e inocuidad de la materia prima, en aras de garantizar adecuadamente el servicio. Agregó que esta siempre atento a los diferentes requerimientos realizados por rectores, interventoría, supervisión, docentes y en general las realizadas por de la comunidad educativa para ser atendidos de manera inmediata.

El doctor Nelson Leonardo reitera al operador la vital importancia de garantizar la calidad de la materia prima y solicita revisar el modelo operativo establecido por el operador, que tiene como finalidad la entrega de materias primas en cada una de las unidades aplicativas. Agregó que en visita de seguimiento y verificación de los productos en bodega principal, realizada por la interventoría y supervisión se evidenció que la materia prima cumple con las condiciones óptimas de calidad de acuerdo a la naturaleza de los mismos. Por lo tanto, es necesario que se revise y se garantice todo un proceso de trazabilidad de la materia prima que sale de bodega hasta la entrega en las respectivas sedes educativas, puesto que lo presentado en el medio de comunicación corresponde a producto no conforme. Recomendó que es importante que se tengan evidencias fotográficas de la calidad de los productos entregados a las manipuladoras de alimentos en cada una de las sedes priorizadas beneficiarias del Programa de Alimentación escolar PAE.

A continuación interviene la ingeniera Edelmira Sierra, Representante legal de la interventoría, quien manifestó su preocupación ante las declaraciones realizadas en este importante medio de comunicación en relación a la calidad de las materias primas entregadas a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar PAE en Casanare. Enfatiza que si bien es cierto en el arranque del programa hubo algunos inconvenientes con el despacho de las materias primas en cuanto a cálculo de cantidades, ésta situación fue subsanada inmediatamente, dando cumplimiento al aporte nutricional requerido por los NNJA beneficiarios del PAE en Casanare. Así mismo enfatizó el compromiso del operador en el cumplimiento a lo establecido en la resolución 00335 referente a la fase preoperativa.

Por otro lado, la ingeniera Edelmira manifiesta que de acuerdo a lo establecido en las actividades de la Interventoría, se adelanta el seguimiento monitoreo y control y que en atención al reporte de novedades presentadas por parte de rectores, docentes y comunidad en general se ha reforzado el número de visitas en las tres zonas del departamento de Casanare, panorama que le permite evidenciar mejora en la calidad de la materia prima entregada, acatamiento a las observaciones realizadas por parte de interventoría y/o supervisión en cuanto al almacenamiento temporal de la materia prima en bodega, transporte y distribución a las instituciones educativas.
Que es factible que por la dispersión de algunas sedes que son muy lejanas la materia prima sufra algún tipo de daño mecánico, pero que el operador debe realizar el cambio o reposición inmediata de los productos que se puedan ver afectados. Solicita al operador actuar inmediatamente con su personal que se encuentra desplegado por todo el departamento, realizar las acciones de manera oportuna y no permitan que situaciones presentadas con imágenes de la calidad de la materia prima como las que reporta el video en cuestión puedan afectar el desarrollo del programa PAE en Casanare, para lo cual solicita de manera inmediata un informe detallado del modelo operativo implementado en el municipio de hato corozal en todas las instituciones educativas en la entrega de materia prima para la semana 3 que comprende del 04 al 08 de marzo de 2024.

Por otro lado, manifiesta que es muy delicado el reporte que aún se encuentre del personal manipulador de alimentos sin el porte de la dotación adecuada, cuando esta actividad esta costeada y está en las garantías de calidad del contrato, advierte los riesgos que puede ocasionar el no uso de los elementos de protección personal por parte de las manipuladoras, otro tema que es queja repetitiva es sobre la insuficiencia en los elementos e insumos de aseo entregados por parte del operador, solicita al operador revise este tema, haga seguimiento al uso de los detergentes y desinfectantes para cual se deben reforzar los procesos estandarizados de limpieza y desinfección al personal manipulador - ecónomas en temas específicos, tales como tablas de dosificación y concentraciones de los insumos de aseo utilizados y por último en la deficiencia de los procesos de control de plagas realizado a algunas sedes educativas, de acuerdo al cronograma establecido en la fase preoperativa lo cual es evidenciado en las visitas de seguimiento monitoreo y control.

Sede la palabra a la profesional Diana Catherine Arcos, coordinadora operativa de interventoría quien hace referencia al cumplimiento de la minuta patrón, manifiesta que con respecto al tema nutricional se ha tenido inconveniente con las copias de las guías entregadas al personal manipulador de preparación dado que algunas se encuentran ilegibles situación que no ha permitido en ocasiones realizar los cálculos de materia prima y la frecuencia con que debe dar ciertos componentes, otro tema es el manejo del pollo congelado lo que se ha evidenciado es la merma del producto se debe evaluar en mesa de trabajo con la nutricionista de la ETC, para lo cual se requiere realizar un ajuste al peso de este producto, reitera que, de acuerdo al seguimiento realizado en las visitas de monitoreo y control sobre la dotación del personal manipulador de alimentos, la insuficiencia en los insumos de aseo y el seguimiento en el programa de control de plagas se hagan los correctivos necesarios para evitar hallazgos en las visitas de seguimiento y control.

Otro tema para aclarar es la remisión de los insumos de aseo la periodicidad en la entrega, hacer capacitación al personal sobre la dosificación frecuencia y uso de los productos detergentes y desinfectantes.

Igualmente manifiesta novedad reportada en la Institución educativa Luis Carlos Galán Sarmiento sede la pradera del municipio de Orocue Casanare donde aún no se está prestando el servicio del PAE por falta de manipuladora. Para lo cual el operador aduce que ha sido muy difícil conseguir la persona por ser zona de influencia petrolera y la fuerza laboral tener mejor oferta salarial y estabilidad laboral, y que ya agotado todas las instancias y ha sido muy complicado el tema.

Interviene la Doctora Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED, informa la importancia de agotar los mecanismos de divulgación para contratación del personal manipulador de alimentos los cuales pueden ser por medio de los comités dinamizadores y los CAE, o reunión con la comunidad del sector para dar solución a la novedad presentada para lo cual se concertara con la profesional de apoyo de la ETC la reunión.

745

ACTA DE COMITÉ No. 3

El operador se compromete a realizar convocatoria nuevamente del personal con relación a la novedad reportada en la sede la Pradera, realizar los ajustes refuerzo de capacitación del personal manipulador de alimentos de acuerdo a las observaciones realizadas en el comité técnico por parte de los asistentes.

Interviene la Doctora Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED, reiterando al operador realizar los correctivos necesarios ante las situaciones expuestas y la interventoría realizar el seguimiento, requiriendo al operador con copia a la ETC los hallazgos reportados en primera segunda y tercera visita, por otra parte, manifiesta que está pendiente concretar a la mesa de trabajo con la secretaria de agricultura lo relacionado con las compras locales de alimentos, se establece fecha con operador e interventoría para el 08 de marzo de la presente anualidad la reunión de compras locales bienes y servicios, para terminar manifiesta que el compromiso establecido para la entrega de las actas de comité tanto de operador como interventoría que son tres días hábiles después de realizado el comité.

Finalmente, el doctor Nelson Leonardo González Amador Director Técnico de Cobertura solicita al operador e interventoría cumplir con lo establecido en las obligaciones contractuales, con el fin de garantizar y ofrecer el mejor servicio PAE Casanare 2024. Le solicita a la firma interventora presentar un informe detallado con lo expuesto en las declaraciones de la W radio con relación a la entrega de las materias primas en las distintas instituciones del municipio de Hato corozal Casanare.

3. Proposiciones y Varios.

Por parte de los integrantes del Comité Técnico de Dirección, se realiza aprobación de cada uno de los aspectos previamente abordados, quedando fijados como acuerdos para ejecución, así mismo se crea compromiso en el cumplimiento de los plazos pactados.

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

CAMILO ANDRÉS LÓPEZ GUALDRON
R/L FEDAG S.A.S

Proyecto:

Jennifer Calderón: Profesional de apoyo firma interventora

Gobernación de Casanare
NIT. 892099210-0

746

ACTA DE COMITÉ No. 4

FECHA: Yopal, Casanare, 13 de marzo de 2024

LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:
DR. NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA
CAMILO ANDRÉS LÓPEZ GUALDRON / OPERADOR FEDAG SAS

INVITADOS:
María E. Páez/ Profesional de apoyo- SED
Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED
William Alejandro Meléndez/ Profesional de apoyo- SED
Ángela Carolina Moreno/ Profesional de apoyo –SED
Johana Rodríguez/ Profesional de apoyo –SED
María Alejandra Pinzón/ coordinador de calidad interventoría
Caterinne Arcos Escobar/ coordinador operativo interventoría
Sandra Milena Hernández López / Técnico interventoría

Realiza apertura del comité el Dr. Nelson Leonardo González Amador, Director Técnico de Cobertura Educativa, quien ejerce las funciones de supervisión del contrato de interventoría y en calidad de integrante del comité técnico de dirección. Saluda a los asistentes, e informa que la presente reunión tiene como objetivo: Socializar la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA* del contrato de prestación de servicios N° SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 de 2024 que cita " *El Contratista, deberá desarrollar el objeto del Contrato de conformidad con las especificaciones y características técnicas señaladas en los Documentos del Proceso de Contratación, los cuales hacen parte integral del contrato, [...]"* en este caso, cumplir con las especificaciones de la *Guía técnica, administrativa y financiera PAE-población mayoritaria externa*, en lo que refiere la estructura de costos de los insumos e implementos de aseo. Todo lo anterior, teniendo en cuenta quejas presentadas de manera recurrente por medios expeditos y a través, de Actas de CAE donde se menciona la insuficiencia de insumos de aseo para la operación del PAE, así como, el uso adecuado de la dotación y / o vestimenta del personal manipulador de alimentos, para ello se aprobó el siguiente orden del día:

1. Verificación del Quórum.
2. Socialización de la *CLÁUSULA SEGUNDA* del contrato de prestación de servicios N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. INTERNO UM 001 de 2024.
3. Informe de análisis de los insumos e implementos de aseo, dotación y / o vestimenta del personal manipulador de alimentos (consistente en conjunto antifluido de camisa, pantalón y zapatos) de acuerdo a la estructura de costos del contrato de prestación de servicios N° SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 de 2024.
4. Socialización novedad presentada en la I.E. Luis Carlos Galán Sarmiento sede la Pradera del municipio de Orocue Casanare.
5. Proposiciones y Varios.

Desarrollo de la reunión de acuerdo con orden del día establecido:

747

ACTA DE COMITÉ No. 4

1. **Verificación del Quórum.**

Se verifica la asistencia de los integrantes del Comité Técnico de seguimiento y control del CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 así:
Por parte de Dirección técnica de cobertura Educativa: Doctor Nelson Leonardo González Amador.
Por parte de la Interventoría: Ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez
Por parte del Operador: Ingeniero Camilo Andrés López

A continuación, el Doctor Nelson Leonardo González Amador da la palabra a la ingeniera Edelmira Sierra, en calidad de interventora para que Socialice la *CLÁUSULA SEGUNDA* del contrato de prestación de servicios N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. INTERNO UM 001 DE 2024

2. **Socialización de la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA* del contrato de prestación de servicios N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. INTERNO UM 001 DE 2024.**

A continuación, la ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez en calidad de representante de la firma interventora informa que el CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 en la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA* establece: "*El Contratista, deberá desarrollar el objeto del Contrato de conformidad con las especificaciones y características técnicas señaladas en los Documentos del Proceso de Contratación, los cuales hacen parte integral del contrato, [...]*". Qué en consecuencia, el Contratista "FEDAG SAS", deberá desarrollar el objeto del Contrato de conformidad con las especificaciones y características técnicas señaladas en los Documentos del Proceso de Contratación No. CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, en este caso, cumplir con las especificaciones de la *Guía técnica, administrativa y financiera PAE- población mayoritaria externa*. Así bien, el Contratista se obliga para con la Entidad a ejecutar, a los precios cotizados en la propuesta y con sus propios medios – materiales, maquinaria, laboratorios, equipos y personal - en forma independiente y con plena autonomía técnica y administrativa, hasta su total terminación y aceptación final, las cantidades que se detallan en su propuesta económica.

La Ingeniera Edelmira Sierra menciona que realizó reunión preliminar el día 12 de marzo, con el equipo de profesionales del operador para definir soportes de validación de cada actividad, los cuales serán presentados en cada informe ejecutivo e informe de avance para pago de actas parciales así:

- ✓ Etapa de alistamiento
- ✓ Actividades relacionadas con anexo alimentación saludable y sostenible en el PAE
- ✓ Actividades relacionadas con calidad e inocuidad en el PAE
- ✓ Actividades relacionadas con anexo técnico de compras públicas locales
- ✓ Actividades relacionadas con anexo de participación ciudadana en el PAE
- ✓ Actividades relacionadas con anexo administrativo, técnico y financiero

Finalmente, la ingeniera Edelmira Sierra indica, que las anteriores actividades serán soporte de los informes descriptivos de orden legal, jurídico, administrativo, técnico y financiero establecido en el contrato de prestación de servicios No. Interno UM 0001 DE 2024.

3. **Informe de análisis de los insumos e implementos de aseo dotación y / o vestimenta del personal manipulador de alimentos (consistente en conjunto antifluido de camisa, pantalón y zapatos) de acuerdo a la estructura de costos del contrato de prestación de servicios Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024.**

El Doctor Nelson Leonardo González Amador, en calidad de supervisor del Contrato de interventoría No. 2398 de 2023-12-07, informa que en la ejecución de la operación PAE se han recibido múltiples quejas relacionadas con la insuficiencia de insumos e implementos de aseo para realizar los procesos de limpieza y desinfección requeridos en el marco de la prestación del servicio del PAE de la modalidad ración preparada en sitio, por lo cual, se hace necesario realizar un análisis minucioso al respecto, ya que el contrato establece un presupuesto específico para este componente.

Interviene el Ingeniero Camilo López Guadrón quien asiste como representante legal de la empresa FEDAG SAS, manifiesta que se desarrolla un plan de compras de insumos y elementos de aseo en cumplimiento a lo establecido en el presupuesto del contrato. Aduce que los insumos de aseo han sido distribuidos de acuerdo al plan de rutas proyectado para dos entregas en la ejecución del contrato, evidenciado que para algunas de las instituciones educativas son insuficientes por el tamaño de la infraestructuras física de los comedores escolares y cantidades de equipos y menajes; lo cual, ha hecho que se realicen entregas adicionales, en especial de hipoclorito de sodio en una concentración del 5,25%, detergente y lava loza para suplir estas necesidades.

Interviene la Doctora Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED, resaltando el cumplimiento que se debe tener en cada componente de acuerdo a la estructura de costos presentada por la entidad. Refiere que los insumos y elementos básicos de aseo, son transcendentales para garantizar correctamente el desarrollo de los procesos de control de calidad e inocuidad anexos a la prestación del servicio de alimentación escolar. Por consiguiente, la profesional solicita que la firma interventora explique sobre las quejas presentadas de manera reiterativa sobre la insuficiencia de elementos de aseo y desinfección, y si en el caso, de que se determinara un incumplimiento al contratista, se tomaran las acciones correctivas inmediatas.

La ingeniera María Alejandra Pinzón/ coordinador de calidad de interventoría explica lo referente al anexo del presupuesto del contrato de prestación de servicios denominado *presupuesto de insumos e implementos de aseo – Ración almuerzo* el cual establece insumos y elementos de aseo tales como esponjas y esponjillas, productos para el lavaplatos, desinfectantes, limpiadores de propósito general y desinfectantes de manos, calculado para treinta días (calendario escolar) para un total de 1,93 meses, sin embargo al realizar validación de remisiones de materias primas

e implementos de aseo, se pudo evidenciar que el cálculo utilizado por el operador fue para 2,9 meses con dos frecuencias de entregas proyectadas en el modelo operativo utilizado en el plan de rutas para la ejecución total del contrato, aduce la profesional que en visitas de seguimiento monitoreo y control a unidades aplicativas se evidencia que el personal manipulador no tiene clara la dosificación establecida en el plan de limpieza y desinfección lo cual hace que los insumos no alcancen. La ingeniera Pinzón, recomienda ajustar la frecuencia a tres entregas de insumos necesarios para realizar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento – POES, para de esta manera garantizar a través de refuerzos en proceso de capacitación que el personal realice la aplicación de forma adecuada y en cumplimento a los establecido en el plan de saneamiento básico (programa de limpieza y desinfección).

De otra parte, el Doctor Nelson Leonardo González Amador, en calidad de supervisor del Contrato de interventoria No. 2398 de 2023-12-07 informa que también se han recibido quejas frente al uso inadecuado de la vestimenta o dotación respectiva por parte del personal manipulador de alimentos; resalta la importancia del uso de la indumentaria contemplada como: gorros, tapabocas, batas, pantalón y calzado cerrado, entre otros como medida preventiva de buenas prácticas de manipulación de alimentos.

A continuación, interviene el Ingeniero Camilo López Guadrón, informando que por el número de personal manipulador de alimentos requerido y la dispersión de las unidades aplicativas, ha sido complejo el tema del uso de la dotación; argumenta que la empresa operadora del PAE, no ha escatimado esfuerzos necesarios para tener al 100% su personal manipulador de alimentos con la dotación como corresponde, sin embargo, se han presentado algunos casos que por tema de talla, se han tenido que ajustar o cambiar la indumentaria, haciéndolo en el menor tiempo posible. Así mismo, informa que se han venido haciendo refuerzos en algunos temas requeridos, a través de capacitaciones, concientizando y sensibilizando al personal manipulador de alimentos acerca de la importancia del uso de su indumentaria, las buenas prácticas de manipulación de alimentos, entre otros.

Participa la ingeniera Edelmira Sierra, precisando que no solo se requiere cumplir con el acta de entrega de la dotación y/o vestimenta, sino efectuar el uso como lo establece las condiciones contractuales: *CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE: Numeral 8* que para este caso cita lo siguiente *"Garantizar que el personal manipulador de alimentos, cuente con una estricta limpieza e higiene personal, cumplimiento además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo"*

4. Socialización novedad presentada en la I.E. Luis Carlos Galán Sarmiento sede la Pradera del municipio de Orocue Casanare.

Interviene la ingeniera Edelmira Sierra, informando que de acuerdo a lo establecido en el Comité Técnico No. 3, de fecha 05 de marzo de 2024, frente a la novedad de no prestación del servicio de alimentación escolar en la sede la Pradera de la IE Luis Carlos Galán Sarmiento del municipio de Orocué, por falta de oferta de mano de obra (manipulador(a) de alimentos); el operador

adelantó las acciones sugeridas (convocatoria a través de diferentes estrategias) para el cargo de manipuladora de alimentos, con lo que logró contratar al personal requerido, no obstante, la manipuladora renunció ante una mejor oferta laboral, sin lograr a la fecha dar inicio a la prestación del servicio bajo la modalidad preparado en sitio en la sede la Pradera.

Interviene Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED, solicita nuevamente al operador realizar convocatoria y a la Interventoría, efectuar seguimiento a las acciones implementadas por el operador en la búsqueda del personal manipulador de alimentos respectivo para la sede en mención, así bien, una vez se tenga respuesta se informe a la supervisión los avances y las acciones que garanticen el normal desarrollo del Programa PAE, en la I.E Luis Carlos Galán Sarmiento sede la pradera del municipio de Orocue Casanare. En consecuencia, el Comité aprueba continuar enviando temporalmente ración industrializada a los beneficiarios de la estrategia en la sede la Pradera.

5. Proposiciones y Varios.

El operador manifiesta que la I.E Francisco Lucea sede la Victoria del municipio de San Luis de Palenque, a partir del lunes 18 de marzo de 2024 será atendido en Ración preparada en sitio, dado que ya se logró la contratación de manipuladora de alimentos y cuenta con lo necesario para garantizar la prestación del servicio; informa que debido a compromiso adquirido con el Rector de la Institución educativa Luis María Jiménez del Municipio de Aguazul, se realizó la contratación de la manipuladora de alimentos adicional desde el 01 de marzo de 2024, con el fin de equilibrar cargas dado que la atención de primaria y bachillerato se hace de manera separada.

Por parte de los integrantes del Comité Técnico de Dirección, se realiza aprobación de cada uno de los aspectos previamente abordados, quedando fijados como acuerdos para ejecución, así mismo se crea compromiso en el cumplimiento de los plazos pactados.

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 No. UM 001 DE 2024.

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
R/L FEDAG S.A.S

Proyectó:
Jeniffer Solange Calderón Mesa / profesional de apoyo administrativo interventoría
Anexo 1. Lista de asistencia

751

GOBERNACION
DE CASANARE
NIT. 892099216-6

LISTA ASISTENCIA GENERAL

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

TEMA: Socializar la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA* del contrato de prestación de servicios Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 de 2024, lo que refiere la estructura de costos de los insumos e implementos de aseo y el uso adecuado de la dotación y / o vestimenta del personal manipulador de alimentos.

FECHA: 13 DE MARZO DE 2024

DEPENDENCIA/LUGAR: DIRECCIÓN DE COBERTURA EDUCATIVA HORA: ____ a ____

QUIEN DIRIGE y/o EXPONE: NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR - SUPERVISOR CTO. 2398-2023 CIUDAD/MCIPIO: YOPAL

FIRMA:

TIPO DE EVENTO

CAPACITACIÓN:

DIVULGACIÓN:

OTRO: ACTA DE REUNION

No	NOMBRE COMPLETO	CARGO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO (CEL)	FIRMA
1	EDELMIRO SIERRA CURIANA	C/C.	INTERVENTOR		3112632850	
2	Nelson Leonardo Gonzalez	Director	cobertura		3104822429	
3	[illegible]	C.C.	Operador		3114996156	
4	Delsy Carreño Lopez	Coordinadora Operador				
5	Maria Alejandra Pinzón Ortega	Coordinador Calidad Interventor	Interventoria		3157558780	
6	Maria E. Paez	Prof. PAE	Cobertura		3112573579	
7	Johana Nayely [illegible]	Prof. PAE	cobertura		3202703516	
8	Hugela Carolina Moreno	Prof. PAE	Supervisor		3112659265	
9	William Alejandro Rolando Parra	Prof Contrato	Cobertura		3193658670	
10						
11						
12						
13						
14						

752

Casanare

ACTA DE COMITÉ No. 5

FECHA: Yopal, Casanare, 22 de marzo de 2024

LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:
DR. NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA
CAMILO ANDRÉS LÓPEZ GUALDRON / OPERADOR FEDAG SAS

INVITADOS:
María E. Páez/ Profesional de apoyo- SED
Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED
William Alejandro Meléndez/ Profesional de apoyo- SED
Ángela Carolina Moreno/ Profesional de apoyo –SED
Johana Rodríguez/ Profesional de apoyo –SED
María Alejandra Pinzón/ coordinador de calidad interventoría
Caterinne Arcos Escobar/ coordinador operativo interventoría
Sandra Milena Hernández López / Técnico interventoría

Realiza apertura del Comité el Dr. Nelson Leonardo González Amador, Director Técnico de Cobertura Educativa, quien ejerce las funciones de supervisión del contrato de interventoría y en calidad de integrante del comité técnico de dirección saluda a los asistentes, e informa que la presente reunión tiene como objetivo revisar, evaluar y analizar temas relevantes en el marco del desarrollo de la operación del PAE, novedades presentadas y acciones frente al receso de Semana Santa, entre otros, aprobando el siguiente orden del día:

1. Verificación del Quórum.
2. Revisión de compromisos del Acta No. 4
3. Informe de presunto caso de ETA en la I.E. Campestre brisas del Pauto sede principal del municipio de trinidad.
4. Suspensión de CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N° SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. INTERNO UM 001 DE 2024 Y CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°. SECOP II CAS -OAJ-CMA-031-2023 Y No. INTERNO 2398 DE 2023-12-07
5. Socializar modelo operativo para la entrega de materias primas para la prestación del servicio PAE del 01 al 5 de abril de 2024.
6. Informe de concertaciones de ciclos de menús - almuerzo en unidades aplicativas donde se presenta la atención de dos modalidades: modalidad ración preparada en sitio estrategia residencia escolar (RE) y modalidad ración preparada en sitio PAE Mayoritario.
7. Proposiciones y Varios.

Desarrollo de la reunión de acuerdo con orden del día establecido:

753

Gobernación de Casanare

ACTA DE COMITÉ No. 5

1. **Verificación del Quórum.**

Se verifica la asistencia de los integrantes del comité técnico de seguimiento y control del CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 001 DE 2024 así:
Por parte de Dirección técnica de cobertura Educativa: Doctor Nelson Leonardo González Amador.
Por parte de la Interventoría: Ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez
Por parte del Operador: Ingeniero Camilo Andrés López

A continuación, el Doctor Nelson Leonardo González Amador da la palabra a la ingeniera Edelmira Sierra, en calidad de interventora para que informe acerca de las acciones realizadas por parte del operador, de acuerdo a compromisos del acta anterior, en aras de subsanar falencias presentadas por insuficiencias de productos y elementos de aseo y uso de dotación o vestimenta por parte del personal manipulador de algunas Instituciones Educativas priorizadas para el PAE.

2. **Revisión de Compromisos del Acta No. 4**

A continuación, la ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez en calidad de representante legal de la firma interventora, manifiesta que de acuerdo a los compromisos establecidos en acta de comité Técnico No. 4, se hará mención de las acciones implementadas por la Interventoría en cada aspecto tratado, de la siguiente manera:

- Realizar seguimiento a las acciones implementadas por el operador en la búsqueda del personal manipulador de alimentos para la I.E Luis Carlos Galán Sarmiento sede la pradera del municipio de Orocué Casanare. Para ello, la ingeniera Edelmira informa que verificó las acciones y/o mecanismos implementados por el FEDAG S.AS, que se basaron en la convocatoria para la vacante a través de diferentes medios de comunicación como: Grupos de difusión, WhatsApp, reuniones con la comunidad educativa, con la comunidad del sector, concluyendo con la ausencia de resultados positivos. Una vez más, se analiza que la zona tiene una influencia petrolera, mejores ofertas y garantías laborales ofrecidas por otras empresas en el sector privado, lo cual hace que no sea atractiva la oportunidad laboral ofrecida para realizar actividades preparación de alimentos en el marco del servicio del PAE, modalidad ración Preparada en Sitio (PS), por lo cual, se viabiliza el cambio de modalidad a Ración Industrializada (RI) de manera temporal, teniendo en cuenta que los beneficiados con la estrategia de alimentación escolar en sede en mención, están priorizados bajo la modalidad ración Preparada en Sitio (PS) y son de Jornada Única (JU), por lo que, el operador deberá continuar con la convocatoria de la oferta laboral para esta Institución Educativa.

- Seguimiento entrega de los insumos e implementos de aseo a diferentes unidades aplicativas.

A través de las visitas de seguimiento monitoreo y control realizadas por parte de la firma interventora al presupuesto del contrato de prestación de servicios denominado *presupuesto de insumos e implementos de aseo – Ración almuerzo* el cual establece insumos y elementos de aseo tales como esponjas y esponjillas, productos para el lavaplatos, desinfectantes, limpiadores

de propósito general y desinfectantes de manos, calculado para treinta días (calendario escolar) para un total de 1,93 meses, se pudo evidenciar el ajuste realizado por el operador ejecutor al PAE a las frecuencias de entregas de insumos de aseo distribuidos para tres (3) entregas en el plan de rutas, insumos necesarios para realizar los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección, los cuales fueron acompañados con refuerzos de capacitaciones bajo el cumplimiento del plan de saneamiento básico (Programa de limpieza y desinfección).

3. **Informe de presunto caso de ETA en la I.E. Campestre brisas del Pauto sede principal del municipio de trinidad.**

El Doctor Nelson Leonardo González Amador, en calidad de supervisor del Contrato de interventoría No. 2398 de 2023-12-07, informa sobre un evento de alerta por presunto caso de ETA en la I.E Campestre Brisas del Pauto, reportado por el rector de la I.E. en atención de una SPQR emitida por parte del Comité de Alimentación Escolar - CAE de fecha el día 13 de marzo de 2023. Por consiguiente, otorga la palabra a la ingeniera Edelmira Sierra, en calidad de interventora para que presente un informe detallado de la visita técnica de seguimiento, monitoreo y control a la Institución Educativa citada con anterioridad.

Así bien, la ingeniera Edelmira Sierra, en calidad de interventora del CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. Interno UM 001 DE 2024 cuyo objeto es: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE" y cuya ejecución se realiza por la empresa FEDAG S.A.S, presenta "informe de análisis de la operación del PAE", donde precisa acciones de seguimiento, monitoreo y control, realizadas por la firma interventora durante la investigación al evento de alerta por presunto caso de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) en la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto sede principal durante el servicio del PAE el día martes, 12 de marzo de 2024.

Cabe mencionar que el seguimiento técnico que se cita en informe, se establece conforme a las *actividades del contratista* fijadas en la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE* del Contrato de Prestación de Servicios No. Interno UM 0001 de 2024, *y principalmente, los numerales 1,4 y 9* que para este caso citan lo siguiente "*Cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente, logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que se puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente, en caso de presentarse casos de ETA (enfermedades transmitidas por alimentos) […]*", "*Elaborar el Plan de Saneamiento de acuerdo a las condiciones de las sedes educativas con los respectivos programas, […]*", "*Diseñar e implementar el programa de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos Operativos […]*".

Por lo anterior la Ingeniera Edelmira Sierra sede la palabra la ingeniera María Alejandra Pinzón/ coordinador de calidad interventoría, quien explica en detalle las actividades de seguimiento,

monitoreo y control en relación al evento de alerta por el presunto caso de ETA en la Institución Educativa en mención y, que tuvo como antecedente inicial, la atención de una SPQR emitida por parte del Comité de Alimentación Escolar - CAE de fecha el día 13 de marzo de 2023, donde en su contexto como mecanismo de participación ciudadana y control social, se socializó por parte de padres de familia y estudiantes, las novedades sobre la prestación del servicio PAE en cada una de las sedes anexas a la Institución Educativa.

La Ingeniera María Alejandra Pinzón presenta aspectos relevantes de la vista técnica realizada el día 14 de marzo de 2024 para efectuar investigación de campo y análisis situacional, respecto al evento de alerta por presunto caso de ETA. Explica que para el desarrollo de esta actividad se determinó en primera instancia, realizar reunión con el docente directivo de la institución Educativa, supervisión y operador del programa "FEDAG S.A.S"; en esta reunión se permitió conocer de manera oficial y fidedigna los acontecimientos presentados respecto a la prestación del servicio de alimentación en el comedor escolar; así como, analizar causas y efectos. En este sentido, como interventoría se dejó constancia que a través del envío del Acta de comité CAE de fecha 13/03/2024 fue comunicada la situación particular presentada en la sede educativa en la cual se citaba la afectación de un (1) estudiante, se hizo énfasis en que no se había informado y/o confirmado por parte de la ETS (Secretaría de Salud Departamental) de la aparición de brotes de ETA y que en este sentido, se hacía apremiante dar alcance a la "RUTA PARA ATENCIÓN DE ETA" con el fin de conocer las responsabilidades de los actores que involucran la prevención ETA´S y la Investigación Epidemiológica de Campo que efectúa la confirmación de las mismas.

Respecto al evento, se determinó un cambio no autorizado en la preparación del alimento proteico, en razón a que para el día martes 12/03/24 la programación del menú No. 17 contemplaba: "pechuga sudada" y que, en reemplazo de éste, fue entregado sin aprobación "pollo desmechado con mayonesa", lo cual cambio las características organolépticas del alimento. Informa que como anexo a la reunión con el directivo docente, se compartió la ruta de las acciones que deben ser adelantadas por los diferentes actores, al identificar casos de niños, niñas y jóvenes con síntomas gastrointestinales (náuseas, vómito, diarrea, dolor de estómago), posiblemente relacionados con el consumo del complemento alimentario PAE en un lapso de 24 horas desde la identificación del primer caso al interior de la sede educativa.

La profesional Informa que posteriormente, se efectuó visita de seguimiento, monitoreo y control al comedor escolar con el objetivo de analizar las condiciones técnicas de los procesos de almacenamiento, alistamiento, preparación, ensamble y distribución de las raciones alimentarias a los beneficiarios priorizados para la modalidad ración preparada en sitio y finalmente, la interventoría implementó muestreo microbiológico en alimentos, ambientes, superficies de equipos, frotis de manos del personal manipulador de alimentos y agua.

Alude la profesional de interventoría que el informe del seguimiento en campo realizado por la firma consultora, se complementa con un informe de bodega y/o trazabilidad de las materias primas correspondientes al ciclo de menú de la semana No. 4, menús No. 16 al 20, programados para la operación del PAE comprendida entre 11 al 15 de marzo de 2024 con el cual se evalúan los aspectos técnicos de las condiciones de almacenamiento, conservación, distribución y transporte de alimentos del PAE hacia las unidades aplicativas, caso especial "Campestre Brisas del Pauto – sede principal; aduce que el informe incluye las acciones de mejora presentadas por operador las cuales describen refuerzos en programas de capacitación en buenas prácticas de

756

manufactura, interpretación de guías de preparación de menús, utilización de intercambios y procedimientos operativos de limpieza y desinfección.

El informe presentado por la firma interventora cuenta con los resultados de laboratorio, en el cual se pudo establecer la calidad microbiológica de las muestras de alimentos del menú No. 19 del día 14 de marzo de 2024; sin embargo, no se pudo efectuar análisis a los alimentos del menú No. 17 implicados en presunto caso de ETA dado que no existió preservación de los productos en el comedor escolar que permitiera evaluar el estado microbiológico por parte de la interventoría y principalmente, de las ETS que desarrollan la Investigación Epidemiológica de estos eventos de interés en salud pública.

Así bien, se precisa exponer que la situación encontrada en la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto sede principal durante el servicio del PAE el día martes, 12 de marzo de 2024, no cumplen con las definiciones de caso establecidas en los protocolos de autoridades sanitarias y por el Instituto Nacional de salud- INS, dado que es a partir del análisis de los hallazgos clínicos, situación epidemiológica y ayudas diagnósticas que se logra efectuar confirmación, clasificación final y/o la identificación de los factores relacionados con la ocurrencia del evento y de ratificar, en virtud de los protocolos de vigilancia en salud pública un "caso confirmado", que eventualmente, es una "*Persona de la cual fue aislado e identificado el agente etiológico o de la que fueran obtenidas otras evidencias clínicas, epidemiológicas de laboratorio y/o de patología, que siguen los criterios y definiciones para cada enfermedad específica*".

Aun cuando no exista confirmación por parte de las autoridades sanitaria, el informe presentado anexo a la presente Acta en noventa y ocho (98) folios permite evidenciar las actividades de seguimiento monitoreo y control de la firma interventora al igual que la importancia de dar alcance al "Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos con Programa de Alimentación Escolar (PAE)", así como, los protocolos para la vigilancia en salud pública.

Interviene el Ingeniero Camilo López Guadrón, informando que presentó a la firma interventora un informe detallado de acciones correctivas que adscriben refuerzos en programas de capacitación en buenas prácticas de manufactura, interpretación de guías de preparación de menús, utilización de intercambios y procedimientos operativos de limpieza y desinfección, aplicación de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos, refuerzo de procesos de control de plagas, soportes de remisión y reposición de materia con enfoque preventivo y que además tomara acciones administrativas de cumplimento al personal manipulador al tomar decisiones no autorizadas frente a cambios en las preparaciones y procedimientos relativos al programa PAE.

Interviene la Doctora Johana Rodríguez/ Profesional de apoyo- SED, resaltando la importancia en la conformación de los CAES como mecanismo de participación ciudadana y control social, pero también en sus competencias, toda vez que al realizar el análisis frente a decisiones tomadas el día 13 de marzo en la I.E. Campestre brisas del Pauto en la sede principal, no son acordes a sus competencias, la profesional sugiere convocar una reunión de CAE, con el fin de aclarar la situación presentada con el informe detallado de la interventoría y el plan de mejora del operador.

4. **Suspensión de CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N° SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. INTERNO UM 001 DE 2024 Y CONTRATO DE INTERVENTORÍA N°. SECOP II CAS -OAJ-CMA-031-2023 Y No. INTERNO 2398 DE 2023-12**

Interviene la Doctora Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED, informa que teniendo en cuenta el plazo contractual, se tienen 58 días calendario escolar (de lunes a viernes), razón por la cual no se hace necesario realizar la suspensión del contrato de prestación de servicios **N° SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. INTERNO UM 001 DE 2024** y por ende el contrato de interventoría **N°. SECOP II CAS -OAJ-CMA-031-2023 Y No. INTERNO 2398 DE 2023-12** no puede quedar suspendido, dado que la interventoría debe realizar el seguimiento, monitoreo y control del modelo operativo utilizado en el plan de rutas para la entrega de materias primas, insumos, elementos de aseo y demás actividades propias del ejecutor del PAE con el fin de garantizar la prestación del servicio luego del receso estudiantil , establecido en la resolución 2344 del 29-10-2023 Una (1) semana: 25 marzo 2024 al 31 marzo 2024 (Semana Santa) de la presente anualidad, es importante aclarar que la prestación del servicio PAE viene por días calendario escolar y el alistamiento y la entrega del servicio se tiene que hacer de acuerdo al plan de compras establecido en el modelo operativo en la fase preoperativa.

5. **Socializar modelo operativo para la entrega de materias primas para la prestación del servicio PAE del 1 al 5 de abril de 2024.**

Interviene la ingeniera Edelmira Sierra, solicita al operador informe el modelo operativo en el plan de rutas a aplicar para la entrega de materias primas luego del receso estudiantil, establecido en la resolución 2344 del 29-10-2023 Una (1) semana: 25 marzo 2024 al 31 marzo 2024 en ocasión de la (Semana Santa), para lo cual sede la palabra al Ingeniero Camilo López Gualdrón, representante legal de la empresa operadora, quien manifiesta que la recepción de materias primas en especial abarrotes provenientes de grandes superficies se realizaran desde el día martes 26 de marzo de acuerdo al plan de compras y despacho de los proveedores, en bodega se recepcionará las materias primas los días jueves 28 y viernes 29 de marzo con el fin realizar procesos de alistamiento para posterior despacho a sedes educativas priorizadas por la ETC el día sábado 30 de marzo de 2024, garantizando de esta forma la entrega oportuna de la ración PS – modalidad almuerzo y ración industrializada en instituciones y unidades aplicativas.

6. **Informe de concertaciones de ciclos de menús - almuerzo en unidades aplicativas donde se presenta la atención de dos modalidades: modalidad ración preparada en sitio estrategia residencia escolar (RE) y modalidad ración preparada en sitio PAE Mayoritario.**

La coordinadora Operativa Diana Caterinne Arcos Escobar de la interventoría informa que previa revisión conjunta con la Profesional de apoyo de la supervisión ND Carolina Moreno, se realiza la unificación del ciclo de menú y guías de preparación del tiempo de comida almuerzo, para la operación de almuerzo y residencias escolares. Se aclara que la unificación se realiza con los ingredientes ya contemplados de cada semana de servicio, por lo cual no se afecta el plan de compras de ninguno de los dos operadores. Se hace entrega de los ciclos de menú y guías de preparación a usar en las sedes educativas donde se prestan los dos servicios de manera conjunta, lo anterior, con el fin de evitar retrasos en el proceso dada la capacidad instalada de los comedores escolares.

ACTA DE COMITÉ No. 6

7. Proposiciones y Varios.

Por parte de los integrantes del Comité Técnico de Dirección, se realiza aprobación de **continuar con modalidad a Ración Industrializada (RI) en la IE Luis Carlos Galán Sarmiento sede la pradera del municipio de Orocue Casanare a partir del 01 de abril de 2024 luego del receso estudiantil de semana santa** y de cada uno de los aspectos previamente abordados, quedando fijados como acuerdos para ejecución, así mismo se crea compromiso en el cumplimiento de los plazos pactados

La Profesional del Equipo PAE María E. Páez C, informa que se compartirá por correo electrónico y por WhatsApp la solicitud de atención con el servicio de alimentación escolar en la sede La Palmita de la IE **Luis Carlos Galán Sarmiento sede la Palmita del municipio de Orocue** a partir del 01 de abril, en razón a que ya se cuenta con el docente para esa sede, de acuerdo a lo informado por la Dirección Administrativa.

A lo anterior, la ingeniera Edelmira como interventora manifestó, que la sede se encuentra priorizada con modalidad preparado en sitio El operador manifiesta que a partir del 01 de abril se prestará el servicio de alimentación escolar en la sede la Palmita, sujeto a la consecución de manipuladora de alimentos, dado que se estará en Semana Santa y es probable que se dificulte la consecución de la manipuladora En consecuencia, los integrantes del Comité Técnico aprueban el cambio a modalidad Ración preparada en sitio a Ración Industrializada de manera temporal, adelantándose a la mayor brevedad posible las acciones para garantizar la prestación del servicio bajo la modalidad preparado en sitio.

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 No. UM 001 DE 2024.

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
R/L FEDAG S.A.S

Proyectó:
Jennifer Solange Calderón Mesa / profesional de apoyo administrativo interventoría

Anexo

1. Lista de asistencia
2. Informe de presunto caso de ETA en la I.E. Campestre brisas del Pauto sede principal del municipio de Yopal en noventa y ocho (98) folios

759

GOBERNACION
DE CASANARE
NIT. 892099216-6

LISTA ASISTENCIA GENERAL

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

TEMA: Objetivo revisar, evaluar y analizar temas relevantes en el marco del desarrollo de la operación del PAE, novedades presentadas y acciones frente al receso de Semana Santa, entre otros.

FECHA: 22 DE MARZO DE 2024 HORA: _____ a _____

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

QUIEN DIRIGE y/o EXPONE: NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR - SUPERVISOR CTO. 2398-2023 FIRMA: _____

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

No	NOMBRE COMPLETO	CARGO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO (CEL)	FIRMA
1	EDELMIRO SIERRA G.	E/L.	INTEG		3117632150	
2	Nelson Gonzalez	Director	cobertura		3209332459	
3	Camilo Andres Lopez Gutierrez	E/L.	Operador.		3144946156	
4	Delsy Consuelo Lopez	C. operativo	Operador		3212044589	
5	Mario Alejandro Pinton	Coordinador Calidad	Interventoria	mapintonortega@gmail.com	311 575 8780	
6	SANDRA MILENA HERNANDEZ LOPEZ	PROF-APOYO INTEG	INTERVENTORIA	sanihelo83@hotmail.com	3112632150	
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

CONTRATO DE INTERVENTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023

OBJETO DEL CONTRATO:
"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INTERVENTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE ANALISIS A LA OPERACIÓN PAE "INVESTIGACIÓN AL EVENTO DE ALERTA POR PRESUNTO CASO DE ETA"

YOPAL - CASANARE
2024

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y cuya ejecución se realiza por la empresa FEDAG S.A.S.

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de análisis de la operación del PAE", el cual precisa acciones de seguimiento, monitoreo y control, realizadas por la firma consultora durante la investigación al evento de alerta por presunto caso de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) en la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto sede principal durante el servicio del PAE el día martes, 12 de marzo de 2024.

Cabe mencionar que el seguimiento técnico que se cita en el presente informe, se establece conforme a las *actividades del contratista* fijadas en la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE* del Contrato de Prestación de Servicios No. Interno UM 0001 de 2024, *y principalmente, los numerales 1,4 y 9* que para este caso citan lo siguiente *"Cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente, logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que se puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente, en caso de presentarse casos de ETA (enfermedades transmitidas por alimentos) el operador debe dar cumplimiento de manera inmediata a las acciones a ejecutar por parte de cada uno de los actores en un evento de ETA contenidas en el anexo de Calidad e Inocuidad de la Resolución 0335 de 2021 [...]", "Elaborar el Plan de Saneamiento de acuerdo a las condiciones de las sedes educativas con los respectivos programas, [...]", "Diseñar e implementar el programa de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos Operativos [...]".*

En este sentido, resulta claro destacar que el seguimiento técnico desarrollado en visita de campo, se complementa con el seguimiento efectuado en bodega puesto que la firma consultora cada semana de operación efectúa la verificación del despacho de la materia prima hacia las unidades aplicativas del departamento de Casanare donde se ejecuta el Contrato de Prestación de Servicios No. Interno UM 0001 de 2024. *Dicho seguimiento a bodega*, es trascendental debido a que su desarrollo permite identificar acciones de mejora a implementar por parte del operador, en los aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento apropiadas, que eviten riesgos de contaminación cruzada y alteración de las características de calidad e inocuidad de los productos antes de su despacho; a su vez, esta actividad contribuye a la validación oportuna,

de las cantidades de materia prima proyectadas para la elaboración de las Raciones Alimentarias para los titulares de derecho del Departamento de Casanare, beneficiarios de la operación PAE.

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar informe de análisis de la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE frente a la investigación de un evento de alerta por presunto caso de ETA durante la ejecución del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. Interno UM 0001 DE 2024, celebrado entre la Gobernación de Casanare y "FEDAG S.A.S".

3. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE", sus anexos técnicos y caja de herramientas.
- Resolución 2674 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".
- Resolución 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 333 de 2011, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
- Resolución 810 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".
- Resolución 2492 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social, "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"

4. ALCANCE

Aplica como referencia a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados en visitas de campo a las Instituciones Educativas del departamento para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, No. INTERNO UM 0001 DE 2024.

5. ANTECEDENTES

El actual informe de análisis plasma las actividades de seguimiento, monitoreo y control en relación al evento de alerta por el presunto caso de ETA en la I.E Campestre Brisas del Pauto y, tiene como antecedente inicial, la atención de una SPQR emitida por parte del Comité de Alimentación Escolar - CAE de fecha el día 13 de marzo de 2023, donde en su contexto como mecanismo de participación ciudadana y control social, se socializó de parte

de padres de familia y estudiantes, las novedades sobre la prestación del servicio PAE en cada una de las sedes anexas a la Institución Educativa (***VER ANEXO No. 1 Acta Reunión CAE***).

En este sentido, resulta importante resaltar la funcionalidad del CAE en promoción de la participación ciudadana como control social, entendiéndose como uno de los espacios establecidos para optimizar la operatividad del PAE y contribuir a mejorar la atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios y priorizados por la ETC.

6. METODOLOGÍA

La firma consultora se desplazó el día 14 de marzo de 2024 a la I.E Campestre Brisas del Pauto, sede Principal para efectuar investigación de campo y análisis situacional, respecto al evento de alerta por presunto caso de Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) durante el servicio del PAE del día martes 12 de marzo de 2024. Para el desarrollo de esta actividad se determinó en primera instancia, realizar reunión de apertura (***VER ANEXO No. 2 Acta Reunión***) con el docente directivo de la Institución Educativa, supervisión y operador del programa "FEDAG S.A.S"; posteriormente, se efectuó visita de seguimiento, monitoreo y control al comedor escolar con el objetivo de analizar las condiciones técnicas de los procesos de almacenamiento, alistamiento, preparación, ensamble y distribución de las raciones alimentarias a los beneficiarios priorizados para la modalidad ración preparada en sitio (***VER ANEXO No. 3 Formatos de verificación en campo***); finalmente, la interventoría implementó muestreo microbiológico en alimentos, ambientes, superficies de equipos, frotis de manos del personal manipulador de alimentos y agua (***VER ANEXO No. 4 Resultados de muestreo microbiológico de alimentos, ambientes y superficies***).

En consecuencia, las actas utilizadas en campo para la evaluación de los requisitos sanitarios y verificación de condiciones técnicas de la ejecución del PAE en la I.E Campestre Brisas del Pauto, fueron las siguientes: *"Formato de Condiciones de Operación Ración Preparada en Sitio"; el "Formato de Verificación Temperaturas y Características Organolépticas Alimentos de la Ración Preparada en Sitio" y el "Formato de Requerimientos Alimentarios y Nutricionales de la Ración Preparada en Sitio", los cuales se relacionan como anexos del presente documento.*

Entre tanto, es preciso mencionar que la presentación del actual informe y el seguimiento en campo realizado por la firma consultora, se complementa con un informe de bodega y/o trazabilidad de las materias primas correspondientes al ciclo de menú de la semana No. 4, menús No. 16 al 20, programados para la operación del PAE comprendida entre 11 al 15 de marzo de 2024. Este control en bodega empleó el *"Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas"*, y permitió la evaluación de los aspectos técnicos de las condiciones de almacenamiento, conservación, distribución y transporte de alimentos del PAE hacia las unidades aplicativas del departamento de Casanare anexas a la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024 (***VER ANEXO No. 5 Informe de trazabilidad de materias primas en bodega***).

De igual manera, el presente informe incluye las acciones de mejora presentadas por operador las cuales describen refuerzos en programas de capacitación en buenas prácticas de manufactura, interpretación de guías de preparación de menús, utilización de intercambios y procedimientos operativos de limpieza y desinfección.

A continuación, se resumen los aspectos técnicos y generalidades del diseño metodológico de la visita en campo de seguimiento, monitoreo y control realizada por la firma consultora:

Tabla No.1. Relación de aspectos técnicos evaluados en la visita de seguimiento y control a la operación PAE

OPERADOR	FEDAG S.A.S.
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO
FECHA DE VISITA TECNICA	14 DE MARZO DE 2023
ASPECTOS EVALUADOS DURANTE LA INSPECCIÓN.	- DESARROLLO DE REUNIÓN CON DOCENTE DIRECTIVO - VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN -VERIFICACIÓN CONDICIONES DE OPERACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS -REVISIÓN DOCUMENTAL: ✓ PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ✓ SOPORTES DEL PERSONAL MANIPULADOR -SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN DE MENÚ SERVIDO Y -ANÁLISIS MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS DE ALTO RIESGO -VERIFICACIÓN DE LA ASISTENCIA DE LOS NNAJ
% CUMPLIMIENTO DE ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL.	85,71%

7. ANÁLISIS DE RESULTADOS

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control realizados durante la investigación al evento de alerta por presunto caso de ETA y posterior visita de campo al comedor escolar, el día 14 de marzo de 2024:

7.1.1 SEGUIMIENTO A LA REUNIÓN CON DOCENTE DIRECTIVO

Con el objetivo de *"[...] efectuar investigación de campo y análisis situacional, respecto a la sospecha de un caso de ETA [...]"* se entabló reunión de fecha 14/03/2024, con la participación del Rector (Daniel Felipe Segura Maldonado), Director de Cobertura Educativa departamental (Nelson Leonardo Gonzales), representante legal del operador (Camilo Andrés López) e Interventoría ***(VER ANEXO No. 2 Acta Reunión)***.

Este encuentro permitió conocer de manera oficial y fidedigna los acontecimientos presentados respecto a la prestación del servicio de alimentación en el comedor escolar; así como, analizar causas y efectos. Así bien, como interventoría se dejó constancia que a través del envío del Acta de comité CAE de fecha 13/03/2024 fue comunicada la situación particular presentada en la sede educativa en la cual se citaba la afectación de un (1) estudiante, se hizo énfasis en que no se había informado y/o confirmado por parte de la ETS (Secretaria de Salud Departamental) de la aparición de brotes de ETA y que en este sentido, se hacía apremiante dar alcance a la "RUTA PARA ATENCIÓN DE ETA" con el fin de conocer las responsabilidades de los actores que involucran la prevención ETA´S y la Investigación Epidemiológica de Campo que efectúa la confirmación de las mismas.

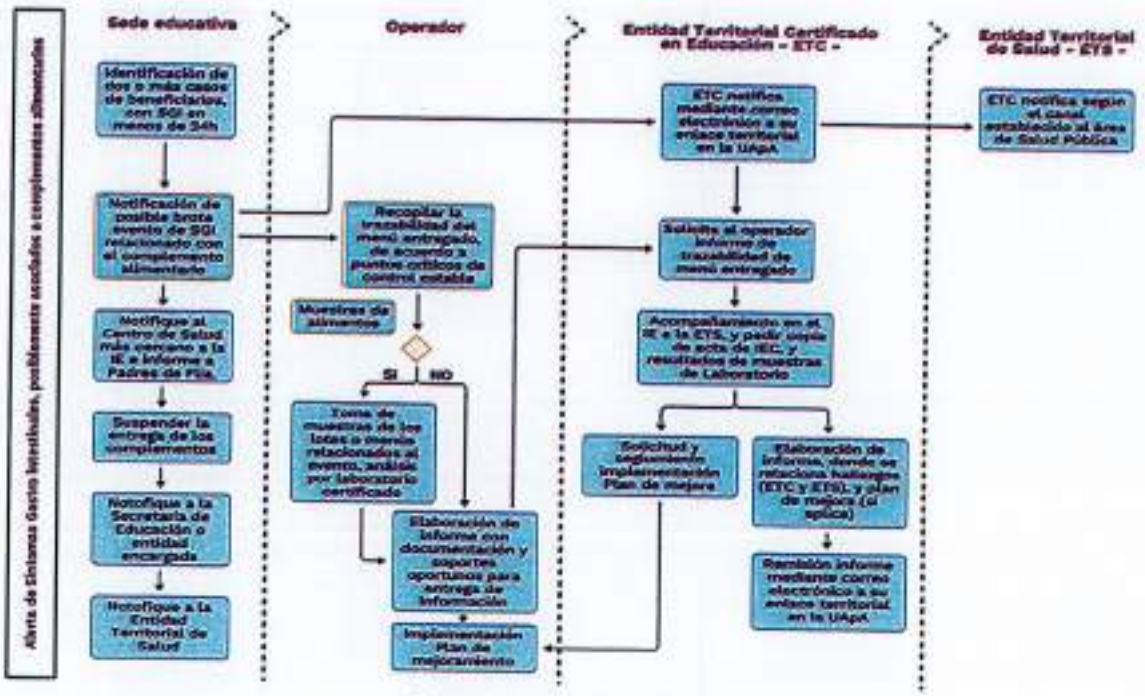
Respecto al evento, se determinó un cambio no autorizado en la preparación del alimento proteico, en razón a que para el día martes 12/03/24 la programación del menú No. 17 contemplaba: "pechuga sudada" y que, en reemplazo de éste, fue entregado sin aprobación "pollo desmechado con mayonesa". En consecuencia, se fijó

como pauta inicial el refuerzo de capacitación a las manipuladoras de alimentos de la Institución Educativa, dejando como soporte de esta actividad un informe de seguimiento de acciones de mejora por parte del operador, y de la misma, efectuar el mantenimiento a equipos: dos (2) sistemas de refrigeración (un mantenimiento correctivo y otro, preventivo) y a una (1) licuadora (correctivo).

Finalmente, como anexo a la reunión con el directivo docente, se comparte la ruta de las acciones (*Ver Gráfica No. 1*) que deben ser adelantadas por los diferentes actores, al identificar casos de niños, niñas y jóvenes con síntomas gastrointestinales (náuseas, vómito, diarrea, dolor de estómago, dolor de cabeza, rash o prurito o erupción cutánea), posiblemente relacionados con el consumo del complemento alimentario PAE en un lapso de 24 horas desde la identificación del primer caso al interior de la sede educativa.

Así bien, como se observa en la Gráfica 1, es a partir de la notificación realizada por parte de la sede educativa, que la ETC adelanta de forma inmediata las acciones necesarias para consolidar y remitir el informe de la trazabilidad del evento, incluyendo todas las acciones realizadas por parte del operador PAE, el acompañamiento y los hallazgos de la Investigación Epidemiológica de Campo, encuesta de consumidores e informes de notificación al sistema de vigilancia en salud pública realizada por la ETS.

Gráfica No. 1. Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de casos de beneficiarios con síntomas Gastrointestinales, posiblemente asociados a complementos alimentarios



Fuente: Construcción UAPA.

7.1.2 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS DEL ACTA DE VISITA DE SEGUMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

CONDICONES HIGIENICO SANITARIAS: EDIFICACIONES E INSTALACIONES.

- La estructura e instalaciones físicas del comedor escolar, se encuentran construidas en materiales higiénico sanitarios que facilitan las operaciones de limpieza y desinfección; así mismo, se cuenta con diferentes áreas que permiten el desarrollo de las operaciones de almacenamiento de materia prima, preparación de alimentos y consumo de raciones.
- Las zonas de ventilación del área de producción presentan protección física; sin embargo, existen aberturas entre el techo y las paredes que permiten el posible ingreso y refugio de plagas.
- Las áreas cuentan con iluminación suficiente para facilitar en el personal manipulador el desarrollo de las actividades de almacenamiento, prealistamiento, preparación y servido de alimentos
- Existe una entrada única e independiente, la cual restringe el ingreso de personal no autorizado y capacitado a las áreas de procesamiento de alimentos.
- El establecimiento presenta sistemas de desagüe que permiten la evacuación eficiente de los residuos líquidos, y dispone de zonas exclusivas para desarrollar los procesos de limpieza y desinfección de menajes, utensilios, insumos y productos hortofrutícolas.
- El área de almacenamiento asegura la protección contra la contaminación de la materia prima y su dimensión permite el manejo adecuado del volumen de los alimentos programados para la operación del PAE.
- El comedor escolar presenta unidades sanitarias independientes; no obstante, se encuentran suspendidas temporalmente debido a la falta de mantenimiento en sus instalaciones.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

- Durante la visita de seguimiento, monitoreo y control se evidencia carpeta operativa con plan de saneamiento básico escrito, acorde con su actividad, en el cual se encuentra anexo los programas respectivos.

a. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- La verificación del servicio se realiza previo al inicio del proceso o fase de alistamiento de la preparación de alimentos; sin embargo, la interventoría evidencia en sitio la implementación de protocolos de limpieza y desinfección durante las etapas finales, incluidos los procedimientos aplicados en menajes, platos, vasos y cucharas antes del servido de las raciones.
- Se observa el diligenciamiento de los registros de control.
- Las superficies de los equipos como estufas, neveras, congelador y licuadora no presentan presencia de algún tipo de suciedad.
- Se determinó suficiencia de productos para proceso operativos estandarizados de limpieza y desinfección.

b. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESISUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

- El comedor escolar implementa las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos. Para el cumplimiento de este programa, el operador hace entrega de 15 bolsas plásticas, divididas en 5 unidades, negras, verdes y blancas.
- Se observa el uso de recipientes plásticos o canecas con tapas para la respectiva clasificación y disposición de los residuos según sus características (orgánicos y reciclables).
- No se cuenta con identificación del recipiente de almacenamiento y un espacio definido para la disposición y manejo de aceite vegetal usado.

c. CONTROL DE PLAGAS

- El comedor escolar no evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por vectores; no obstante, existen aberturas entre el techo y la estructura de la pared que requieren de medidas de control integral de tipo preventivo enfocadas en la instalación de nuevas barreras de protección. A su vez, aumentar las frecuencias y reforzar los procesos de fumigación en los alrededores del comedor escolar dada la influencia de zonas verdes.

d. ABASTECIMIENTO DE AGUA

- La fuente de abastecimiento proviene de pozo profundo extraído por fuerza de presión y almacenada en dos (2) tanques aéreos de PVC con capacidad de 1000 L c/u. Se registran acciones de limpieza y desinfección de tanques (último registro de fecha 09/03/24).
- El establecimiento cuenta con sistema de purificación del agua a través de filtro cuya función es retirar las impurezas del agua utilizada para la preparación de los alimentos; durante el proceso de inspección se verifica visualmente las características organolépticas como: color, transparencia y olor; evidenciando un producto transparente, incoloro, con sabor insípido y ausencia de turbidez.

PERSONAL MANIPULADOR

- El comedor escolar cuenta con carpeta operativa donde reposan los contratos de trabajo, certificados de aptitud laboral y soportes de educación sanitaria en buenas prácticas de manufactura – BPM de un total de cuatro (4) manipuladoras de alimentos: una (1) de medio tiempo y tres (3) de tiempo completo. Como observación se encontró certificados médicos ilegibles que requiere mayor calidad de impresión.
- El personal manipulador porta adecuadamente la indumentaria, limpia y en buen estado, hace uso correcto de los elementos de protección personal y aplica las buenas prácticas higiénicas durante todas las etapas de preparación

ALMACENAMIENTO

- Para el almacenamiento se tienen en cuenta el uso de elementos como canastillas, estibas, recipientes plásticos con tapa, estanterías y equipos de conservación: Una (1) nevera con capacidad para 200 L (con zona de refrigeración y congelación), y un (1) congelador horizontal con capacidad para 300 L para el manejo de productos de alto riesgo (proteínas)
- Los alimentos correspondientes a componentes como RTP y productos hortofrutícolas se observan en buen estado de madurez, y no presentan abolladuras o daños mecánicos puesto que son dispuestos a

través de canastillas y no apilados. Se observa la implementación de actividades de preselección e inspección diaria de los alimentos almacenados.

- Los productos empacados se hallaron dentro su vida útil y presentaron debidamente rotulados en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente (Resolución 5109 de 2025).
- La capacidad de almacenamiento permite el manejo del volumen de materias primas, implementos y productos proyectados para la operación del PAE.
- Cabe resaltar que el volumen de materia prima enviada al comedor es acorde al número de estudiantes matriculados y focalizados para el servicio del programa de alimentación escolar.
- No se identifica un área específica para el manejo de productos no conformes.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.

- Se observaron procesos de preparación secuenciales; a su vez, se determinó que las operaciones de producción se coordinan para minimizar el tiempo de preparación, evitar la exposición de los platos servidos al ambiente y finalmente, entregar raciones que garanticen un plato de comida caliente a cada estudiante.
- El personal manipulador utilizó guantes de manipulación de alimentos para el servido de los alimentos y cuando se requirió la manipulación directa de los alimentos durante el proceso de preparación.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

- El equipo de interventoría durante la prestación del servicio realizó seguimiento a todas las operaciones desarrolladas por el personal manipulador, permitiéndose aplicar correctivos inmediatos durante cualquier desviación operativa, retroalimentando los conocimientos del personal en sitio para permitir mantener la calidad del servicio.
- Como parte del seguimiento, monitoreo y control se realiza toma de muestra para el análisis y control microbiológico de los alimentos preparados y de materias primas (agua de filtro), ambientes y frotis de manos el personal manipulador de alimentos. Lo anterior, con el objetivo de evaluar la calidad microbiológica de los alimentos y validar la efectividad de los procesos operativos estandarizados de limpieza y desinfección aplicados por el personal manipulador durante la ejecución del PAE.

7.1.3 SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL MENÚ SERVIDO

Se efectuó verificación de características organolépticas y gramajes del menú servido, así bien, como anexo a esta actividad se incluyen las actas de *"Formato de Verificación Temperaturas y Características Organolépticas Alimentos de la Ración Preparada en Sitio"; "Formato de Requerimientos Alimentarios y Nutricionales de la Ración Preparada en Sitio"* y el respectivo, registro fotográfico *(VER ANEXO No. 3 Formatos de verificación en campo)*

7.1.4 SEGUIMIENTO A MUESTREO MICROBIOLOGICOS DE ALIMENTOS

En el evento de alertas por presuntas ETA's, éstas deberán surtir el proceso de notificación al equipo PAE, a la ETS correspondiente y a la UApA con el fin de facilitar y brindar toda la información requerida para el debido proceso ante las autoridades de salud. Sin embargo, la ETC, operador o la interventoría podrán realizar los análisis microbiológicos a los alimentos implicados, y estos análisis deberán estar alineados con la naturaleza del producto, así como con la legislación sanitaria vigente, con el fin de identificar posibles patógenos, de acuerdo a los paramentos y valores de referencia enmarcado en la normatividad para cada una de las pruebas

Así bien, la interventoría presenta a continuación un análisis de los resultados del muestreo microbiológico de alimentos emitido por el "laboratorio Ingelabs" ubicado en la ciudad de Yopal, Casanare con fecha de reporte del 22/03/2024 y en donde, se presentan los resultados de laboratorio para los alimentos entregados durante el día 14 de marzo de 2024 ***(VER ANEXO No. 4 resultados de muestreo microbiológico de alimentos, ambientes y superficies)***. Cabe precisar que la Interventoría no encontró muestras de los alimentos implicados en el evento de alerta por presunto caso de ETA durante el servicio del PAE del día martes 12 de marzo de 2024, razón por la cual, efectúa el análisis de laboratorio microbiológico a los componentes del menú No. 19 programado para el día 14 de marzo de 2024.

Tabla No. 1. Muestras analizadas en la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto

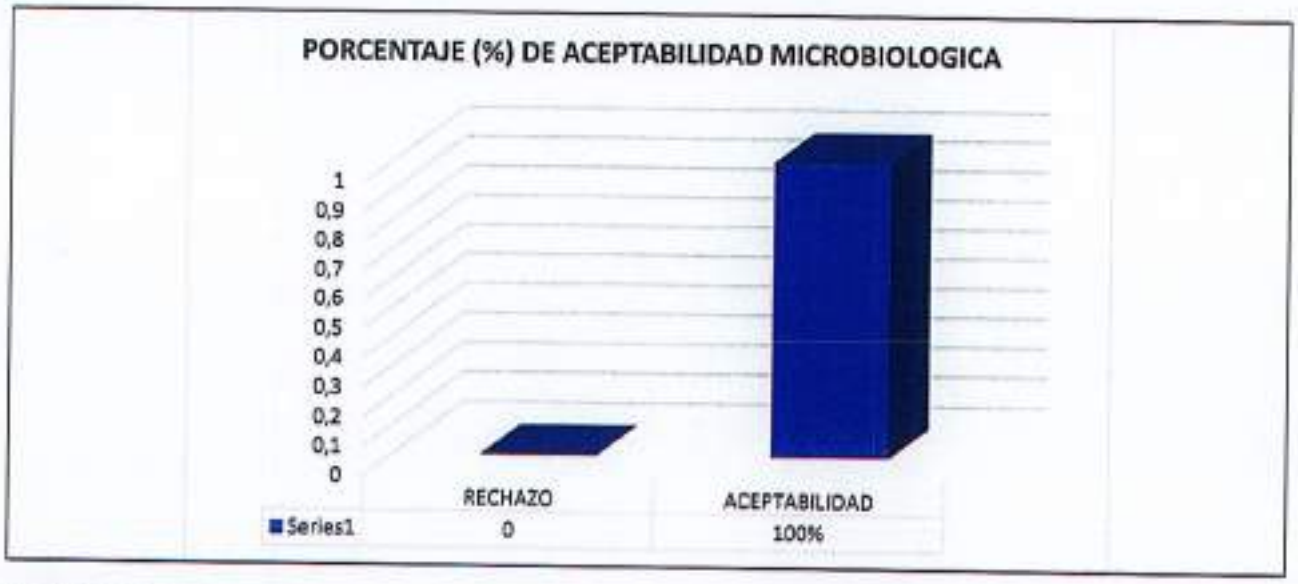
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
ALIMENTOS	ALIMENTOS	2	40
AGUA	AGUA	1	20
MANIPULADORES	MANIPULADOR	1	20
SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	0	0
AMBIENTE DE ÁREAS	AMBIENTE	1	20
TOTAL	-	5	100%

Grafica No. 2. Diagrama de tipo de muestras analizadas en la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto



TIPO DE MUESTRA: ALIMENTOS

Grafica No. 3. Porcentaje de Aceptabilidad microbiológica de Alimentos.



OBSERVACIONES:

De acuerdo a la gráfica anterior, de las dos (2) muestras de alimentos (*Colada de avena y Espaguettl con pollo desmechado)* analizadas en la unidad de servicio de referencia, se obtuvieron resultados del 100% de aceptabilidad microbiológica de alimentos de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente.

TIPO DE MUESTRA: AGUA

Los resultados en los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según Resolución 2115 de 2007. Es preciso mencionar que el agua es utilizada generalmente para procesos de limpieza y sanitización de superficies, aseo personal o como ingrediente de los procesos de preparación. Cabe mencionar que esta muestra de agua fue tomada del filtro que se encuentra instalado en el área de preparación de la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto.

TIPO DE MUESTRA: MANIPULADOR

De acuerdo a los resultados obtenidos, se infiere en que 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 FEDAG SAS.

***Tabla No. 2** Resultados de muestreo microbiológicos en frotis de manos del manipulador de alimentos*

PARAMETRO MICRIOBIOLÓGICO	RESULTADO	UNIDAD
Coliformes totales	11	UFC/ml
Coliformes fecales (E. coli)	0	UFC/ml
TOTAL	-	-

TIPO DE MUESTRA: AMBIENTE-AREA DE PREPARACIÓN

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 FEDAG SAS.

***Tabla No. 3** Resultados de muestreo microbiológicos en ambiente*

PARAMETRO MICRIOBIOLÓGICO	RESULTADO	UNIDAD
Mesófilos aerobios	19	UFC/20 min
Mohos y levaduras	2	UFC/20 min
TOTAL	-	

CONCLUSIONES DEL MUESTREO MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS

El análisis microbiológico de alimentos nos permite conocer las condiciones higiénicas generales del alimento como mecanismo para para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. En este sentido resulta preciso mencionar que al analizar las muestras de *"Colada de avena y Espaguetti con pollo desmechado"*, se encontró aceptabilidad microbiológica en las dos muestras de alimentos.

Aunque 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 FEDAG SAS.

Es relevante el énfasis y el mejoramiento de los procesos de limpieza y desinfección de acuerdo al seguimiento estricto y minucioso de los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección "POES" como también, tabla de dosificación para minimizar los peligros microbianos teniendo en cuenta tiempos de aplicación y concentraciones estandarizadas.

8. INFORME DE TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS

La empresa FEDGAS SAS cuenta con una bodega y/ o depósito de alimentos ubicada en la calle 40 # 23-59 barrio Villas de San Juan del municipio de Yopal Casanare, la cual fue ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024 con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA. Como consecuencia de la operatividad de la bodega citada con anterioridad, el operador ha implementado un programa de trazabilidad que ha permitido gestionar la calidad de las materias primas y productos exigidos en la minuta patrón y ciclos de menús del programa de alimentación escolar PAE, verificando en cada semana de alistamiento el control de los parámetros y variables del proceso.

Conforme a la implementación del programa de trazabilidad de materias primas e inicio del programa PAE, el operador socializó con el personal operativo de bodega, personal administrativo, manipuladoras de alimentos, como también directivos de las I.E, las generalidades de las actividades de trazabilidad de materia y su implementación durante las etapas de: pedidos, alistamiento, despacho y recepción en unidades aplicativas. En este sentido, resulta claro citar las actividades principales que se consideran de seguimiento para la implementación del programa de trazabilidad de las *materias primas, producto e Insumos que componen los ciclos de menú para la modalidad ración Preparada en Sitio (PS) almuerzo y Ración Industrializada (RI).*

Recepción de materias primas e insumos:
Se inicia realizando el pedido de materias primas, productos e insumos a los proveedores, cuando estos llegan a la bodega los operarios reciben y hacen una verificación, diligenciando el formato "RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS" con el fin de organizar y tener una secuencia lógica en el programa de trazabilidad.

En la bodega ofertada se manejan las materias primas para cada una de las modalidades de atención. Estos formatos incluyen la información de la fecha de recepción de la materia prima, el lote y la fecha de vencimiento, temperatura del producto al momento de recibirlo, cantidad recibida en kilogramos, verificación del cumplimiento de la Resolución 5109 del 2005 mediante un *chek list*, condiciones de empaque y embalaje, presencia o no de infestación en el producto, características organolépticas y condiciones en las que llega el vehículo de transporte. De igual manera se evalúa si el producto es conforme o no conforme y los criterios de referencia para poder calificar la realización de la reposición de manera inmediata, en caso que aplique.

Registro y almacenamiento de materias primas, productos e insumos del PAE (en bodega)
El producto final es contabilizado, inventariado y finalmente almacenado de acuerdo a la naturaleza y vida útil del mismo.

Despacho de materias primas, productos e insumos del PAE (en bodega)
Las materias primas, productos e insumos son cargados y distribuidos a las cabeceras municipales en vehículos garantizando la cadena de frio, según corresponda. Cada producto es descontado del inventario, y es contabilizado junto con el conductor al momento de entregarles para la distribución el cual es soportado con la remisión de entrega de materias primas e insumos. Así bien, durante el despacho de producto y/o materias primas se tiene en cuenta los siguientes aspectos:

- Fecha de despacho: Indica la fecha en que se realiza el despacho y envió desde la bodega
- Placa del vehículo de transporte: corresponde a registrar la información e identificación del vehículo.
- Condiciones físicas del vehículo: Se verifica el estado físico de pisos, paredes, techos y estibas
- Condiciones higiénicas del vehículo: Se evalúa el estado de limpieza y desinfección, la presencia o ausencia de plagas y la temperatura interna del vehículo.
- Verificación del producto entregado: Se evalúa el estado físico de recepción y la temperatura del producto en caso de aplicar.

Todos los aspectos anteriores son incluidos dentro de los registros de trazabilidad el cual abarca desde que es recibida la materia prima y enlazándola con el lote del proveedor de origen, hasta que es entregada en las unidades aplicativas beneficiarias del PAE *(VER ANEXO No. 5 Informe de trazabilidad de materias primas en bodega)*.

Recepción de materias primas, productos e insumos del PAE (en Unidades aplicativas)

El personal responsable del recibo de las materias primas, productos e insumos son las manipuladoras contratadas por FEDAG S.A.S. las cuales cumplen con las BPM: Uniforme limpio; uso de gorro y tapaboca; calzado limpio y cerrado, manos limpias; uñas cortas; ausencia de lociones, accesorios en el cuerpo y maquillaje.

Al momento de recibido se verifican los parámetros de calidad establecidos *(VER ANEXO No. 6 Remisión de materias primas)* en la Resolución 5109 del Ministerio de Salud y Protección Social y se diligencia el formato de remisión de materias primas e insumos, verificando de acuerdo al número de raciones programadas, la cantidad de alimento, las especificaciones de calidad y finalmente la presencia de faltantes o devoluciones.

CONCLUSIONES DEL INFORME DE TRAZABILIDAD

La finalidad básica de la trazabilidad es la de proporcionar la información imprescindible y necesaria de un producto a lo largo de toda la cadena alimentaria del PAE, así como localizar, inmovilizar y retirar algún producto, en caso de que surjan problemas de seguridad alimentaria, con la mayor rapidez, precisión y eficacia garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos. Toda esta información está a disposición de las autoridades sanitarias en el caso de que sea requerida.

9. SEGUIMIENTO A INFORME DE ACCIONES CORRECTIVAS DEL OPERADOR

La firma interventora en cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023, se permitió solicitar un informe de seguimiento de acciones de mejora por parte del operador para las observaciones encontradas en visitas de seguimiento, monitoreo y control de la interventoría a la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto. Así bien, se registraron acciones correctivas por parte del operador *(VER ANEXO No. 7 Informe plan de mejora del operador) sujetas a:*

- Refuerzo de capacitación a las manipuladoras de alimentos que pertenecen a la Institución Educativa incluyendo temas como manejo de documentos nutricionales.
- Aplicación de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos
- Refuerzo de procesos de control de plagas
- Soportes de remisión y reposición de materia con enfoque preventivo

10. CONCLUSIONES Y/O ANALISIS DE CAUSAS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

Una vez se contó con los resultados de laboratorio, se pudo establecer la calidad microbiológica de las muestras de alimentos del menú No. 19 del día 14 de marzo de 2024; sin embargo, no se pudo efectuar análisis a los alimentos del menú No. 17 implicados en presunto caso de ETA dado que no existió preservación de los productos en el comedor escolar que permitiera evaluar el estado microbiológico por parte de la interventoría y principalmente, de las ETS que desarrollan la Investigación Epidemiológica de estos eventos de interés en salud pública.

Así bien, se precisa exponer que la situación encontrada en la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto sede principal durante el servicio del PAE el día martes, 12 de marzo de 2024, no cumplen con las definiciones de caso establecidas en los protocolos de autoridades sanitarias y por el Instituto Nacional de salud- INS, dado que es a partir del análisis de los hallazgos clínicos, situación epidemiológica y ayudas diagnósticas que se logra efectuar confirmación, clasificación final y/o la identificación de los factores relacionados con la ocurrencia del evento y de ratificar, en virtud de los protocolos de vigilancia en salud pública un "caso confirmado", que eventualmente, es una *"Persona de la cual fue aislado e identificado el agente etiológico o de la que fueran obtenidas otras evidencias clínicas, epidemiológicas de laboratorio y/o de patología, que siguen los criterios y definiciones para cada enfermedad especifica"*.

Aun cuando no exista confirmación por parte de las autoridades sanitaria, este informe permite plasmar la importancia de dar alcance al "Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos con Programa de Alimentación Escolar (PAE)", así como, los protocolos para la vigilancia en salud pública.

En caso de un posible incumplimiento total o parcial por parte del operador de las obligaciones establecidas en el contrato, incluyendo los descritos en los documentos que hacen parte integral de éste, de conformidad con lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, y demás normas aplicables, la interventoría podrá conminar al cumplimiento, mediante acto administrativo motivado, a través de la imposición de multas sucesivas o puntuales al contratista, acorde a lo estipulado en el contrato.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R.L. Contrato de Interventoría No. Interno 2398 de 2023.

Anexos:
Anexo No. 1 Acta Reunión CAE
Anexo No. 2 Acta de Reunión: Rector I.E. Campestre Brisas del Pauto, Operador, Supervisión e Interventoría
Anexo No. 3 Formato de Condiciones de Operación Ración Preparada en Sitio.
Formato de Verificación Temperaturas y Características Organolépticas Alimentos de la Ración Preparada en Sitio
Formato de Requerimientos Alimentarios y Nutricionales de la Ración Preparada en Sitio
Registro fotográfico
Anexo No. 4 Resultados de muestreo microbiológico de alimentos, ambientes y superficies (LABORATORIO INGELABS)
Anexo No. 5 Informe de trazabilidad de materias primas en bodega: Alistamiento Semana No. 4
Anexo No. 6 Remisión de materias primas
Anexo No. 7 Informe plan de mejora del operador

ANEXO No. 1

ACTA REUNIÓN CAE

776

INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO

DEPARTAMENTO DE CASANARE – MUNICIPIO DE TRINIDAD – VEREDA EL CONVENTO

Institución Aprobada según Resolución Nº 2893 de 2002 de la Secretaría de Educación de Casanare

Y Res. 2360 de 2018 otorga la Modalidad Media Técnico Agropecuario

Código DANE 285440000821 NIT: 844004354-2

ACTAS 2023

LUGAR	Restaurante escolar		
QUIEN CONVOCA	Daniel Felipe Segura Maldonado (Rector IE)		
FECHA	13 – Marzo - 2024	**HORA INICIO**	3:30 PM
		HORA FINALIZACION	6:00 PM
EJE TEMATICO DE LA REUNION	Socialización de funciones del CAE		

OBJETIVO DE LA REUNION

- Socialización de funciones del CAE
- buscar solución a la problemática que se ha estado presentado con el servicio del restaurante escolar 2024

AGENDA DE LA REUNION

- ✓ saludo
- ✓ verificación de asistentes
- ✓ Socializar funciones del CAE
- ✓ dar lectura a cada una de las novedad sobre la prestación del servicio PAE peseda por estudiantes y padres de familia/ cuidadores
- ✓ compromisos y conclusiones

DESARROLLO DE LA REUNION

Siendo las 3:30 pm del dia 13 de marzo del 2024, se reunieron los integrantes del CAE y señoras ecónomas la cual son Ana victoria Tumay, Yenny humo, milena y vivian Camargo y Los padres de familia, en ejercicio de veedores, y actuando en representación de la comunidad educativa, se reunieron con el objetivo de dar cumplimiento a la normativa con lo exige la ley de hacer seguimiento y veeduria al Programa de Alimentación Escolar

Rector de la Institución DANIEL FELIPE SEGURA MALDONADO, en las instalaciones restaurante escolar, para dar cumplimiento a la agenda prevista. Posteriormente se socializa funciones de los miembros con CAE.

Intervención por parte de la docente NIDIAN ACEVEDO docente sede EL PALMAR DEL PAUTO donde manifiesta que los niños no le están dando el uso adecuado los niños botan el agua y hay contaminación por parte del plástico.

Intervención por parte del DOCENTE JEINS BARRETO docente JUAN JOSE RONDON donde manifiesta colocar un agendo en la ventana de la cocina y haci evitar el ingreso de insectos hace falta una nevera para refrigerar los alimentos que lo requieren cambiar la estufan o hacerle mantenimiento a la que esta.

Intervención por parte de la Docente ROCIO sede TORO donde manifiesta que no se cuenta con un sitio adecuado para que los niños tomen sus alimentos no hay licuadora para prepararle los jugos y no se cuenta con utensilios como vasos colador manajes

intervención por parte del Docente YESSICA sede MANDARINOS manifiesta la falta de utensilios tales como cuchillos olla express y también la falta de agua para preparar los alimentos

Intervención por parte del DOCCENTE LEISON SANCHEZ donde manifiesta que no cuentan con licuadora, con nevera, el sitio donde los niños toman los alimentos no es adecuado ya que

es muy caluroso manifiesta que llega muy poco y lo que envían en la minuta no alcanza para cumplir lo que dice en la minuta cual son aceite, azúcar o panela. Posteriormente intervención por parte de la docente CLARENA donde manifiesta de la semana pasada que la mayoría de estudiante no consumen la ensalada desconocen por qué no la consumen de la misma manera manifiesta estudiantes solicitan que si es posible más hidratación a la hora del almuerzo
Posteriormente intervención parte intervención por parte de los representantes de los estudiantes la estudiante SARAI CERON donde manifiesta que hay mucho desperdicio de ensalada papa y yuca de otros alimentos. Posteriormente intervención por parte de la personera LUISA GARZON donde manifiesta que sus compañeros le manifiestan que el arroz esta quedando crudo algunos alimentos sin sabor y hay mucho desperdicio de sabor de la misma manera hace lectura de algunos de algunos requerimiento de parte de algunos alumnos

- ✓ Que se pueda repetir jugo
- ✓ Que contraten las ecónomas de año pasado
- ✓ Que les echen sal ay buen sazón las comidas
- ✓ Pollo esta en mal estado y con mal olor
- ✓ El día de hoy 13 marzo se quedaron sin arroz

Intervención por parte de la estudiante PINZON represéntate del grado ONCE donde manifiesta que en ocasiones se han quedado sin almuerzo que les dan muy poquito almuerzo.
Posteriormente el señor rector procede dar lectura de las situaciones que sean presentados en el servicio de alimentación escolar.

Intervención por parte de la señora HIGA ALCALINE SALAMANCA donde manifiesta que hay otros casos de niños intoxicados, pero ellos no oficiaron ni reportaron, de la misma manera la madre considera que los alimentos no se dejen cocinar de un día para otro que sean cocinados el mismo día

Intervención por parte de la señora YESENIA PASTO donde manifiesta quejas que algunos niños le manifiestan tales como

- ✓ La pasta simple
- ✓ Cambian el menú en algunos alimentos para primaria-bachiller
- ✓ No están entregando la bolsa de agua si no que se esta dando en vaso
- ✓ Obligan a los niños consumir la ensalada
- ✓ El jugo parece limonado y en la minuta reporte jugo
- ✓ Manifiesta que las señoras ecónomas no están utilizando el uniforme

Intervención por parte del señor HECTOR SOLER: donde manifiestan que hay mucho desperdicio de la ensalada
Intervención por parte del señor ESTEFANIA: donde manifiesta y hace la invitación a las señoras ecónomas que hay cumplir la minuta tal cual como la envían
Intervención por parte del señor ANDERSON VILLAMIL concejal municipio donde informa lo que le manifestaron algunos padres de familia que algunos estudiantes estaban intoxicados por una alimentación que consumieron en el restaurante escolar de la institución educativa campestre brisas del pauto el día 12 de marzo del 2024

Intervención por parte de la señora ecónoma MILENA donde manifiesta que no cuentan con los utensilios como cuchillos, cucharones, licuadora

PROPUESTA Y ACCIONES

1. Suministrarles el agua a los niños de primaria en las horas de educación física para la sede centro
2. Se solicita interventoría para el día de mañana 14 de marzo 2024
3. Verificar cada vez que llegue la materia prima
4. Los padres y estudiantes que se comprometen para el día sábado que sean veedores al momento de recibir la materia prima es YESENIA PASTO - HIGA SALAMANCA -madre de familia LUISA GARZON personera estudiantil
5. Dotar a las señoras ecónomas de uniforme y tapabocas y gorros
6. Por solicitud de los padres de familias 2 veces a la semana que va hacer veeduría de servicio PAE
7. Se debe servir según lo estipulado en te minuta a todos los estudiantes por igual
8. La comida que sobra preparada en sitio por unimidad de los representes del CAE deciden que las ecónomas se lleven esos alimentos a casa
9. La materia prima que quede sin preparar se va entregar a los estudiantes la señorita personera estudiantil LUISA GARZON es la recomendad de tomar apuntes de los productos que va quedar esto si llegara que mercado
10. Tener en cuenta con el control de asistencia de estudiantes y así tener un balance para preparar el almuerzo y evitar que sobre la comida
11. Diseñar una ficha de verificación y veeduría

779

El convento Trinidad Casanare, 13 de marzo de 2024.

Señor
DANIEL FELIPE SEGURA MALDONADO
Rector
I.E.C.B. del Pauto.

Cordial saludo.

Me dirijo a usted muy amablemente con el fin de expresar mi inconformidad por cómo se ha estado prestando el servicio de restaurante escolar. Es preocupante e indignante como se permite la preparación de alimentos en casi completa descomposición caso sucedido el dia de ayer 12 de marzo con la proteína de la minuta correspondiente y lo que expresaban las personas encargadas "**EL POLLO SABE ASI PORQUE TIENE MAYONESA**", otro caso muy reiterado es el arroz que no esta cocinado al 100% lo qua genera que la comida se deposite en las canecas de recolección de residuos de comida, por otro lado como estudiante de grado 11 me he quedado sin almuerzo o la porción a sido reducida porque el grado 11 es el último en pasar al servicio de restaurante y tampoco existe el compromiso de docentes para regular la situación. Esta situación preocupa porque sobra decir que somos personas en etapa de desarrollo y por la actividad académica debemos recibir una buena alimentación ya que el colegio es de jornada única por ende le corresponde velar por el bienestar y seguridad del estudiantado.

Agradezco su colaboración y atención prestada

Atentamente,

BRISENY SANDOVAL LEAL
Est. Grado 11

Briseny Sandoval Leal

780

El convento Trinidad Casanare, 13 de marzo de 2024.

Señor
DANIEL FELIPE SEGURA MALDONADO
Rector
I.E.C.B. del Pauto.

Cordial saludo.

Me dirijo a usted para informarle de mi preocupación por el estado en que regreso del colegio el día de ayer mi hijo **SANTIAGO JOSE BENITEZ HERNANDEZ** de grado noveno, con una posible intoxicación por ingerir alimentos en mal estado, como madre y responsable de Santiago exijo que de parte del colegio haya un compromiso por el bienestar del estudiante. Adicional a este suceso mi hijo no pudo asistir el día de hoy a clases por su estado de salud.

Gracias por su atención prestada. Espero esto sea una alerta para evitar inconvenientes como este.

Atentamente,

Lcdo. Yohanny Hernández
Madre de familia

781

Trinidad Casanare, 12 de marzo del 2024

Licenciado:
DANIEL FELIPE SEGURA MALDONADO
Rector
I.E.C BRISAS DEL PAUTO
El Convento Trinidad Casanare

REF: Queja por el almuerzo escolar

Nosotros, como representantes de los estudiantes del grado octavo B pasamos una queja con respecto al almuerzo del día de hoy martes 12 de marzo del 2024, especialmente el pollo el cual tenía mal olor y sabia a raro, por tal motivo ninguno consumió el alimento.

Igualmente hacemos saber que en ocasiones el almuerzo es muy poquito y quedamos con hambre.

Agradecemos nos colabore con esta situación

Atentamente,

Representantes de los Estudiantes del grado Octavo B

Lina Mayerly Solano B.
LINA MAYERLY SOLANO BLANCO
CEL:3144645659
Representante estudiantil
Grado 8B

Yudy Lucia Garcia
YUDI LUCIA GARCIA ANZUETA
CEL: 3105596814

INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO

DEPARTAMENTO DE CASANARE – MUNICIPIO DE TAMARA – VEREDA EL CONVENTO

Institución Agropecuaria según Resolución Nº 1815 de 2014 de la Secretaría de Educación de Casanare

Y Res. 1980 de 2016 otorga la Modalidad Media Técnico Agropecuario

Código DANE 385430000633 NIT: 844004334-3

ACTAS 2024

Firmas Asistencia; Reunion 6/6/2024.

N.A Clarena Cisneros Doc. 1116863289 Firma. Clarena Cisneros

N.A Hector Jems Rojas Doc. 80038598 Firma.

N.A Jason Sánchez T. Doc. 1166646480 Firma. Jason Sánchez

N.A Sara Violeta Cerón M Doc. 1029956742 Firma. Sara V

N.A Frank Antonio Urbano P Doc. 1019649697 Firma.

N.A Luisa Fernanda Garzón E. Doc. 1018974332 Firma. Fernanda G.

N.A Heidy Vanesa solano Pinzón Doc. 1124820349 Firma. Heidy Pinzón

N.A Nidian Yamil Diaz A. Doc. 1.118.543.703 Firma.

N.A Yesica Parra Moreno Doc. 1118169199 Firma. Yesica Parra M.

N.A Yurdy Rocio Martinez R Doc. 1.136.884.910 Firma. Rocio Martinez

N.A Yesenia Pasto Ramirez Doc. 1.115456739 Firma. yesenia Pastor.

N.A Stefania [illegible] Doc. 1124832406 Firma. Stefania [illegible]

N.A Nidia A. Salamanca Doc. 47433217 Firma. Nidia A. Salamanca

N.A Hector julio soler Doc. 74342227 Firma.

N.A Santiago Jose Sanchez Moreno Doc. 1023898034 Firma. Santiago S.

N.A Marcela Sandoval Leal Doc. 1052414050 Firma. Marcela S.

N.A Yeimy Shirley Huerta I. Doc. 1116656379 Firma. Yeimy Shirley H.

N.A Helena Barrera Doc. 1115918461 Firma. Helena B.

N.A Vivian Yisel Camargo Doc. 1006567818 Firma. Vivian C.

N.A Ana Victoria Tarazona Doc. 1116616414 Firma. Ana Victoria T.

N.A Kevin Alexander Beltran D. Doc. 1192737793 Firma. Kevin Beltran

INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO

DEPARTAMENTO DE CASANARE – MUNICIPIO DE TRINIDAD – VEREDA EL CONVENTO

Institución Aprobada según Resolución Nº 1515 de 2012 de la Secretaría de Educación de Casanare

Y Res. 1360 de 2016 autoriza la Modalidad Media Técnico Agropecuario

Código DANE 285430000621 NIT: 844014354-2

ACTAS 2024

Firmas Asistencia

N.A	Daniel Felipe Segura Maldonado	Doc.	1118731113	Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	
N.A		Doc.		Firma.	

ANEXO No. 2

ACTA DE REUNIÓN
RECTOR I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO, OPERADOR PAE, SUPERVISON E INTERVENTORIA

Educación | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR 07 | 14-06-2018 | Ver. 2

ASESORÍA Y CONSULTORÍA INTEGRAL SIERRA GUTIÉRREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 DE 2023

I. INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	RTC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	YOPAL	URBANO	( )
SEDE:	PRINCIPAL	FECHA VISITA:	14/03/2024	HORA INICIO:	8:00 a.m.	RURAL	(X)
OPERADOR:	FEDAQ S.A.S	CONTRATO No.	IM 0001-2024	VISITA No.	1	HORA TERMINACIÓN:	2:00 p.m.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	A: PREPARADO EN SITIO	(X)	B: RACIÓN INCLUSIBILIZADA	( )	C: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información contable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos Documentados en comentarios 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 / EMAIL
1	Daniel Felipe Segura Maldonado	1.010.123.213	Rector	318 450 1503
2	Nelson Leonardo Gonzales	74 851.048	D/rec. Cobertura Educativa	310 482 2929
3	Camilo Andres Lopez	1.118.545.639	R/L Operador	311 499 6156
4	Edelmira Sierra Gutierrez	24.227.103	R/L Interventoria	311 263 2850
5	Maria Alejandra Pinzon	1.019.076.161	P/apoyo Interventoria	312 575 8780
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita de seguimiento y control a la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto, sede Principal para efectuar investigación de campo y análisis situacional, respecto a la sospecha de un brote ETA durante la visita del PAE del día martes 12 de marzo de 2024.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:20am del día 14 de marzo de 2024 y teniendo en cuenta el objetivo planteado, se da inicio a la reunión en la IE Campestre Brisas del Pauto sede Principal (internado) con participación del Rector (Daniel Felipe Segura Maldonado), Director de Cobertura Educativa departamental (Nelson Leonardo Gonzales), R/L del operador (Camilo Andrés López) e interventoría en cabeza de su R/L Edelmira Sierra Gutiérrez y coordinadora de calidad María Alejandra Pinzón.

Toma la palabra el Rector de la I.E, quien describe la situación presentada el martes 12 de marzo de 2024 respecto a la prestación del servicio de alimentación en el comedor escolar. El licenciado expone que el desarrollo de la operación inició a las 11:30am con la entrega de las raciones a los estudiantes de primaria, continuando a las 2 de medio día con el ingreso de secundaria. Que siendo aproximadamente las 12.20pm fue avisado de que la proteína del día presentaba un sabor diferente, por lo cual, se acercó a las instalaciones del comedor para realizar degustación del alimento cuestionado; encontrando la existencia de la preparación "pollo con mayonesa" y sabor característico al aderezo "mayonesa". El rector realiza prueba degustativa del plato del día, y posteriormente, refiere a las manipuladoras tomar la decisión de continuar con el servicio teniendo en cuenta que ellas fueron quienes capacitadas para el desarrollo de los procesos PAE, no obstante, los grados posteriores que ingresaron al servicio desistieron de consumir la proteína. Finalmente, al terminar el día escolar los padres de familia miembros del CAE comunican al rector de la Institución Educativa de entre uno (1) o dos (2) estudiantes habían resultado posiblemente intoxicados tras el consumo de alimentos del restaurante escolar y que los mismos presentaron molestias durante el transporte pero no fueron remitidos a ningún centro de atención en salud o IPS.

También, una vez conocida la narración completa de los hechos interviene el director de cobertura manifestando su interés y compromiso por velar para que el servicio de alimentación cumpla con los parámetros pactados en la minuta del contrato de prestación de servicio No. IM 0001-24. Así mismo, expone que día a día está abierto a recibir las novedades de la operación del PAE, como también, imagen del plato servido día a día.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398 DE 2023

Se le otorga la palabra a la interventoría, quien deja constancia que a través del envío del Acta de comité CAE de fecha 13/03/2024 fue comunicada la situación particular presentada en la sede educativa en la cual se citaba la afectación de un (1) estudiante, hace énfasis en que no ha sido informada de la aparición de brotes de ETA por parte de la ETS, en este caso, Secretaría de Salud departamental. Que pese al evento presentado el martes 12 de marzo de 2024, se expone la necesidad apremiante de dar alcance a la "RUTA PARA ATENCIÓN DE ETA" con el fin de conocer las responsabilidades de los actores que involucran la prevención de ETA'S, así como las funciones de las autoridades sanitarias competentes que efectúan la investigación epidemiológica de campo, encuesta de consumidores, informes de notificación al sistema de vigilancia y atención clínica inmediata de las personas afectadas. La Ing. Edelmira Sierra representante legal de interventoría, precisa que lo sucedido el pasado martes demuestra que fue realizado un cambio no autorizado en la preparación del alimento preciso, en razón a que para la programación del menú No. 17 contemplaba "ensalada surtida" y que en reemplazo de éste, fue entregado sin aprobación "pollo desmechado con mayonesa". En consecuencia, fija que inicialmente se realice el reforzamiento de capacitación a las manipuladoras de alimentos que pertenecen a la Institución Educativa, dejando como soporte de esta actividad un informe de seguimiento de acciones de mejora por parte del operador. En este sentido, la capacitación debe contemplar temas como: manejo de documentos nutricionales, mejoramiento de los sabores de la preparaciones y estrategias para reducir la cantidad de desperdicio en los preparados.

La interventoría solicita al contratista, el cumplimiento estricto del ciclo de menú de veinte (20) días ajustado para la operación del PAE y no desarrollar cambios autónomos que afecten el cumplimiento de requerimientos nutricionales. Recuerda que los intercambios se deben validar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), y por su parte, efectuar la reposición de las materias primas faltantes durante las 24 horas del curso de la ejecución PAE. Así mismo, la consultoría hija

Dicho analizando las intervenciones que se plasmaron por medio del Acta de CAE de fecha 13/03/24, se concluye que se efectuará las aclaraciones pertinentes puesto que se determinó errónea notar que la materia prima remanente de la semana se podía repartir a los estudiantes según el caso, así como, la comida preparada podía ser llevada por la manipuladoras. Finalmente, se indica que dadas las confusiones en la comunidad educativa y que actualmente se cuenta con la publicación de las minutas en el área de comedor escolar, se precisa que estos documentos sean socializados a todos los actores pertenecientes del CAE para efectos de su comprensión e interpretación correcta.

Interceda el Ing. Camilo Andres Lopez en calidad de representante legal de la empresa operadora FEDAC S.A.S quien expone que se evaluará la labor como el actuar de las manipuladoras y se efectuará gestión de capacitación en manejo del ciclo de menús, guías de preparación, tallas de intercambio y estandarización de los gramajes a través del cumplimiento de minuta patrón. Por último, se desarrollará el mantenimiento a refrigerador y a licuadora. Se compromete a dar cumplimiento a la reglamentación establecida en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. CMM001-2024. Se añade que el operador realizara las correcciones necesarias para evitar los riesgos de contaminación de los alimentos preparados y garantizar la inocuidad de las raciones entregadas.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

El operador PAE, a través de su profesional técnico efectuará refuerzo en capacitación al personal manipulador de alimentos de la IE Campestre Brisas del Parque sede principal, en relación a los siguientes ejes temáticos: ciclo de menú, guías de preparación y minuta patrón.

La interventoría realizará la investigación respectiva haciendo un énfasis en la revisión de los puntos críticos de control de la operación: mantenimiento a sistemas de refrigeración, así como procesos de desinfección de áreas y alimentos. Entre tanto, hará seguimiento de la labor dada por las manipuladoras y se canalizaron cada uno de los avances, por medio de una próxima sesión de comité CAE en donde adicionalmente, se socializará a los diferentes actores, el manejo de los documentos nutricionales.

La interventoría realizará un seguimiento a la asistencia de los estudiantes durante el servicio de alimentación.

La interventoría anexa "RUTA DE ATENCIÓN DE ETA" para conocimiento del director de la Institución Educativa.

FIRMA:
NOMBRE: Helga Lizeth Gonzalez
CEDULA: 1[illegible]

FIRMA:
NOMBRE: Camilo Andres Lopez
CEDULA: 1.[illegible]

FIRMA:
NOMBRE: Edelmira Sierra Gutierrez
CEDULA: 52.[illegible]

FIRMA:
NOMBRE: Maria Alejandra [illegible]
CEDULA: 1[illegible]

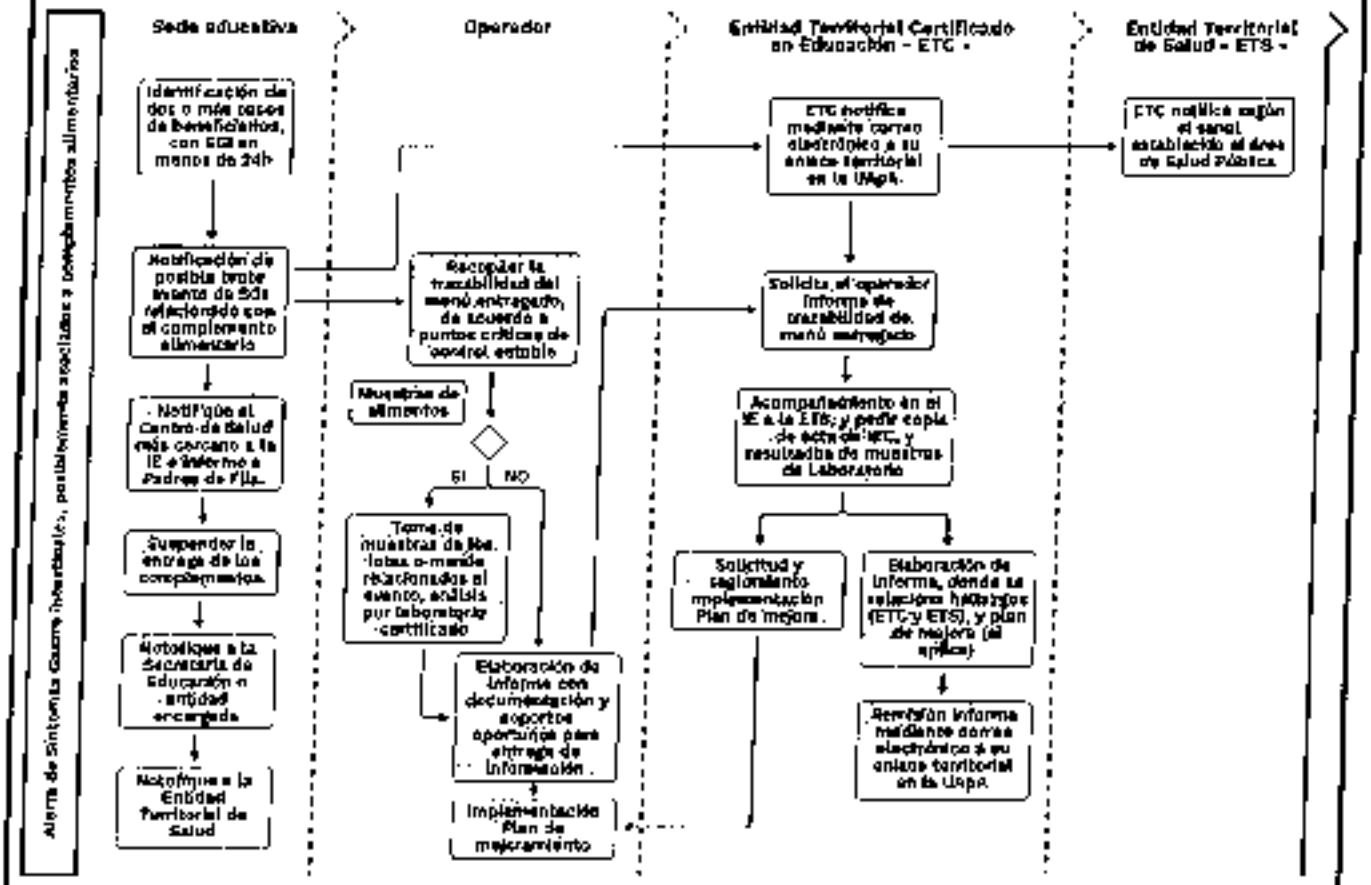
FIRMA:
NOMBRE: Oswin Felipe Segura Montealegre
CEDULA: 1.[illegible] - interventoria.pae@fedac.com.co

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Gráfica 1. Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de dos o más casos de beneficiarios con síntomas Gastro intestinales, posiblemente asociados a complementos alimentarios



Fuente: Construcción UAPA

ANEXO No. 3

- FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO.
- FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS DE LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO
- FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES DE LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO
- REGISTRO FOTOGRÁFICO

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN 03

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO — VIGENTE OFICIE FEBRERO 2024

789

59

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACIVO TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Trinidad
Fecha de la visita:	14/03/2024	Hora inicio:	09:30
Operador:	TEDAS SAS	Hora terminación:	14:00
Contrato de prestación de servicios No.	UAE/0004/2024	Tipo de Complemento:	
		Residencias escolares	
		Almuerzo	Y
		Institución educativa:	Complejo Hogar del Pato -
		Sede educativa	Principal - Hayaritano.
		No de usuarios:	295

Calificación (cumple (C) / cumple parcialmente (CP) / no cumple (NC) / no aplica (NA) / no observado (NO))

condiciones higiénico sanitarias	Calificación	Observaciones (Describir la acción (dato) de mejora)
dificaciones e instalaciones		
El servicio de alimentación esta aseado de forma de inocuidad. Sus accesos y alrededores se encuentran limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
Las instalaciones estan diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Existen aberturas entre la pared y techo
Las superficies son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, impermeables, no absorbentes, no deletéreos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Sanitarios no funcionan, tazones superficiales.
Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, papel toallas, papel higiénico y papeleras con tapa).	1	
n de saneamiento		
grama de Limpieza y Desinfección		
Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Registros actualizados.
Se aplican procesos 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 archivan de manera oportuna.	1	Registros actualizados.
os implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para aseo permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
os equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales sistentes al uso y a la corrosión	1	
os sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, cronograma del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NA	
ol de plagas		
o se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que impidan el ingreso de plagas.	1	Reforzar puntos de fumigación o sellar frecuentemente de esta actividad debido a aberturas existentes.
registra un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa umigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	1	
o y disposición de residuos sólidos y líquidos		
ante el inicio 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 ente	1	
disposición de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de duos. Asimismo, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación kores y proliferación de plagas.	1	
anejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para superficies en contacto con estos.	1	
umple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado	0	Definir plazos, identificado y utilizado.
e documentan Plan y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA	
miento de agua y control de plagas		
ener de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico, sanitario, hermética y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de duración.	1	Tanque elevado y Tanque de nivel.

740

Educación	CALIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 02	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN PUNTOS PREPARACIÓN Y SERVIDO	CÓDIGO FOR-APO-005	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2020	

60

ASESORIA Y CONSULTORIA DEL MIRA SIERRA GUTIERREZ

Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 09-03-24	1	
ersonal manipulador		
El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	Adjuntar copia exámen médico
Cuenta con su dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente	1	
Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
ondiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente (Condiciones de higiene y limpieza (techo, piso, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
El vehículo cuenta con concepto sanitario emitido por la autoridad competente con concepto favorable	NO	
Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura.	NO	
Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración, de las características propias de cada producto.	NO	
Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	
ecenamiento		
e almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura ajados en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente	1	
e almacenar los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando l riesgo de contaminación.	1	
os alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, almacenamiento, pérdida del ido, fecha caducada o otro aspecto que incumpla con las características de calidad e inocuidad de los	1	Presencia del área de almacenamiento presencia de humedad
rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 09 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
s registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados rrectamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
Rotación (rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de mpras en vencen primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	NO	
Materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente aislada para evitar su	0	No se cuenta con esta área.
ación, ensamble y distribución		
procesos de preparación se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los entos de posibles riesgos de contaminación	1	
van y desinfectan las verduras, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas oductos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos en desinfección.	1	
procedimientos de operación como lavar, pelar, cortar, clasificar, colocar, batir, entre otros, se realizan de era que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación	1	
empos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos alizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
s los complementos estén libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las ctorísticas de calidad e inocuidad.	1	

791

61

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES MÍNIMAS DE OPERACIÓN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 01

CÓDIGO: PO-ACV02-01

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EGELMIPA SIERPA GUTIERREZ

41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación	0	Nevera requiere mantenimiento de manera urgente.
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone de menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (Identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicados el acta de inicio y el acta de terminación del contrato	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	1	

Indicador: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | Rango de Cumplimiento | BS_91 %

Observaciones

Durante la prestación del servicio se observó el proceso operativo de preparación de los alimentos. Las preparaciones se realizaron bajo condiciones óptimas de limpieza y desinfección, porras, menaje limpios en buen estado, se aplican los protocolos higiénicos acorde al plan de saneamiento básico. Asimismo, los alimentos como frutas y verduras son desinfectados antes de ser cocinados.

El personal de la preparación se encuentra dotado con uniforme y de acuerdo a inspección documental, cuentan con certificado médico. El menú es público y entregado correspondiente al menú planeado (Menú No 49 - Semana No 4)

- Se realizo toma de muestra para el respectivo control microbiológico de los alimentos, para esta actividad se tuvieron en cuenta los siguientes alimentos: Espaguetis con pollo desmechado, ensalada de repollo zanahoria, cebolla y mayonesa; Colado de avena, agua del filtro, Ambiente y frutas de mano de la semana Trifina Barrera.

- La cocina tradicional industrial se encuentra en mal estado, debido al número de estudiantes (245) se necesita realizar mantenimiento.

FIRMA QUIEN REALIZA VISITA:

Nombre: Yeidi Martínez

Documento: 1.121.210.808

Cargo: Nutricionista

FIRMA QUIEN RECIBE VISITA:

Nombre: Hilena Barrera

Documento: 1115918469

Cargo: Economa.

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:

FIRMA ADICIONAL:

Nombre:

Documento:

Cargo:

792

62

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	CODIGO: FO-AT-[illegible]
		VIGENTE DESDE: enero 2021

ASESORÍA Y CONSULTORÍA EN GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

ENTIDAD TERRITORIAL	Gobernación de Casanare			Municipio:	Trinidad.				
Fecha de la visita:	14	03	2022	Institución educativa:	Campoalegre Brisas del Pauto.				
Operador:	FEDAS SAS			Sede educativa:	Principal				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		Almuerzo: X	Unidades servidas:	295	No. de manipuladoras:	5	No. de días de prestación:	5

Cumplimiento total (100%) C | Cumplimiento Medio (50%) M | No cumplió (0%) NC

	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 capa 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	Jabón en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos	10 * 450g c/u	12 * 450g c/u.	C
8	Esponja especial de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa	4	6	C
9	Desinfectante liquido (clorquesdar) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	10, 325 L	12.000 L.	C
10	Detergente en polvo para aseo general (multiuso y biodegradable) por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	11.500 Kg.	13.000 Kg	C.
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, incluido. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	5	5	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	5	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (dos pares por manipuladoras)	10 pares	10 pares.	C
16	Rollo de papel higiénico triplehoja por 30 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	10 Rollos	10 Rollos	C.
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	200 unds	2 pares x manipuladora	C.

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

RETIRO DE EL MES DE ENTREGA DE LOS IMPLEMENTOS DE ASEO

APROVISIONADOR DE LA VISITA:	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA:
Nombre: [illegible]	Nombre: Yilena Barrera.
Documento: 1122[illegible]	Documento: 1115918464.
Cargo: [illegible]	Cargo: Economa

63

795

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: FO-AES-02

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDILMIRA SERRANO PEREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Municipio:	Trinidad.
Fecha de la visita:	14/05/2024	Institución educativa:	Compartir Brisas del Canto.
Operador:	FOOD SAS.	Sede educativa:	Principal
Cantidad de preparación de seguimiento:	124 aaa 1202 U.	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES / ALMUERZOS
			No. de asistentes:

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Espaguetti con pollo desmechado, papa criolla dorada, Ensalada repollo zanahoria cebolla y mayonesa; jugo de fresa azul, cuchola arroz				
Intercambios:	Alimento:	—			
	Medida del intercambio:	—	Fecha:	—	Aprobado por: —

Calificación de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) NA (No aplica)

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 adaptadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	N. C
4	El ciclo de menús 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	N. A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación	N C
11	Se cumple con los tiempos de distribución establecidos para el servicio y no se generen 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.	N O
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de consumo es bajo	C
Porcentaje de cumplimiento.		84,6 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yenddi Alejandra Leon	Nombre: Milena Barrera
Documento: 1120603117	Documento: 1085918964.
Cargo: P.A. La tecnologia	Cargo: Economa

Página 1 de 1

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CALIDAD ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ASESORÍA Y CONSULTORÍA EN ALIMENTACIÓN ESCOLAR

14-08-2024

FFQAS SAS

Unidad Campestre Brisas del Llano

Sede Principal

Jornada Mañana

Un adulto

Preparación programada	Preparación entregada	Observaciones del menú: Cumple	Observaciones del menú: No cumple	Cantidad de preparación: Hora salida	Cantidad de preparación: Hora retorno	Cantidad de preparación: Hora final retorno	Porciones rotuladas	Peso aprox.	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Color: Cumple	Color: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura Preparación recibo: T°C	Temperatura Preparación recibo: Cumple	Temperatura Preparación recibo: No cumple	Temperatura Distribución final: T°C	Temperatura Distribución final: Cumple	Temperatura Distribución final: No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Espaguetti con pollo Desmechado	Espaguetti con pollo Desmechado	✓		11:30	12:01	12:09	191 g	120 g	✓		✓		✓		✓		✓									
Papa criolla Dorada.	Papa Criolla Dorada.	✓		11:30	12:01	12:09	60 g	30 g	✓		✓		✓		✓		✓								✓	
Ensalada, repollo, zanahoria, cebolla, habichuela y mayo	Ens. repollo, zanahoria, cebolla, habichuela y mayonesa	✓		11:30	12:01	12:09	70 g	60 g	✓		✓		✓		✓		✓									✓
Jugo tomate de árbol	Jugo tomate de árbol	✓		11:30	12:01	12:09	225 ml	200 g	✓		✓		✓		✓		✓								✓	
Caldo de arveja.	Caldo de arveja.	✓		11:30	12:01	12:09	188 g	120 g	✓		✓		✓		✓		✓								✓	

Observaciones:

El personal manipulador conoce la estandarización de la porción entregada. Debido al no cumplimiento del gramaje de la proteína. El personal sugiere la cantidad de alimento según la edad de los estudiantes. Sin embargo en el refrigerio de primera ración, las piñas no se cocían al dente de los niños.

Nombre: Diana Carolina Cano Cano

Documento: 1121906618

Cargo: R.A. Auxiliar de cocina

Nombre: Olga Correa

Documento: 1115986464

Cargo: Cocinera

FIRMAS

Nombre:

Documento:

Cargo:

Aprender

64

REGISTRÓ FOTOGRÁFICO VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE PREPARADO EN SITIO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO SEDE PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS



Fotografía 1. INSTALACIONES FÍSICAS – EXTERIORES

OSERVACIONES: El comedor escolar esta aislado de todo foco de insalubridad, libre de residuos.



Fotografía 2. PAREDES Y TECHOS

OBSERACIONES: El diseño general de la instalación física del comedor escolar protege el ambiente de producción. Sin embargo, existe aberturas entre el techo y la estructura de la pared. Se requiere la instalación de barreras de protección y reforzar las actividades de fumigación.



Fotografía 3. INSTALACIONES FÍSICAS – ÁREA PRODUCCIÓN

OBSERVACIONES: El establecimiento dispone de protección física para las zonas, evita el ingreso de animales domésticos. Pisos y paredes en baldosas, limpios, resistentes, no porosos y como se observa, se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas



Fotografía 4. DOTACIÓN DE IMPLEMENTOS DE ASEO

OBSERVACIONES: Se cuenta con productos para el lavado y desinfección de menajes y alimentos. Las cantidades son acordes al número de estudiantes y suficiente para los procesos operativos diarios de limpieza y deinfeccion.

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS



Fotografía 5. CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL ÁREA

OBSERVACIONES: El área de preparación se encontraba en adecuadas condiciones higiénicas. Proceso que se mantuvo durante toda la operación. Registros actualizados



Fotografía 6. PROCESO DESINFECCIÓN DE MENAJES

OBSERVACIONES: Para garantizar la asepsia de los utensilios y menajes. Para el servicio de lavan y desinfectan los vasos, platos y cucharas antes de utilizarlos

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESISUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



Fotografía 7. RECIPIENTES DE RESIDUOS SÓLIDOS

OBSERVACIONES: se cuenta con recipientes para la disposición de residuos sólidos, debido a la premura de los procesos un personal organiza los residuos como se observa a continuación.



Fotografía 8. PROCESO FINAL

OBSERVACIONES: Posterior a su organización el personal manipulador organiza en recipientes protegidos los residuos organicos y son entregados a un tercero para su proceso de compost.

ABASTECIMIENTO DE AGUA



Fotografía 9. TANQUES DE ALMACENAMIENTO

OSERVACIONES: El agua utilizado para servicio se almacena en tanques aereos de PVC de 1000 L c/u.



Fotografía 10. TANQUES DE NIVEL

OBSERVACIONES: El tanque de nivel existente se usa como área de lavado de manos de los estudiantes antes del servicio.

PERSONAL MANIPULADOR



Fotografía 11. DOCUMENTACIÓN

OSERVACIONES: El personal cuenta con certificado medido que acredita que no padece enfermedad infectocontagiosa.



Fotografía 12. DOTACIÓN O UNIFORME

OBSERVACIONES: Las manipuladoras portan adecuadamente el uniforme en todo proceso y ejecutan BPH.

ALMACENAMIENTO



Fotografía 13. ÁREA DE ALMACENAMIENTO

OSERVACIONES: Área que cuenta con neveras, congelador, canastillas y estanterías. Existe humedad en las paredes por ende, se debe realizar mantenimiento de la pintura



Fotografía 14. PRODUCTOS DE ALTO RIESGO

OBSERVACIONES: Los productos lacteos y proteinas se almacenan en el congelador existente y se conserva en temperatura adecuada.



otografía 15. PRODUCTOS RTP

OSERVACIONES: los productos hortofruticolas presentan caracteristicas organolépticas aceptables y se almacenan en canastillas limpias aisladas directamente del piso.



Fotografía 16. ABARROTES

OBSERVACIONES: Los abarrotes o productos empacados se almacenan en estantes y recipientes plasticos protegidos. Se cumple con lo estipulado en el Resolución 5109 de 2005.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN -



Fotografía 17. PROCESO DE PRODUCCIÓN

OSERVACIONES: Los tiempos de exposición y manipulación de los alimentos se realizan de tal manera que no genere riesgo de contaminación y en el menor de los tiempos



Fotografía 18. SERVIDO Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS

OBSERACIONES: El servido se realiza de manera secuencial, coordinada y en el menor tiempo posible para garantizar temperaturas óptimas de los platos servidos.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD



Fotografía 19. SEGUIMIENTO MICROBIOLÓGICO

OSERVACIONES: Se realiza toma de muestra para el respectivo control microbiológico de las preparaciones correspondiente al dia 14/03/2024.



Fotografía 20. SEGUIMIENTO MICROBIOLÓGICO

OSERVACIONES: El muestreo se realiza bajo estrictos procedimientos de limpieza y desinfección. Los resultados se anexan en el informe actual.

SEGUIMIENTO Y CONTRO NUTRICIONAL : VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚ



Fotografía 1. PLATO VACIO



Fotografía 2. POCILLO VACIO

OSERVACIONES: Antes de verificar los gramajes de un numero de los componentes alimentarios a entregar se taran los implementos como platos o pocillo dejando el gramaje en cero (0).



Fotografía 3. PROTEINA – MUESTRA 1

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

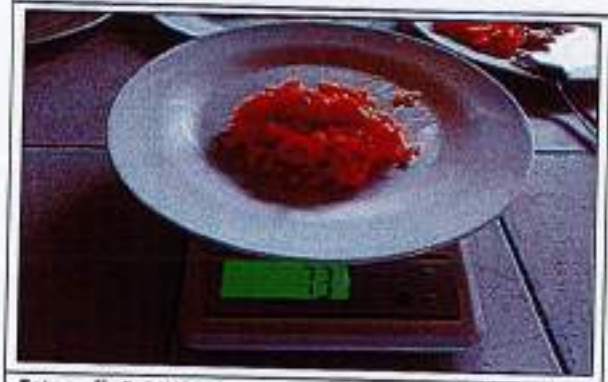
OBSERVACIONES: Espagueti con pollo desmechado



Fotografía 4. RTP – MUESTRA 1

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Papa criolla dorada. El gramaje verificado fue para niños de grados primero y segundo.



Fotografía 5. MUESTRA 1 - VERDURA

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Ensalada de repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa



Fotografía 6. MUESTRA 1 - FRUTA

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Jugo de tomate de arbol



Fotografía 7. COMPONENTE LÁCTEO – MUESTRA 1

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Colada de avena



Fotografía 8. MENÚ 19 – SEMANA 4

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Ración servida en cumplimiento a ciclo de menú aprobado.



Fotografía 9. SEGUIMIENTO Y CONTROL



Fotografía 10. SEGUIMIENTO Y CONTROL

OSERVACIONES: Para la verificación de gramajes se realiza un muestreo aleatorio por cada componente, los gramajes son relacionados con la minuta patron para determinar el cumplimiento del mismo



Fotografía 11. PRESTACIÓN DEL SERVICIO

OSERVACIONES: Los niños, niñas, jovenes y adolescentes toman el servicio de manera ordenada en los horarios establecidos.



Fotografía 12. PRESTACIÓN DEL SERVICIO

OBSERVACIONES: Se evidencia aceptabilidad de los alimentos por parte de los estudiantes.

ANEXO No. 4

RESULTADOS DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES (LABORATORIO INGELABS)

802

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 027
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia:	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR092-24
FECHA DE REPORTE	22/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	2422760-8
DIRECCION Y TELEFONO	3113612750

IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	460-24				
FECHA DE RECEPCION	15/03/2024	HORA	10:36 am	T°C	4°C
FECHA DE ANALISIS	15/03/2024 al 22/03/2024				

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad		LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto-Comedor Escolar			
FECHA DE MUESTREO	14/03/2024	HORA	12: 15 pm	TEMPERATURA DE TOMA	18°C	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			TIPO DE MUESTREO	Agua De Grifo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			CONDICIONES DE CONSERVACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesofilos aerobios	0	UFC/100 cm³	100	SM 9215 D Edición 22012
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 Reporta

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

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con tinta azul. 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

803

Ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FO 027
Revisión:	No 03
Página:	1 de 1
Fecha de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR092-24
FECHA DE REPORTE	22/03/2024

DATOS CLIENTE			IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edilunka Soria		NUMERO DE MUESTRA	459-24		
NIT	2422765-3		FECHA DE RECEPCION	15/03/2024	HORA 10:36 am	T°C: 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3152632152		FECHA DE ANALISIS	15/03/2024 al 22/03/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Pauto Comedor Escolar		
FECHA DE MUESTREO	14/03/2024	HORA	12: 10 pm	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Ave Mixtas		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEORREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	31	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2001;ISO 4833:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

Observaciones: 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 válidos únicamente para la muestra relacionada en informe original y con sello seco. PROHIBIDO su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSEMARY BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

804

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FT-047
Revisión:	No 00
Página:	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2019

INFORME DE RESULTADO No	IR092-24
FECHA DE REPORTE	22/03/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS				
CLIENTE	Erasmo Sierra	NUMERO DE MUESTRA	462-24			
NIT	74737-003	FECHA DE RECEPCIÓN	19/03/2024	HORA	10:36 am	T°C: 6°C
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3133622150	FECHA DE ANALISIS	19/03/2024 al 22/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad		LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Paujil-Comedor Escolar			
FECHA DE MUESTREO	19/03/2024	HORA	10:58 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA		NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Area de Preparación			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	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	19	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5210:2003;ISO 18593:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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 6115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

805

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No:	IRO92-24
FECHA DE REPORTE	22/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE:	Edelmira Sierra
NIT	24327101 3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACION DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	455-24				
FECHA DE RECEPCION	15/03/2024	HORA	10:36 am	T°C: 6°C	
FECHA DE ANALISIS	15/03/2024 al 22/03/2024				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Bilingüe del Piedemonte Escalera		
FECHA DE MUESTREO	14/03/2024	HORA	12:00 pm	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Establecimiento Público de preparación		
FECHA PRODUCCION	14/03/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEORREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	120	UFC/g	10.000	BAM CAP. 3; 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4 /Método IG; 2002
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP. 4 /Método IE; 2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2002

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

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

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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

806

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No	IR092-24
FECHA DE REPORTE	22/03/2024

DATOS CLIENTE

CLIENTE	Edelmira Sierra
NIT	24227103 3
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150

IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS

NUMERO DE MUESTRA	457-24			
FECHA DE RECEPCION	15/03/2024	HORA	10:16 am	T°C: 6°C
FECHA DE ANALISIS	15/03/2024 al 22/03/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Campestre Brisas del Palmo-Comedor Escolar		
FECHA DE MUESTREO	14/03/2024	HORA	12:45 pm	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Comida de Avena		
FECHA PRODUCCION	14/03/2024	USDE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

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

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

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

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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

ANEXO No. 5

INFORME DE TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS EN BODEGA: ALISTAMIENTO SEMANA No. 4

CONTRATO DE INTERVENTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023

OBJETO DEL CONTRATO:
"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: CONTRATISTA FEDAG S.A.S

YOPAL - CASANARE
2024

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-003
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 02
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoria No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, fue realizado el seguimiento a Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y cuya ejecución se realiza por la empresa **FEDAG S.A.S.**

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al *numeral 2,3 y 4* de las *actividades del contratista* fijadas en la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE* del Contrato de Prestación de Servicios No. Interno UM 0001 de 2024, consignándose para este caso lo siguiente *"Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos [...]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No OAB 400-0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento [...]" [...]", "Elaborar el Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción [...]".*

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de bodega", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora. Por consiguiente, se expone que, se realizaron visitas de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada para la ejecución del contrato de prestación de servicios No. CAS-OAJ-CO-UM-0001-2024, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de *formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido, resulta claro destacar que el seguimiento técnico a bodega realizado por la interventoria, es trascendental debido a que su desarrollo permite identificar acciones de mejora a implementar por parte del operador, en los aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento apropiadas, que eviten riesgos de contaminación cruzada y alteración de las características de calidad e inocuidad de los productos antes de su despacho; a su vez, esta actividad contribuye a la validación oportuna, de las cantidades de materia prima proyectadas para la elaboración de las Raciones Alimentarias para los titulares de derecho del Departamento de Casanare, beneficiarios de la operación PAE.

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de monitoreo, seguimiento y control al proceso operativo del Programa de Alimentación Escolar en bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024 con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios Número Interno UM 0001 DE 2024, celebrado entre la Gobernación de Casanare y "FEDAG S.A.S".

METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, por el cual, se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada por "FEDAG S.A.S"-

3. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentac ón escolar – PAE", sus anexos técnicos y caja de herramientas.
- 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".
- Resolución 5109 de 29 de diciembre 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 333 de 10 de febrero de 2011, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
- Resolución 810 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".
- Resolución 2492 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social, "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"

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados en la bodega ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS OAJ CD UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024 con especificaciones exigidas en la GUIA TECN.CA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios.

La Bodega previamente citada, se ubica en la Calle 40 # 23-59 barrio Villas de San Juan, y efectúa el almacenamiento temporal de la materia prima, necesaria para la operación del PAE en la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS complemento alimentario almuerzo y modalidad ración industrializada, a cargo del contratista FEDAG S.A.S.

5. VISITA TÉCNICA A BODEGA

El presente informe de visita, fue realizado para la fase operativa del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista FEDAG S.A.S. El resultado de tal análisis, se presenta a través del numeral *"7. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA"*, donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante el día: 08 de marzo de 2024 a la Bodega Principal ubicada en la calle 40 # 23-53 utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024.

Tabla No.1. Consolidado de visita a la Bodega Principal del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno UM 0001 de 2024

OPERADOR FEDAG S.A.S.	VISITA TECNICA. FECHA: 08 DE MARZO DE 2024	PORCENTAJE OBTENIDO EN ACTA DE VISITA
OBJETIVO	• VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE ALMACENAMIENTO, DESPACHO Y OPERACIÓN DE PLANTA DE ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA • RACIÓN PREPARADA EN SITIO	96.6%

La semana 04 corresponde del menú 16 al 20, en las fechas que indica en la siguiente tabla:

Tabla No. 2. Ciclo de menú

SEMANA Nº 4	
MENU 16	Lunes 11 de marzo de 2024
MENU 17	Martes 12 de marzo de 2024
MENU 18	Miércoles 13 de marzo de 2024
MENU 19	Jueves 14 de marzo de 2024
MENU 20	Viernes 15 de marzo de 2024

1. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORIA SEMANA 04

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO	MODALIDAD
6	Derivado lácteo	Yogurt de mora	Leche saborizada de vainilla	Ración industrializada
8	Fruta	Mandarina	Banano	Ración industrializada
9	Derivado lácteo	Yogurt de Fresa	Leche entera	Ración industrializada
9	Azúcares y dulces	Panelita	Bocadillo con majar de leche	Ración industrializada
18	Lácteo	Queso campesino	Queso doble crema	Ración preparada en sitio
18	Fruta	Jugo de piña	Jugo de naranja	Ración preparada en sitio

Se anexo oficio No. INTER-PAEPRIO-29-2024

2. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control realizada el 08 marzo de 2024:

2.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

- El almacenamiento de productos empacados no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente se realiza ordenadamente en estantes y estibas de material sanitario, separados convenientemente de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para permitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos.
- La bodega se mantiene limpia libre de acumulación de basura, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes.
- La bodega no cuenta con un lugar específico para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.
- Las uniones entre las paredes y pisos no cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos.
- La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos.
- Las áreas de almacenamiento, ensamble, cargue y distribución se encuentran en adecuadas condiciones higiénicos sanitarias, igualmente los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto se evidencia limpias y desinfectadas.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Se evidencia que el personal manipulador de alimentos está en buen estado de salud y cuentan con certificación médica.
- El persona. manipulador cuenta con un plan de capacitación continua y permanente.
- Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias durante todo el proceso, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

- El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta, así como de los complementos en el despacho.
- Los productos perecederos frutas, verduras y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa plásticas las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver para mantener el producto y disminuir el proceso de maduración.
- Se evidencia Fruver en estado adecuado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.
- La recepción de materias primas se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y están debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarios.
- Se evidencia fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponde con los alimentos a entregar.

PLAN DE SANEAMIENTO

- La bodega cuenta con sistemas sanitarios adecuados para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales aprobadas por la autoridad competente.
- El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

- Los vehículos cumplen con la normatividad sanitaria vigente.
- El operador lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos

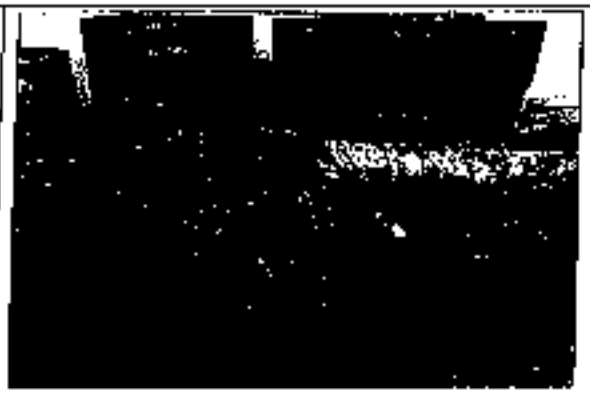
3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones

suministradas en la bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N.º SECOP II CAS OAJ CD-UM-0001-2024, Número Interno UM 0001 DE 2024.

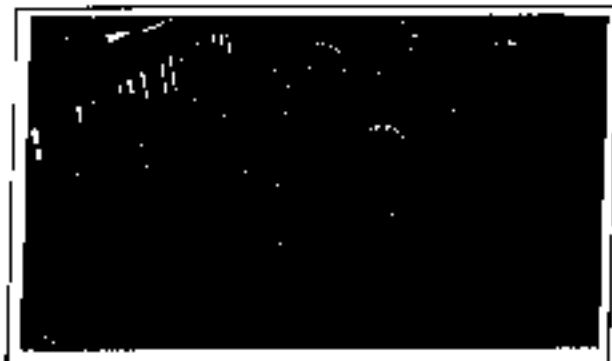
- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato
- Se recomienda adecuar un lugar para el consumo de alimentos para las personas que trabajan en bodega.
- Se requiere que los transportadores de alimentos usen la dotación correspondiente según normatividad vigente.
- Se debe mantener buena higiene del personal manipulador de alimentos, reforzando el lavado constante de manos con agua y jabón de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades de salud, de manera que se evite la contaminación del alimento.
- Se observa el almacenamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.

8. REGISTRÓ FOTOGRÁFICO VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD	
	
Fotografía 1. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)	**Fotografía 2.** CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS
OBSERVACIONES: Se observa el maracuyá empacado en bolsas en optimas condiciones.	**OBSERVACIONES:** Se evidencia almacenamiento de materia prima por municipio de forma ordenada

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-032
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 02
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE



Fotografía 3. GRADO DE MADUREZ DEL MANGO

OSERVACIONES: El mango se despacha estimando un grado de madurez 1,2



Fotografía 4. TABLA DE MADUREZ DEL MANGO

OBSERVACIONES: Se compara el grado de madurez del mango por medio de tabla de color



Fotografía 5. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se almacenan los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.



Fotografía 6. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: Se observa el almacenamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada. La materia prima es empacada en canastilla y bolsas plasticas.



Fotografía 7. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se observa el almacenamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.



Fotografía 8. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OBSERVACIONES: Se realiza verificación de la calidad e inocuidad de la materia prima y de las cantidades totales según remisión.

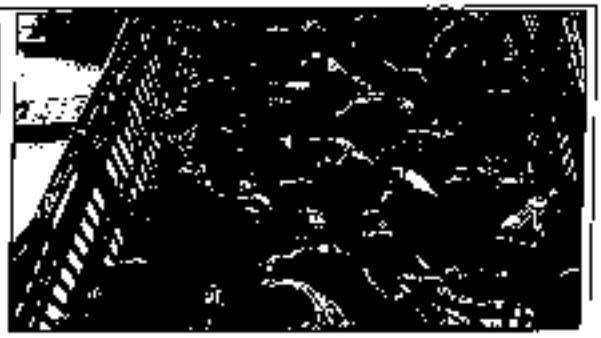
	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. INTERNO 2398 DEL 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/02/2024

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE



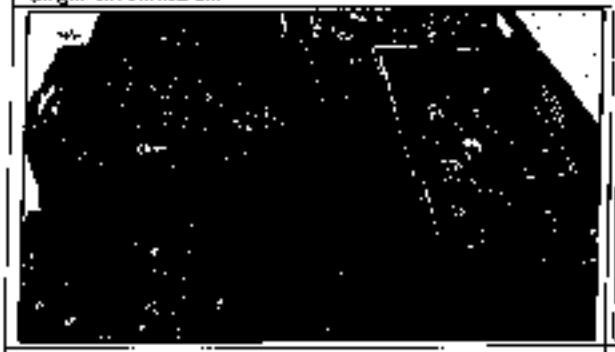
Fotografía 9. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se realiza apilamiento del platano por medio de canastillas y son preseleccionadas al momento de cargue de vehiculos.



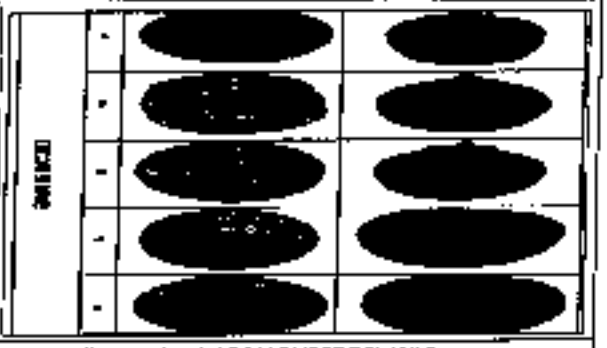
Fotografía 10. CONDICIONES DE CALIDAD

OBSERACIONES: El pimenton se despacha en óptimas condiciones de calidad e inocuidad, estimando un grado de madurez de 2,3



Fotografía 11. GRADO DE MADUREZ DEL LULO

OSERVACIONES: Lulo se despacha estimando un grado de madurez 3 y 4.



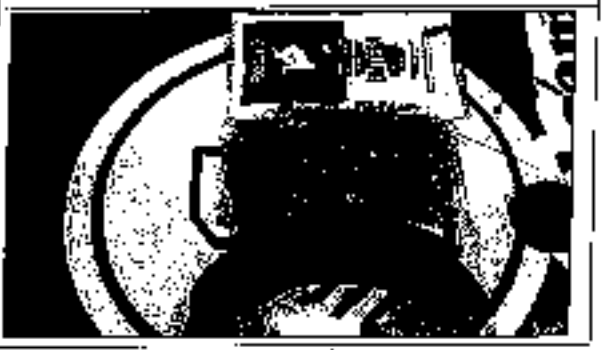
Fotografía 12. TABLA DE MADUREZ DEL LULO

OBSERACIONES: Se compara el grado de madurez del lulo por medio de tablas de color.



Fotografía 13. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)

OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando conformidad en requisitos higienicos sanitarios.



Fotografía 14. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)

OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando conformidad en requisitos higienicos sanitarios



Fotografía 15. VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

OSERVACIONES: Se evalúan sus caracteristicas y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado de la materia prima y cumplimiento de gramaje .



Fotografía 16. VERIFICACIÓN DE GRAMAJE

OSERVACIONES: Se evalúan sus caracteristicas y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado de la materia prima y cumplimiento de gramaje .



Fotografía 15. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.



Fotografía 16. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente



Fotografía 17. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente



Fotografía 18. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

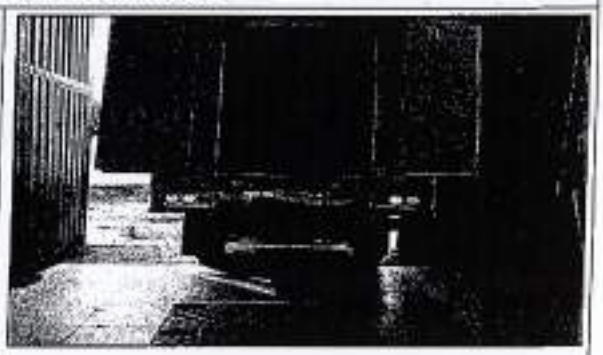
OSERVACIONES: Se inspeccionan viveres y no perecederos, encontrando cumplimiento en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS



Fotografía 19. CARGUE DE VEHÍCULO

OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.



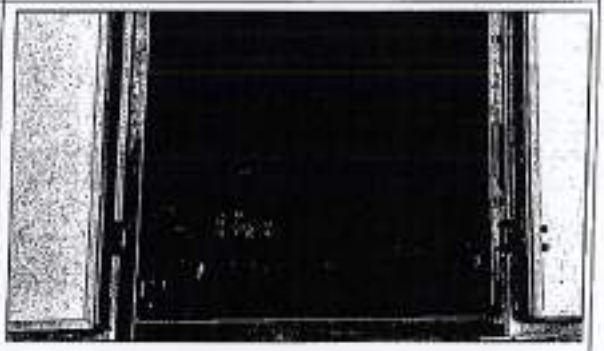
Fotografía 20. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.



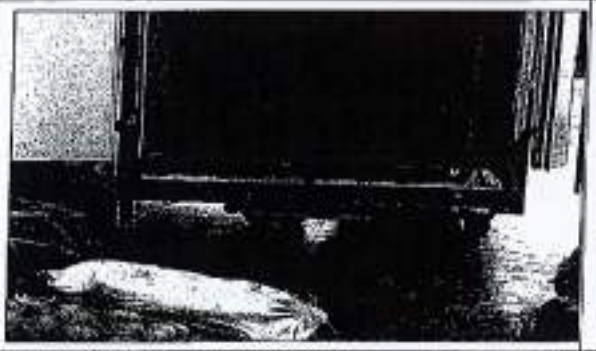
Fotografía 21. CARGUE DE VEHÍCULO

OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.



Fotografía 22. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.



Fotografía 23. CARGUE DE VEHÍCULO

OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.



Fotografía 24. CARGUE DE VEHÍCULO

OBSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.

Por lo anterior, la firma interventora en cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023, se permite solicitar en un término de ocho (8) días para presentar plan de mejora de las observaciones encontradas en visitas de seguimiento, monitoreo y control de la interventoría.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R.L. Contrato de Interventoría No. Interno 2398 de 2023.

Anexo: Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración preparada en sitio

820

Gobernación de Casanare | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO INDUSTRIALIZADA	HOAT-F-48 1485-20 V.0.3

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

DIRECCION BODEGA	Calle 38 # 23-59		FTC	DEPTO CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	
FECHA DE VISITA	2024-03-9		HORA INICIO	05:00	HORA TERMINACION:	20:00	
OPERADOR	FEDAO SAS		CONTRATO DE SERVICIOS No. UM 0001-2024				
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 1	Instalaciones Físicas e Infraestructura
Ítem No 22:	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los insumos requeridos para la higiene personal cuya existencia la comunidad sanitaria.
CUMPLE	X NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Sanitario en adecuadas condiciones de higiene



FOTOGRAFÍA No. 1	Equipos y Utensilios
Ítem No 24:	Los equipos, utensilios, soladoras, estibas, canastillas y enseres se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, aseo e higiene y cumplen con los requisitos establecidos en la normatividad vigente.
CUMPLE	X NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Termo organizado en canastillas sobre estibas

FOTOGRAFÍA No. 1	Personal Manipulador de Alimentos
Ítem No 37.	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierre o botones y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable
CUMPLE	X NO CUMPLE

Gobernación de Casanare | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	Secretaría de Educación FO-AT-xx | 11-05-15 | Vol. 1



OBSERVACIONES	Personal con dotacion



FOTOGRAFIA No. 8	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Item No 42:	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Áreas en adecuadas condiciones de aseo		



FOTOGRAFIA No. 9	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad		
Item No 45:	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentacion sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Cumplimiento en el rotulado		



FOTOGRAFIA No. 3	Plan de Saneamiento		
Item No 09:	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rótulo		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Implementando con rotulo		



FOTOGRAFIA No. 1	Almacenamiento distribución y transporte		
Item No 64:	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Vehiculo adecuado para PAE		

822

Gobernación de Casanare | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	

OBSERVACIÓN
Se realiza verificación de la materia prima la cual se evidencia en óptimas condiciones.

Karina Gruella	Camilo Lopez
NOMBRE: Karina Gruella Gallindo	NOMBRE: Camilo Lopez
DOCUMENTO: 1118542365	DOCUMENTO: 900505461-5
CARGO: Profesional de apoyo	CARGO: Representante Legal

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO 823

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA BUITRAGO

Versión: 03

Código: FO-GVM-05

Vigente desde: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL:

OBSERVACIÓN DE CAMPO:

Fecha de la visita: 08/03/2024 | Municipio Operado: TRINIDAD

Operador: FENIX SAS | No Sedes: 1320

Tipo de Complemento: | Industrializado: | Refrigerio Biológico: | Almuerzo: ✓

Semana de consumo: Del 11 MARZO al 15 MARZO

Verificación de materia prima

Servicio entregado por completo: SI ALMUERZO Menú 15 al Menú 20 | FS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ___ a Menú ___ | NO SE REPORTARON Menú ___ a Menú ___

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (Solo para carnes y/o aves)	Cantidad esperada	Cantidad entregada	Cantidad faltante	Características Organolépticas: Color	Olor	Apariencia	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de Soya	Icheq!	010324	01/03/25	250		280	280	0	C	C	C	C
Mantequilla	Colcolatta	403308	02/08/24	125g		54	54	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Arroz Diagrare	039A2	06/02/25	460g		475	475	0	C	C	C	C
Espaguetti	Distribuidora	13H0320	6/01/25	250g		224	224	0	C	C	C	C
Fideos	Distribuidora	3776	27/12/24	250g					C	C	C	C
Arveja seca	Granos del Oriente	2260224	28/02/25	460g		52	52	0	C	C	C	C
Lenteja	Granos del Oriente	5290224	28/02/25	460g		69	69	0	C	C	C	C
Avena en Hojuelas	Granos del Oriente	022411	5/01/25	250g		69	69	0	C	C	C	C
Harina blanca	Distribuidora	108	20/02/25	500g		124	124	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Nutrica Fresco S.A	1902224 240901	12/02/25	380g		82	82	0	C	C	C	C
Harina de	La Constancia	4023	23/Mayo	800g		109	109	0	C	C	C	C
Harina	El Arco	2302224	29/03/24	250g		119	119	0	C	C	C	C
Azucar Blanco	Granos del Oriente	27/02/24	28/02/25	500g		98	98	0	C	C	C	C
Sal	Distribuidora	0401222	28/02/25	500g		97	97	0	C	C	C	C
Huevos	Granja Avicola de Sogamoso	8/03/2024	08/04/24	und		45	45	0	C	C	C	C
Pechuga				kg		128.4	128.4	0	C	C	C	C
Queso doble crema	Del Campo	27/02/24	07/03/24	250g		154.9	155	0	C	C	C	C
Mandarina	Ricardo Caballero	07/03/24	09/03/24	kg		154	154	0	C	C	C	C
Naranja	Maria Jose Gonzalez	07/03/24	09/03/24	kg		241.4	242	0	C	C	C	C
Tomate de Arbol	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		141.2	142	0	C	C	C	C
Mango	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		128.4	129	0	C	C	C	C
Limon	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	kg		154.1	155	0	C	C	C	C
						39	39	0	C	C	C	C

Secretaría de Educación | Proceso de Gestión | Programa de Alimentación Escolar

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO 824

ASTICAU Y CONSULTOR A CUEMURA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03

CÓDIGO: FO-APO-048

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (Diligenciar cuando aplique)	Cantidad esperada	Cantidad entregada	Cantidad faltante	Características Organolépticas: color	olor	textura	Cumplimiento (Cal)
Papa común	Central Hortofrutícola de Sogamoso	04/03/24	04/03/24	Kg		186,9	187	0	C	C	C	C
Papa criolla	Central Hortofrutícola de Sogamoso	04/03/24	04/03/24	Kg		157,2	158	0	C	C	C	C
Platano Hartón	Central Hortofrutícola de Sogamoso	04/03/24	04/03/24	Kg		379,3	380	0	C	C	C	C
Cebolla Cabezona	Central Hortofrutícola de Sogamoso	04/03/24	04/03/24	Kg		97,2	98	0	C	C	C	C
Cebolla larga	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg		47,1	48	0	C	C	C	C
Pepino cohombro	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg		56,8	57	0	C	C	C	C
Pimenton Rojo	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg		7,5	8	0	C	C	C	C
Remolacha	Central Hortofrutícola de Sogamoso	04/03/24	04/03/24	Kg		43,3	44	0	C	C	C	C
Repollo Blanco	Central Hortofrutícola de Sogamoso	04/03/24	04/03/24	Kg		133,2	134	0	C	C	C	C
Tomate de Guiso	Central Hortofrutícola de Sogamoso	04/03/24	04/03/24	Kg		209,3	210	0	C	C	C	C
Zanahoria	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg		138,4	139	0	C	C	C	C
Ajo	Central Hortofrutícola de Sogamoso	07/03/24	09/03/24	Kg		2	2	0	C	C	C	C

INDICADOR: No. de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas

Observaciones:

De evidencia cumplimiento en la cantidad entregada de Materia prima.

Intercambios Autorizados - Queso campesino por queso doble crema.

- Pan de yuca por pan de Arepa.

Alimentos que Aprender

PERSONA QUE REALIZA LA VISITA:	PERSONA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: KARINA OSORIO G.	Nombre: Juan Carlos Martinez Heredia
Documento: 1118542365	Documento: 1118543214
Cargo: PAE. de APOYO.	Cargo: Jefe Bodega

825

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 3
CÓDIGO: FOA-FOR-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:

DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 08/03/2024 Operador: FEDAG SAS

Verificación Res. 3168/2015

Producto	Fecha Fabric	Fecha Venc.	Lote	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de fabricante	Informe de consum.	Fecha Vencimiento	Instructivo de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de Leche especializada	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No Cumple
Yogurt, leche Saborizada	9/01/24	9/05/24	031	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche Entera	22/02/24	31/05/24	033	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche Saborizada Vainilla	31/01/24	9/05/24	031	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena UHT	1/02/24	30/05/24	032	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bonque cubierto chocolate		14/04/24	24/155	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie		26/03/24	24/0022	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Rapida		26/03/24	24/1234	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mantecada		26/03/24	24/1236	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta		24/03/24	24/022	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo Tricolor		22/03/24	1901	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			

Verificación Res. 333/2013

Producto	Fecha Fabric	Fecha Venc.	Lote	Declaración de Nutrientes	Formato y características de los rótulos	Fecha de vida útil del producto	Número de porciones por envase	Especificación de modo de preparación	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No Cumple
Leche saborizada sabor vainilla	31/01/24	9/05/24	031	C	C		C			
Leche Entera	22/02/24	31/05/24	033	C	C		C			
Leche saborizada vainilla	31/01/24	9/05/24	031	C	C		C			
Avena UHT	1/02/24	30/05/24	032	C	C		C			
Bonque cubierto chocolate		14/04/24	24/155	C	C		C			
Brownie		26/03/24	24/0022	C	C		C			
Rapida		26/03/24	24/1234	C	C		C			
Mantecada		26/03/24	24/1236	C	C		C			
Galleta		24/03/24	24/022	C	C		C			
Bocadillo Tricolor		22/03/24	1901	C	C		C			

Observaciones:

se hace verificacion de la racion industrializada en donde se evidencia cumplimiento del rotulado.

FIRMA

Nombre: KARINA G

Documento: 1118542365

Cargo: Prof de Apoyo

HORA

Nombre: Juan Carlos Gutierrez M.

Operativo: Villanueva

Cargo: Jefe Bodega

Educación

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

826

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:

DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 08/02/2024 | Contrato de prestación de servicios No: CMCOM DE 2024

Operador: FEDAG SAS. | No Sede/Ie:

Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: | Jornada Tarde: | Hora de inicio: 5:00am | Hora de terminación: 8:00 PM

Verificación Características Organolépticas del Producto

Fecha de recibo	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha de vencimiento	Lote	Fecha de toma de muestra del complemento	Características Organolépticas: Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia
	Leche. vainilla	Recreo	Recreo	Recreo				C	C	C	C	C
	Leche entera	Recreo	Recreo	Recreo				C	C	C	C	C
	Avena UHT	Recreo	Recreo	Recreo				C	C	C	C	C
	Yogur volteado chocolate	Tolibay	Tolibay	Tolibay				C	C	C	C	C
	Brownie.	Tolibay	Tolibay	Tolibay				C	C	C	C	C
	Tajada	Tolibay	Tolibay	Tolibay				C	C	C	C	C
	Mantecada	Tolibay	Tolibay	Tolibay				C	C	C	C	C
	Galleta	Tolibay	Tolibay	Tolibay				C	C	C	C	C
	Bocadito Triton	Tolibay	Tolibay	Tolibay				C	C	C	C	C

Verificación Peso / Volumen

Peso Inicial	Peso Verificado	Conforme
100g	102	C
100g	100g	C
100g	102	C
100g	102	C
100g	95g	C
100g	95g	C
100g	95g	C
100g	95g	C
100g	95g	C

Verificación de temperatura para alimentos de alto riesgo

Peso Materia prima: Cb	Peso Materia prima: Temp. [°C]	Peso Materia prima: Conformidad [C/NC]	Cuarto de almac. (s): Cb	Cuarto de almac. (s): Temp. [°C]	Cuarto de almac. (s): Conformidad [C/NC]	Ensamble: Cb	Ensamble: Temp. [°C]	Ensamble: Conformidad [C/NC]	Despacho: Cb	Despacho: Temp. [°C]	Despacho: Conformidad [C/NC]

Observaciones: se evidencia cumplimento en las caracteristicas organolepticas de los productos.

Observaciones: cumplimiento en el guarnige segun lo requerido

Alimentos Aprender

NOMBRE QUIEN REALIZA LA VISITA

Nombres: KAREN VANESA

Apellidos: RAMIREZ CADENA

Documento: 1118542365

Cargo: PROF. de APOYO

NOMBRE QUIEN RECIBE LA VISITA

Nombres: Juan Carlos Martinez

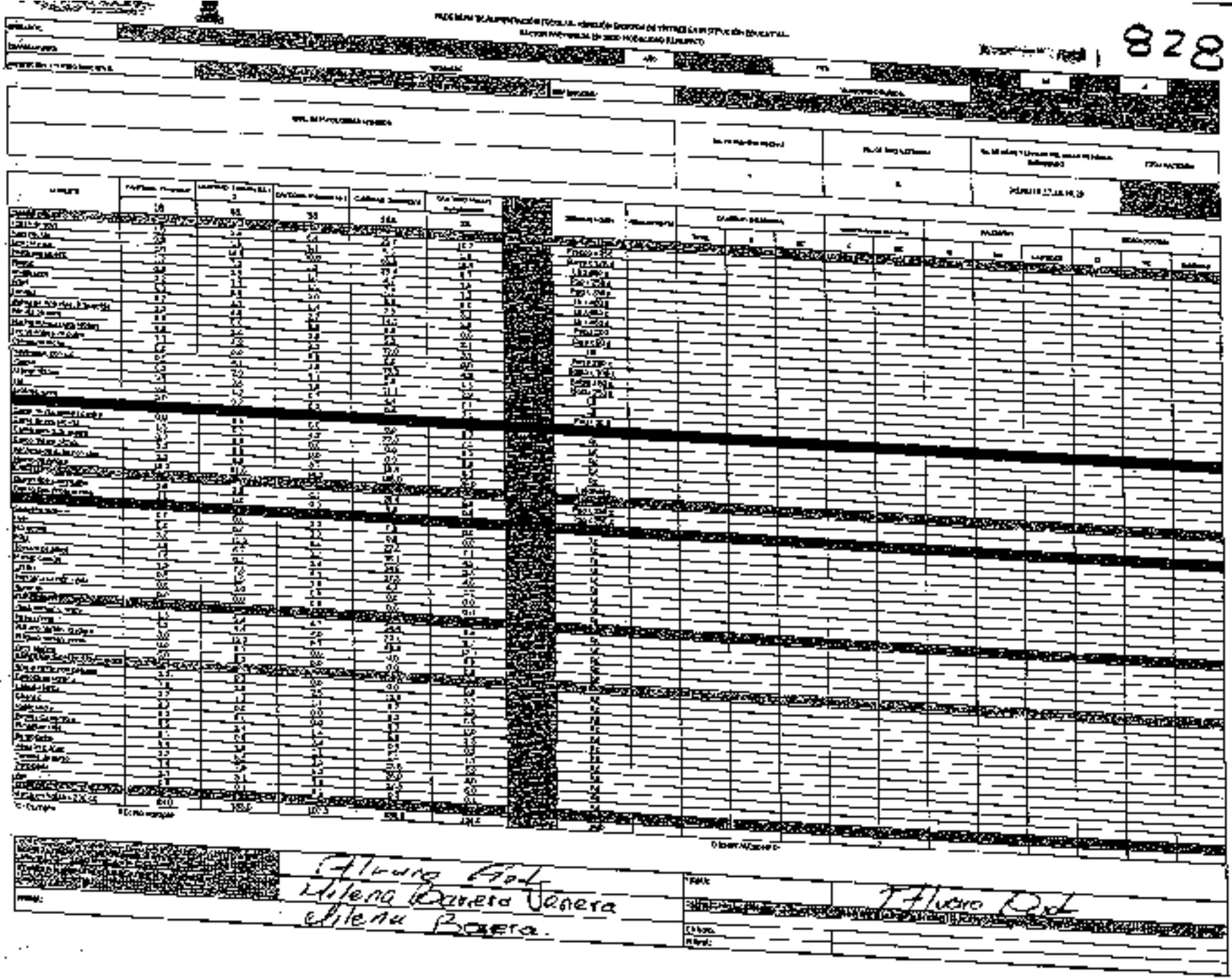
Documento: 1118547845

Cargo: Jefe Bodega

Secretaría de Educación del Distrito - Dirección de Inclusión y Permanencia - Subdirección de Apoyo a la Permanencia

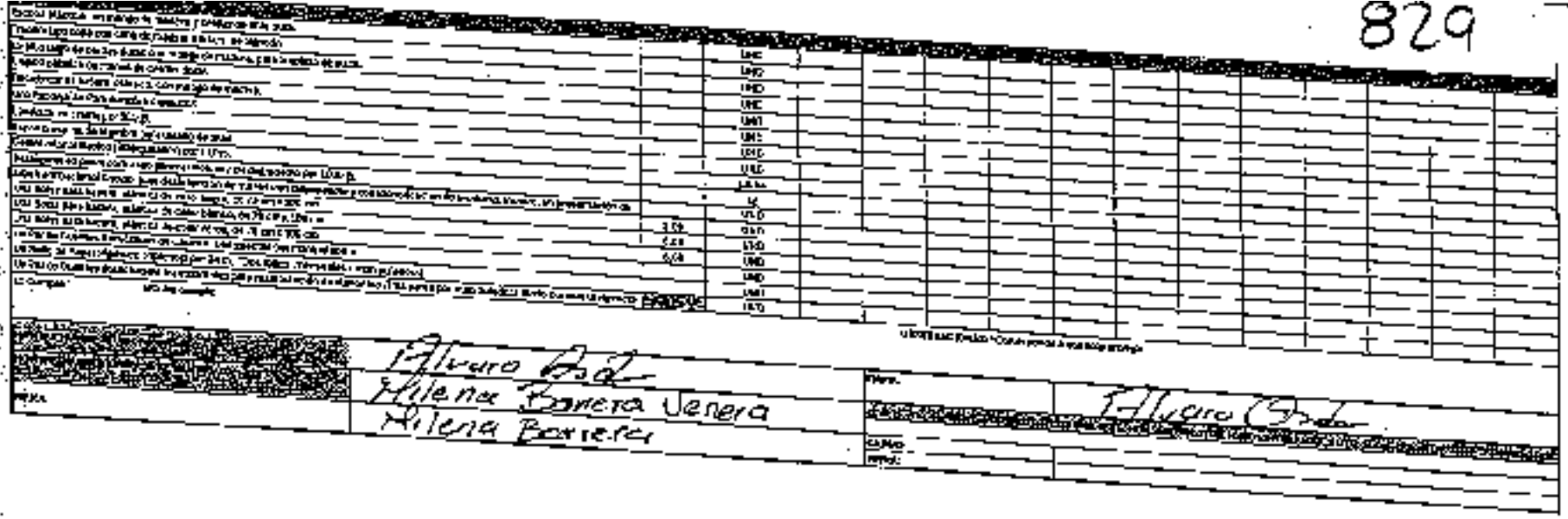
ANEXO No. 6

REMISIÓN DE MATERIAS PRIMAS



Allena Bolaños Vanegas
Allena Bolaños.

T. Flores Ord



Alvaro Ord
Milena Barrera Venera
Milena Barrera

ANEXO No. 7

INFORME PLAN DE MEJORA DEL OPERADOR

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. [illegible]

831

Yopal, 22 de MARZO de 2024

Fe- 023

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Respuesta a oficio de fecha 13 de marzo de 2024 - traslado acta de comité de alimentación escolar PAE Municipio Trinidad IE. Campestre Brisas del Pauto.

Cordial saludo:

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 0001de 2024, que tiene por objeto: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. celebrado entre el departamento de Casanare y FEDAG S.A.S Soluciones integrales, conforme a oficio No. INTER – PAE-32-2024 de 13 de marzo de 2024, donde se anexa acta de comité CAE de la Institución IE Campestre Brisas del Pauto de fecha de 13 de marzo 2024, dando lectura a la respectiva acta se evidencia los siguientes requerimientos para el operador:

1. *Suministrar el agua los niños de primaria en las horas de educación física para la sede centro.*

Respuesta: Dentro de las funciones del operador está la de garantizar la entrega de cada uno de los componentes de la minuta patrón uno de ellos corresponde al agua potable en bolsa, este producto debe ser entregado conforme a la rotación del ciclo de menú, de igual manera y teniendo en cuenta que la cobertura no es al 100% para las sedes educativas, el agua debe entregarse con la ración preparada en sitio a los beneficiarios focalizados para el programa de alimentación escolar -PAE.

2. *Dotar a las señoras ecónomas de uniforme gorro y tapabocas.*

Respuesta: se realizó charla con el personal manipulador acerca del uso obligatorio de la dotación y la importancia de mantenerlo limpio y durante toda la jornada laboral. (Anexo 1 acta de entrega de dotación y acta y registro de asistencia a capacitación).

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114986156





Fotografía 1 y 2. Capacitación sobre uso adecuado de los elementos de protección personal (epp).



Fotografía 3. Manipuladoras con dotación completa.

3. *Realizar la entrega del menú de acuerdo a lo estipulado en la guía de preparación.*

Respuesta: Se realiza refuerzo en la capacitación, cumplimiento de los ciclos de menú, guía de preparación y cumplimiento de gramajes de acuerdo con los rangos estipulados. (Anexa acta de capacitación y planilla de asistencia).

833

4. *Inconformidad de entrega de proteína (pollo) sabor diferente el día 12 de marzo.*

CADENA DE SUMINISTRO PAE

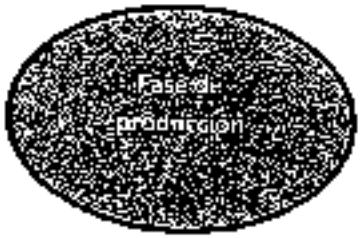
Origen: Bodega ciudad de Yopal ubicada en calle 40 No. 23-53
Destino: I.E Campestre brisas del pauto sede principal Municipio de Trinidad.

Descripción de la cadena de suministro de alimentos correspondientes al programa de alimentación escolar PAE hacia la sede educativa Campestre Briosas del Pauto principal del municipio de Trinidad.

FASE DE LA CADENA DE SUMINISTRO	PROCESO	IDENTIFICACION DE RIESGO Vs ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS
	• Capacitación en manejo adecuado de alimentos - personal de bodega - (06 de marzo 2024) • Procesos de limpieza y desinfección en bodega de almacenamiento principal (anexo 4 registro limpieza y desinfección.) • Procesos de limpieza y desinfección acorde a plan de saneamiento básico en cuartos frios. (anexo 4 registro limpieza y desinfección.) • Proyección de comoras conforme a corte (anexo 5 SIMAT del 19 de febrero de 2024 municipio de trinidad). • Elaboración de remisiones según rotación de ciclo de menú correspondiente a la semana 4 comprendida del menú 16 al 20 y niveles de escolaridad atendidos (anexo 6 remisión entrega materia prima manipuladora)	No se identificaron fallas en el proceso. 

FASE DE LA CADENA DE SUMINISTRO	PROCESO	IDENTIFICACION DE RIESGO Vs ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS
	• Solicitud de intercambios conforme (anexo 7 oficio Fe-0014 del 07 de marzo de 2024 y oficio de aprobación INTER- PAEPRID-29-2024.)	
Fase de abastecimiento	• Recepción de materias primas conforme a la solicitud de compra. • Certificado de calidad del proveedor • Almacenamiento en frío de alimentos de alto riesgo en salud pública. • Control de temperatura de almacenamiento de alimentos de alto riesgo en salud pública. (anexo 9 control de temperatura). • Alistamiento conforme a remisión establecida. • Cargue de materias primas según sus características físicas, se realiza cargue de abarrotes, Fruver de mayor dureza, finalmente de proteína en cavas de icopor, se enciende el termo King del vehículo, garantizando temperatura del transporte. (Registro fotográfico). • Traslado al municipio de Trinidad. • Descargue en bodega de almacenamiento temporal en casco urbano del municipio de Trinidad. (Registro fotográfico).	1. Se identifica nevera que requiere mantenimiento, por ende, no garantiza mantenimiento de temperatura seguras. **Acción correctiva:** almacenamiento temporal de proteínas en nevera correspondiente al programa de residencias escolares y envio de operario para evaluación de daños y necesidad de reparaciones (anexo 10 adjunto formato diagnóstico de mantenimiento de nevera y registro fotográfico). 2. Falta de comunicación oportuna sobre reporte de daños en equipos de almacenamiento prioritario (neveras). **Acción correctiva:** Refuerzo capacitación a personal manipulador de alimentos y coordinador zonal resaltando la importancia de un adecuado almacenamiento de alimentos priorizando los de alto riesgo en salud pública (Anexo acta de capacitación y registro de asistencia).

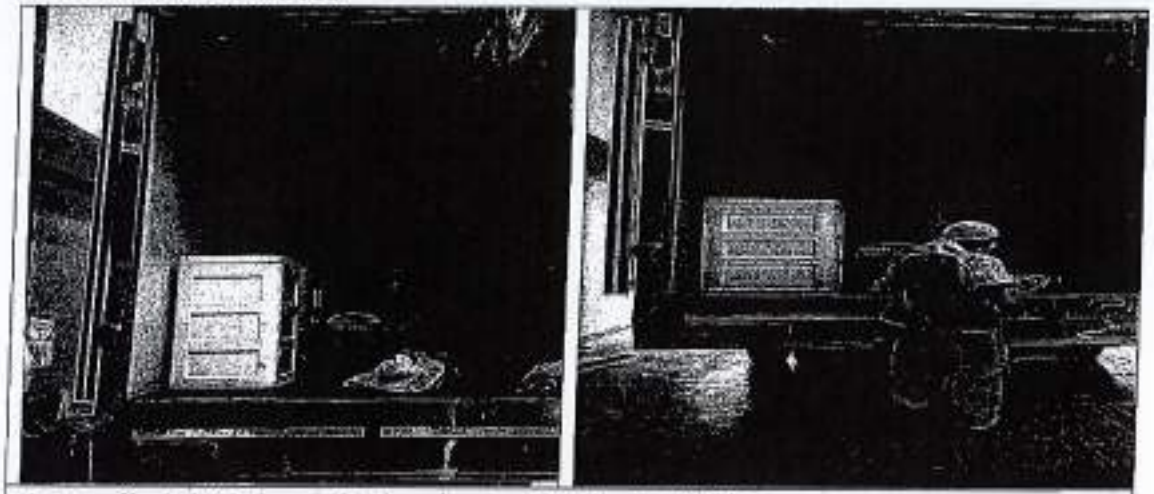
FASE DE LA CADENA DE SUMINISTRO	PROCESO	IDENTIFICACION DE RIESGO Vs ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS
	• Alistamiento conforme a remisión establecida para la sede educativa Campestre Brisas del Pauto principal. • Entrega de las materias primas conforme a remisión en sede educativa, verificación de calidad y cantidades y firma de esta por parte del personal manipulador de alimentos • Almacenamiento de productos conforme a su nivel de perecibilidad – secos y frio.	3. Deficiencia en los procesos de limpieza y desinfección previo al almacenamiento de alimentos – anaqueles, estantes, neveras y demás enseres requeridos para el adecuado almacenamiento de alimentos, presencia de suciedad: **Acción correctiva:** Refuerzo capacitación a personal manipulador de alimentos y coordinador zonal resaltando la importancia de un adecuado almacenamiento de alimentos priorizando los de alto riesgo en salud pública (Anexo acta de capacitación y registro de asistencia). Entrega adicional de elementos de aseo, para realización de jornada de aseo general y desinfección de áreas. (registro fotográfico entrega de elementos de aseo)
	• Realización de procesos de limpieza y desinfección de materias primas. • Proceso de lavado de manos tras cambios de actividad. • Pre-alistamiento conforme al menú establecido semana 4 y minuta patrón.	1. Se identifica falla en los procesos de limpieza y desinfección de materias primas por parte del personal manipulador de alimentos. **Acción correctiva:** Refuerzo capacitación a personal manipulador de alimentos y

FASE DE LA CADENA DE SUMINISTRO	PROCESO	IDENTIFICACION DE RIESGO Vs ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS
	• Garantizar procesos en temperaturas seguras de producción y distribución. • Preparación de alimentos conforme a lo establecido en las guias de preparación haciendo uso de todos los ingredientes entregados.	coordinador zonal en buenas prácticas de manufactura, manejo de ciclo de menú, guías de preparación y minuta patrón, lavado de manos y manejo de temperaturas seguras. (Anexo 1 acta de capacitación y registro de asistencia). 2. Se identifica la adición de ingredientes no planeados para la preparación pollo del menú 17 – adición de mayonesa a preparación con pollo, que a temperaturas no optimas acelera los procesos de rancidez de las grasas; **Acción preventiva y correctiva:** Refuerzo capacitación a personal manipulador de alimentos y coordinador zonal en manejo de ciclo de menú, guías de preparación y minuta patrón (Anexo 1 acta de capacitación y registro de asistencia). Se realiza la baja de lote de pollo 20240471 fecha de producción 15 de febrero de 2024 y fecha de vencimiento de 15 de agosto de 2024, como medida preventiva frente a presunta contaminación. (anexo 2 ficha de calidad pollo)

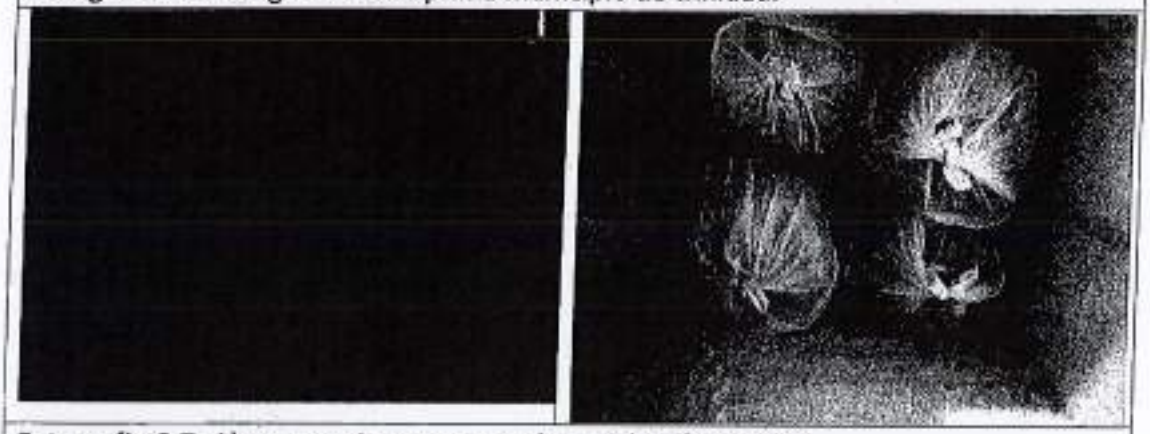
FASE DE LA CADENA DE SUMINISTRO	PROCESO	IDENTIFICACION DE RIESGO Vs ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS
		Se realiza reposición del producto con pechuga lote 2024046 de 14 de febrero de 2024 y fecha de vencimiento 14 de agosto de 2024. (anexo 3 ficha de calidad pollo) 3. Uso No adecuado de la dotación; **Acción preventiva y correctiva:** Refuerzo capacitación a personal manipulador de alimentos en adecuado uso de la dotación (anexo 1 acta de capacitación, registro fotográfico y registro de asistencia). Acta de descargos con personal manipulador de alimentos y se adelantan acciones de carácter administrativo en relación con la continuidad del personal manipulador de alimentos actualmente vinculado.
	• Garantizar distribución en temperaturas seguras. • Distribución de alimentos conforme a gramaje estipulado en la minuta patrón por nivel de escolaridad. • Entrega de alimentos 100% inocuos en menaje apto para alimentos.	1. No se garantizan las temperaturas de los alimentos en la fase de distribución. **Acción correctiva:** Refuerzo capacitación a personal manipulador de alimentos y coordinador zonal en buenas prácticas de manufactura, manejo de ciclo de menú, guías de preparación y minuta patrón, lavado de manos

FASE DE LA CADENA DE SUMINISTRO	PROCESO	IDENTIFICACION DE RIESGO Vs ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS
		y manejo de temperaturas seguras. (Anexo 1 acta de capacitación y registro de asistencia). 2. No se realizan los procesos conforme a lo establecido. **Acción correctiva:** Acta de descargos con personal manipulador de alimentos y se adelantan acciones de carácter administrativo en relación con la continuidad del personal manipulador de alimentos actualmente vinculado

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Fotografía 4-5. Cargue materia prima municipio de trinidad.



Fotografia 6-7. Almacenamiento temporal municipo de trinidad



Fotografia 8-9. Menu entregado correspondiente (menu 19)



Fotografía 10 -11 elementos de aseo entregados.

5. *Realizar mantenimiento a la licuadora, nevera y estufa.*

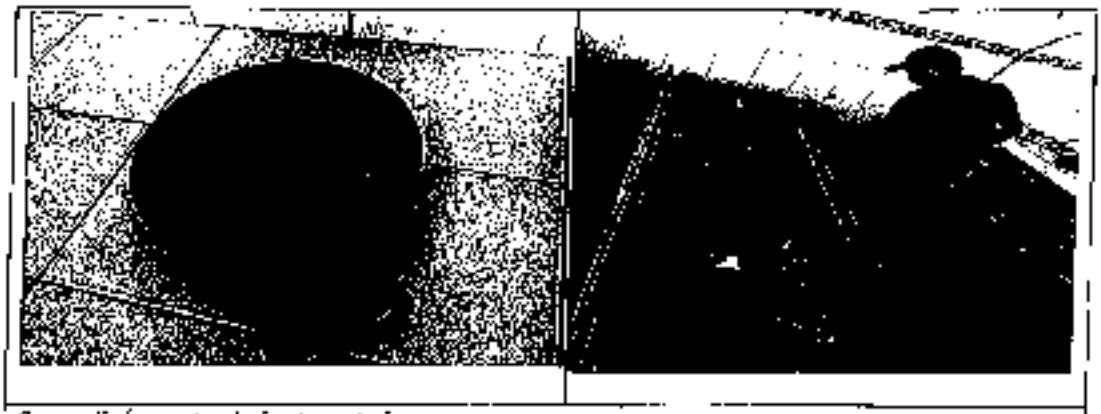
Respuesta: El operador envía técnico para la Institución brisas del pauto para realizar la respectiva revisión y mantenimiento a cada uno de los equipos.



Se realizó mantenimiento unidad nevera.



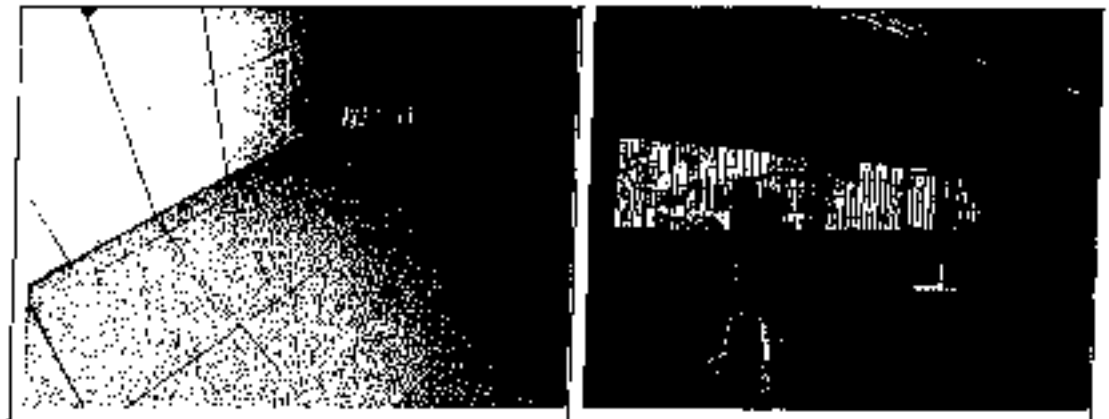
Se realizó mantenimiento de licuadora.



Se realizó mantenimiento estufa.

6. *Realizar fumigación.*

El operador envía técnico para realizar respectiva fumigación.



Instalación de cebos

Se realiza fumigación





Se realiza fumigación

842

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505161-5

CONCLUSION

Debido a que se identificaron No conformidades en 03 de las 04 fases de la cadena de suministro del PAE, se toma como medida correctiva definitiva el cambio del personal manipulador de alimentos teniendo en cuenta lo establecido en la cláusula sexta. terminación unilateral "1. La terminación del contrato por parte de la Gobernación de Casanare por cualquier motivo, hecho éste que para todos los efectos legales, se entenderá a su vez como terminación del presente contrato suscrito con el TRABAJADOR, también cuando medie solicitud de interventoría y/o supervisión para que el TRABAJADOR sea retirado de su puesto de trabajo por causas imputables a las deficiencias en el desarrollo de la labor contratada, 3. Por el incumplimiento por parte del trabajador de las funciones y responsabilidades asignadas a su cargo, descritas en la cláusula primera y cláusula cuarte del presente contrato y . 6. Por el incumplimiento por parte del TRABAJADOR de las actividades asignadas, funciones y condiciones previstas en el presente contrato de trabajo, así como las características del servicio en particular lo relacionado con el servicio de preparación y manipulación de alimentos, recibo de alimentos, almacenamiento, preparación, el servido, distribución de alimentos y de las cuales el trabajador declara conocer" del contrato individual de trabajo por obra o labor contratada y se asignará personal técnico capacitado que realice seguimiento en el inicio de las actividades luego del receso escolar de semana santa, con el fin, de lograr acople y garantías en la calidad del servicio prestado en la institución educativa Campestre Brisas del Pauto sede Campestre Brisas del Pauto del municipio de Trinidad Casanare.

Agradezco su atención y colaboración.

CAMILO ANDRES LÓPEZ GUALDRON
c.c No 1.118.545.639.
representante legal de FEDAG S.A.S

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
NIT. 900506457-6

843

ACTA DE REUNION

CIUDAD:	Trinidad Casanare	FECHA:	14 Marzo 2024
LUGAR:	I.E Brisas del Llano	HORA:	8:00 - 4:00 p.m.

ASISTENTES: Camilo Lopez
Vivian Yisel Camargo
Ana Victoria Tumay
Yeiny Sirley Hurno
Ana Milena Barrera

ASUNTO:
Refuerzo de BPH. - Relaciones Interpersonales

DESARROLLO: Se realiza visita tec a la unidad del restaurante escolar de la IE, evidenciando la conservacion de la materia prima verificando las cantidades de los productos de acuerdo a minuta. Preparacion y cumplimiento de menu #19.
Se realiza refuerzo en la tematica de los B.P.M. al personal manipulador de alimentos objetivo garantizar que los alimentos y bebidas se preparen de forma segura y con las condiciones de higiene adecuadas para garantizar su inocuidad.
Se evidencia que el personal manipulador no esta desempeñando las funciones correctamente, por ende se les realizan recomendaciones y se evaluara el cambio de personal.

COMPROMISOS:
- Dar cumplimiento a las B.P.M de acuerdo a la Normatividad vigente.
- Cumplir con la actividad asignada de acuerdo al contrato laboral.

FIRMAS: (Tec Apoyo)
- Milena Barrera. (Manipuladora)
- Yeiny Sirley Hurno T. (Manipuladora)
- Vivian Yiset Camargo P. (Manipuladora).
- Ana Victoria Tumay L. (Manipuladora).
- (Representante Legal)

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

Powered by CamScanner

844

FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA

CÓDIGO: PC-01-FA-02
VERSIÓN: 01-022024

FECHA: 14 Marzo 2024 | ETC: CASANARE Brisas del Pauto | OPERADOR: REDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA: 2:00 - 4:00

CAPACITADOR: | TEMA: Retiro en Cumplimiento de Metas

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: Trinidad

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
	Jenny Sulay Homo J.	1.116.664.379	Brisas del Pauto	Principal	Jenny Sulay Homo J.
	Vivian Yisel Camargo	1006578718	Brisas del Pauto.	Principal.	Vivian Y. Camargo
	Ana Victoria Tuay L.	1116666644	Brisas del Pauto.	Principal.	Ana Victoria Tuay L.
	Ana Helena Barrera	1115916464	Brisas del Pauto	Principal	Helena Barrera.

Powered by CamScanner

845

DIAGNÓSTICO INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO

Nuestro más cordial saludo, por medio de la presente hacemos formal entrega de nuestro INFORME TECNICO luego de la visita a **LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO** se evidenciaron fallas de los electrodomésticos de cocina por lo cual se diagnostica y presentamos formalmente la solución para su adecuado funcionamiento.

NEVERA: Revisión de unidad compresora de la nevera marca haceb de 380 lts la cual tiene una unidad marca SAMSUMG de 1HP.
DIAGNÓSTICO: fuga en la tubería, daño en la puerta del congelador por corrosiones.
SOLUCIÓN:

- Reparación de fuga en la tubería
- Mantenimiento mediante lijado y pintado de puerta de congelador con pintura anticorrosiva

ESTUFA INDUSTRIAL
DIAGNÓSTICO: se evidencia un deterioro en la llama ya que no está en su completa capacidad debido a corrosión
SOLUCIÓN:

- Limpieza interna de sistema de salida de gas
- Cambio de boquilla de los quemadores

Cordialmente,

Rep. Legal
Nergely Avella Reyes
C.C No 1.116.667.627 Exp. Trinidad
Cel: 3102594003 - - 3106255383

848

Por medio de la presente certificamos la calidad de

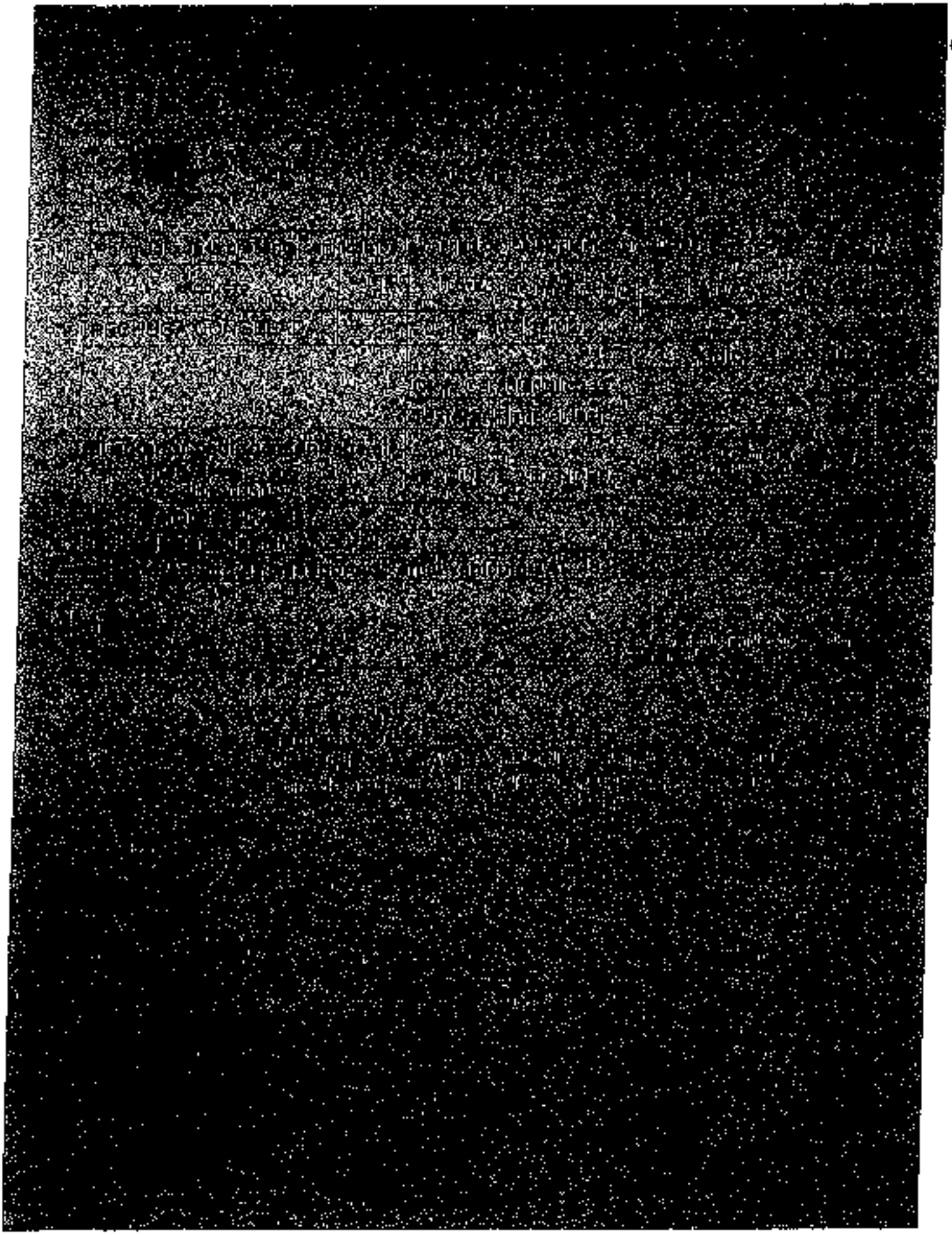
PRODUCTO	CANTIDAD	LOTE
PECHUGA CONGELADA		2024048
		Olor:
		Textura:
El anterior pedido se entrega al cliente PEDAG S.A.S. NIT 900905461		PACIFICO

Factura: 003-FEL-4747

Fecha de entrega: 14 MARZO 2024

El producto se transportó en

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

Yopal, 07 de marzo de 2024

Fe - 0014

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 02- Modalidad Ración Industrializada y semana 4 ración preparada en sitio.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios UM N° 0001 de 2024 cuyo objeto es: "*Implementar el programa de alimentación escolar-PAE, para los estudiantes focalizados de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la resolución N° 0335 de 2021, matriculados en las instituciones educativas oficiales priorizadas*", celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa Fedag S.A.S, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda: "*Actividades del contratista; la cual define. El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, o informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú*".

Esta solicitud de Intercambios se da por disponibilidad de esta en las cantidades requeridas.

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
5	Lácteo	Yogurt de mora	Leche sabanzada de vainilla
8	Fruta	Manzanita	Banano
9	Lácteo	Yogurt de fresa	Leche entera
9	Dulce	Ponquito	Bocadillo con merjar blanco

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
14	Derivado lácteo	Queso campesino	Queso doblecrema
	Jugo	Piña	Naranja

Agradezco su atención y colaboración.

Sin otro particular

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
Soluciones Integrales (Fedag s.a.s)
Nit: 900.505.461-5

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

849

Yopal, Casanare, 07 de marzo de 2024

Oficio No. INTER-PAEPRIO-29-2024

Ingeniero:
CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
Representante legal
FEDAG S.A S
La Ciudad

REF.: Respuesta a oficio FE-014 - Intercambios

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría de la referencia, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio FE-014 del 07 de marzo de 2024, respectivamente, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración industrializada y semana 4 modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 11 al 15 de marzo de 2024:

Modalidad ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
6	Derivado Lácteo	Yogurt de mora	Leche saborizada de vainilla
8	Fruta	Mandarina	Banano
9	Derivado Lácteo	Yogurt de fresa	Leche entera
9	Azúcares y dulces	Panelita	Bocadillo con majar de leche

Modalidad ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
18	Lácteo	Queso campesino	Queso doble crema
19	Fruta	Jugo de piña	Jugo de naranja

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoreesqpae5@gmail.com

850

3016

Gobernación de Casanare
NIT:892099210-0

COMITÉ EXTRAORDINARIO PAE No. 1

FECHA: Yopal Casanare, 26 de febrero de 2024

LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:

DR. NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA
CAMILO ANDRÉS LÓPEZ GUALDRON / R/L OPERADOR

INVITADOS:
María E. Páez/ Profesional de apoyo- SED
Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED
María Alejandra Pinzón/ coordinador de calidad interventoría
Caterinne Arcos Escobar/ coordinador operativo interventoría

Realiza apertura del comité Técnico el Dr. Nelson Leonardo González Amador, director técnico de Cobertura Educativa, quien ejerce las funciones de supervisión del contrato de interventoría No. INTERNO 2398 DE 2023-12-04 y en calidad de integrante del comité técnico de dirección, saluda a los asistentes, e informa que el presente comité convocado por la Interventoría tiene como objeto: socializar y definir acciones por novedades presentadas en la operación del PAE en la Institución Educativa Francisco Lucea sede la victoria del municipio de San Luis de Palenque y Puerto Colombia sede Girasoles del municipio de Hato corozal, para lo cual solicita concertar orden del día, siendo establecido como se relaciona a continuación:

1. Verificación del Quórum.
2. Socialización novedades Institución Educativa Francisco Lucea sede la victoria del municipio de San Luis de Palenque y Puerto Colombia sede Girasoles del municipio de Hato corozal
3. Proposiciones y varios.

Desarrollo de la reunión de acuerdo con orden del día establecido:

1. Verificación del Quórum.
2. Socialización novedades Institución Educativa Francisco Lucea sede la victoria del municipio de San Luis de Palenque y Puerto Colombia sede Girasoles del municipio de Hato corozal.

Interviene la ingeniera, en calidad de Interventora del Contrato de Interventoría 2398 de 2023, quien manifiesta que una vez verificado el quórum y siguiendo el orden del día, informa que recibió por parte del operador del servicio de Alimentación Escolar PAE FEDAG SAS notificación de Fecha: 24 de febrero de la presente anualidad donde informó que de acuerdo al compromiso establecido en acta de comité técnico de Dirección No. 2 de fecha: 23 de febrero de 2024 con relación al suministro del PAE, en la institución educativa Francisco Lucea sede la Victoria del municipio San Luis de Palenque donde se estableció que, a partir de la semana del 26 de febrero al 01 de marzo de 2024 sería atendida bajo la modalidad priorizada (RPS) no fue posible cumplir con este compromiso dado que se encuentra aun en consecución de la manipuladora de alimentos para garantizar la prestación del servicio en la modalidad preparado en sitio Almuerzo razón por la cual continuaran enviado la ración Industrializada para los beneficiarios del PAE priorizados de la sede la victoria del municipio de San Luis de palenque.

881 2017

COMITÉ EXTRAORDINARIO PAE No. 1

Interviene la Doctora Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED, informa la importancia de agotar todos los mecanismos de divulgación para contratación del personal manipulador de alimentos con el fin de dar solución a la novedad presentada para garantizar la prestación del servicio en la modalidad RPS (Ración preparada en sitio).

Por otra parte Interviene el Ingeniero Camilo López Gualdrón, representante legal del operador FEDAG SAS informando que de acuerdo al reporte de novedades expuesto en acta de comité técnico de Dirección No. 2 de fecha: 23 de febrero de 2024 frente a la atención en algunas instituciones educativas del Departamento por falta de asignación de Docente, para el periodo del 20 de febrero al 01 de marzo de 2024 se informa que por parte de la Institución Educativa Puerto Colombia sede Girasoles del municipio de Hatocorozal se recibió copia de la resolución de la asignación de docente para la sede en mención, por tal motivo se garantizó la atención del programa de Alimentación Escolar en la modalidad RPS (ración preparada en sitio) a partir del 20 de febrero de 2024.

4. Proposiciones y Varios.

Por parte de los integrantes del Comité Técnico de Dirección, se aprueba la continuidad de la modalidad Ración Industrializada de manera temporal, en la IE Francisco Lucea sede la Victoria del municipio San Luis de Palenque adelantándose a la mayor brevedad posible las acciones para garantizar la prestación del servicio bajo la modalidad preparado en sitio, quedando fijados como acuerdos para ejecución, así mismo se crea compromiso en el cumplimiento 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 No. UM 001 DE 2024.

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
R/L FEDAG S.A.S

Proyectó: Jennifer Calderón Mesa, Profesional Interventoría

Anexos:
Copia Resolución No. 3896 del 22 de diciembre de 2023 asignación docente de aula primaria de la IE Puerto Colombia sede los girasoles del municipio de Hatocorozal.
Notificación operador FEDAG SAS de Fecha: 24 de febrero de 2024.

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

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

852

Yopal, 14 de marzo de 2024

Fe- 016

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Informar la NO prestación del servicio en RPS sede la victoria de la Institución Educativa Francisco lucea municipio de SAN LUIS DE PALENQUE.

Cordial saludo:

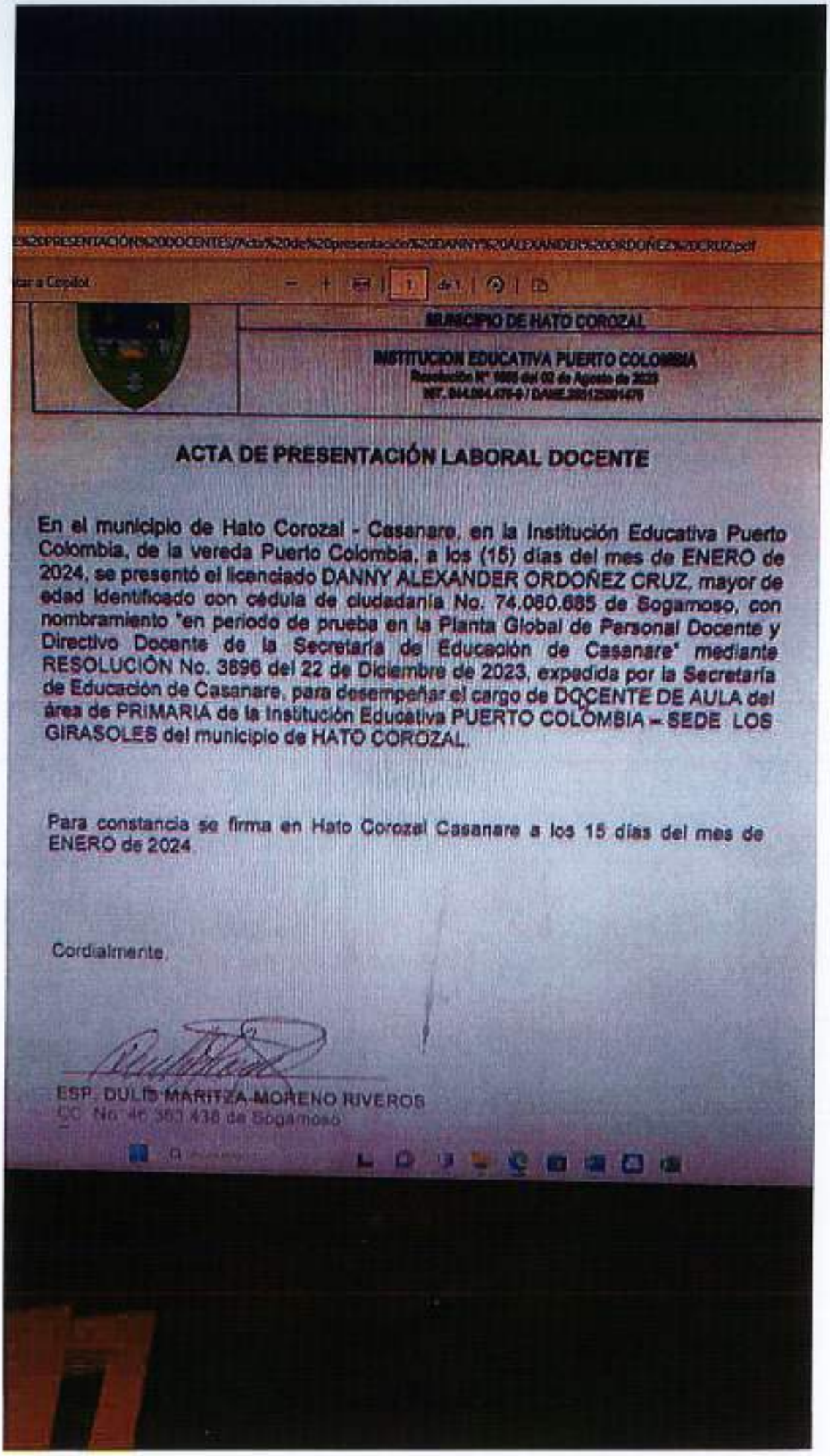
En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 0001de 2024, que tiene por objeto: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. celebrado entre el departamento de Casanare y FEDAG S.A.S Soluciones integrales, informo la siguiente novedad:

Conforme a compromiso establecido en acta de comite No 2 de fecha: 23 de febrero donde manifesté la consecución de la manipuladora de alimentos para la sede educativa y el inicio de la prestación de servicio el lunes 26 de febrero de 2024, llama a la docente quien informa que la manipuladora presentó renuncia a su cargo debido a otra oferta laboral.

Por lo anterior, se deja nuevamente abierta la convocatoria para el cargo de manipuladora de alimentos sede la victoria y elevo solicitud de entrega temporal de Ración industrializada a partir del 26 de febrero de 2024.

Agradezco su atención y colaboración.

CAMILO ANDRES LÓPEZ GUALDRON
c.c No 1.118.545.639.
representante legal de FEDAG S.A.S



...%20PRESENTACIÓN%20DOCENTES/Acta%20de%20presentación%20DANNY%20ALEXANDER%20ORDOÑEZ%20CRUZ.pdf

...ar a Copilot

1 de 1

MUNICIPIO DE HATO COROZAL

INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA
Resolución N° 1665 del 02 de Agosto de 2023
NIT. 844.004.476-9 / DANE 385125001476

ACTA DE PRESENTACIÓN LABORAL DOCENTE

En el municipio de Hato Corozal - Casanare, en la Institución Educativa Puerto Colombia, de la vereda Puerto Colombia, a los (15) días del mes de ENERO de 2024, se presentó el licenciado DANNY ALEXANDER ORDOÑEZ CRUZ, mayor de edad identificado con cédula de ciudadanía No. 74.080.685 de Sogamoso, con nombramiento "en periodo de prueba en la Planta Global de Personal Docente y Directivo Docente de la Secretaría de Educación de Casanare" mediante RESOLUCIÓN No. 3696 del 22 de Diciembre de 2023, expedida por la Secretaría de Educación de Casanare, para desempeñar el cargo de DOCENTE DE AULA del área de PRIMARIA de la Institución Educativa PUERTO COLOMBIA – SEDE LOS GIRASOLES del municipio de HATO COROZAL.

Para constancia se firma en Hato Corozal Casanare a los 15 días del mes de ENERO de 2024

Cordialmente,

ESP. DULIS MARITZA MORENO RIVEROS
CC. No. 46.363.436 de Sogamoso

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6

LISTA ASISTENCIA GENERAL
FO-GD-12
2014-01-02
V. 03

TEMA: 1. Socialización novedades Institución Educativa Francisco Lucea sede la victoria del municipio de San Luis de Palenque y Puerto Colombia sede Girasoles del municipio de Hato corozal

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

FECHA: 26 DE FEBRERO DE 2024 HORA: ____ a ____

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

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

No	NOMBRE COMPLETO	CARGO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO (CEL)	FIRMA
1	EDELMIRA SIERRA G.	P/L JUEZA	ZUNCEVEN.	asesoriayconsultoria@gmail.com	3112032[illegible]	
2	Camilo Andres Lopez Gualdron	Ll operador	Operador	fedegics@gmail.com	3149961[illegible]56	
3	Juliana Castillo P	Pto. Apoyo	SED	castillo0625@gmail.com	3152169503	
4	Maria E. Perez	Prof. Apoyo	SED.	mariaperez@hotmail.com	3117573578	
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

ANEXO 4

Acta de Reunion

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 16/02/2024
	INFORME DE EJECUCION No. 1 DE LOS PERIODOS DEL 16 AL 29 DE FEBRERO Y DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024	

ACTA DE REUNIÓN No. 1. PRESENTACIÓN HOJAS DE VIDA, SOLICITUD CAMBIO Y APROBACIÓN HOJAS DE VIDA DE INTERVENTORÍA

857

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-0

ACTA DE REUNIÓN No. 1

FECHA: Yopal, Casanare, 16 de febrero de 2024

LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:

DR. NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA

INVITADOS:
María E. Páez/ Profesional de apoyo- SED
Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED

Realiza apertura del comité el Dr. Nelson Leonardo González Amador, Director Técnico de Cobertura Educativa, quien ejerce las funciones de supervisión del contrato de interventoría y en calidad de integrante del comité técnico de dirección, saluda a los asistentes, e informa que de acuerdo a solicitud radicada por parte de la interventora, mediante oficio INTER-PRIORI-002-2024 el cual tiene por referencia solicitud de cambio y aprobación de dos hojas de vida de los profesionales presentados para la ejecución del contrato de consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 y No. Interno 2398 de 2023-12-07 e INTER-PRIORI-003-2024 el cual tiene por referencia Presentación por parte de la Interventoría del personal establecido en el pliego de condiciones para los perfiles de Supervisión (5), Técnicos de Control de Calidad de Alimentos o en Procesamiento de Alimentos (5) y auxiliar administrativo de interventoría (1). Se procede a hacer verificación de perfiles y experiencia de profesionales a fin de establecer viabilidad para autorizar aprobación de personal en la ejecución del Contrato de interventoría No 2398 de 2023, para la vigencia 2024, por lo cual solicita concertar orden del día, siendo establecido como se relaciona a continuación:

1. Presentación de las hojas de vida de los perfiles de SUPERVISOR allegadas en el proceso concurso de méritos abierto No. CAS-OAJ-CMA-031-2023.
2. Solicitud cambio de dos hojas de vida de los perfiles de SUPERVISOR
3. Presentación por parte de la Interventoría del personal establecido en el pliego de condiciones para los Técnicos de Control de Calidad de Alimentos o en Procesamiento de Alimentos (5).
4. Presentación por parte de la Interventoría del personal establecido en el pliego de condiciones para el auxiliar administrativo de interventoría (1)
5. Aprobación de hojas de vida del contrato de Interventoría 2398 del 2023.
6. Proposiciones y Varios.

Desarrollo de la reunión de acuerdo con orden del día establecido:

1. **Presentación de las hojas de vida de los perfiles de SUPERVISOR allegadas en el proceso concurso de méritos abierto No. CAS-OAJ-CMA-031-2023.**

La ingeniera Edelmira expone que con la presentación de su propuesta al concurso de méritos abierto No. CAS-OAJ-CMA-031-2023 presento cinco (5) hojas de vida para el cargo de SUPERVISOR, las cuales no fueron objeto de verificación como requisito habilitante, tal como se

ACTA DE REUNIÓN No. 1

estableció en el pliego de condiciones definitivo en el numeral 4 1 3 2. Equipo de trabajo y experiencia minima, en su nota 3 que dice

Nota 3: *Los supervisores de interventoria no serán objeto de verificación en los requisitos habilitantes, estos perfiles serán revisados, verificados y exigidos por el Supervisor de Interventoria durante la etapa de ejecución del contrato que resultare de este proceso. Los cuales deberán cumplir los requisitos de acreditación y experiencia profesional, y serán objeto de verificación al momento de la firma del acta de inicio.*

Por tal razón las presenta en comité para que sean revisadas y aprobadas así:

No	Cant	Cargo para desempeñar	Titulo profesional	Profesional Aprobado
1	5	Profesional 4 - Supervisor de Interventoria	profesional en Ingeniería de Alimentos o Microbiología o Bacteriología o Nutrición y Dietética.	- Jose Facundo Montañez Cristancho - Leidy Johana Medina Garcia - Durley Enid Murcia Camacho. - Johana Angelica Hurtado Rincón. - Nikol Alexandra Vargas Chávez.

2. Solicitud Cambio de dos hojas de vida de los perfiles de SUPERVISOR

Manifiesta la Interventora ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez, que recibió cartas de no disponibilidad de tiempo por parte de los profesionales: Durley Enid Murcia Camacho y Nikol Alexandra Vargas Camacho (visible folio 1 y 2); anexo en la presente según oficio INTER-PAEPRIO-002-2024.

Sin embargo, dando cumplimiento a lo establecido en el numeral 4.1.3.2 del pliego de condiciones definitivo del Concurso de Méritos No. CAS-OAJ-CMA-031-2023, donde señala "Una vez la Entidad Contratante adjudique el contrato, el Contratista no podrá modificar el personal propuesto. éste no podrá ser cambiado durante la ejecución del contrato, a menos que exista una justa causa, la cual deberá ser sustentada ante el Interventor y/o Supervisor para su evaluación y posterior autorización, y en todo caso deberá ser reemplazado por otro profesional del mismo ramo con las mismas condiciones profesionales o superiores a las exigidas en los pliegos de condiciones...", igualmente a lo pactado en el numeral 7 del componente administrativo/ juridico de la cláusula segunda del Contrato de Consultoria No. 2398 de 2023-12-07, que reza "La interventoría deberá cumplir con el perfil del personal solicitado por la Secretaria de Educación de Casanare para esta interventoria, el cual no podrá ser modificado por el contratista, sin la debida autorización de la Supervisión, previo análisis y estudio del cambio que sea solicitado", presenta a consideración solicitud de cambio de personal aprobado para la ejecución en el concurso de méritos No. CAS-OAJ-CMA-031-2023 relacionado en la tabla de los profesionales: Durley Enid Murcia Camacho y

Gobernación de Casanare

ACTA DE REUNIÓN No. 1

Nikol Alexandra Vargas Camacho, manifestando que no disponen de la dedicación de tiempo para el desempeño de labores, por lo cual se solicita autorización para reemplazarlo por los profesionales: NAYDU MARDADY BUSTOS ROMERO y KARINA URUEÑA GALINDO, adjuntando las hojas de vida debidamente soportadas.

CARGO	PERSONAL OFERTADO	PERSONAL A AUTORIZAR	MOTIVO DEL CAMBIO
PROFESIONAL 4 - SUPERVISOR DE INTERVENTORÍA	DURLEY ENID MURCIA CAMACHO	NAYDU MARDADY BUSTOS ROMERO	RENUNCIA
PROFESIONAL 4 - SUPERVISOR DE INTERVENTORÍA	NIKOL ALEXANDRA VARGAS CAMACHO	KARINA URUEÑA GALINDO	RENUNCIA

Se procede a realizar validación de las hojas de vida junto con soportes, en acompañamiento de profesionales de equipo PAE, para el cambio del profesional solicitado para el cargo de SUPERVISOR DE INTERVENTORÍA, el cual debe acreditar título profesional en Ingeniería de Alimentos o Microbiología o Bacteriología o Nutrición y Dietética, además cumplir con los siguientes requisitos:

NOMBRE	REQUISITOS GENERALES	CUMPLE		OBSERVACIÓN	CONCEPTO
		SI	NO		
NAYDU MARDADY BUSTOS ROMERO	Carta de compromiso y disponibilidad	X			APROBADO
	Hoja de vida firmada	X			
	Copia de la cedula de ciudadania.	X			
	Copia del diploma de estudio pregrado y/o acta de grado	X		INGENIERA DE ALIMENTOS	
	Copia tarjeta profesional vigente	X			
	Constancia de vigencia y antecedentes disciplinarios de la matricula profesional	X		CERTIFICADO COPNIA	
	Experiencia Profesional				
	El documento pliego de condiciones de este proceso, para el cargo establece dos (02) años de experiencia profesional, contados a partir de la fecha de expedición de la matricula profesional o fecha de grado	X			

NOMBRE	REQUISITOS GENERALES	CUMPLE		OBSERVACIÓN	CONCEPTO
		SI	NO		
KARINA URUEÑA GALINDO	Carta de compromiso y disponibilidad	X			APROBADO
	Hoja de vida firmada	X			
	Copia de la cedula de ciudadania.	X			
	Copia del diploma de estudio pregrado y/o acta de grado	X		INGENIERA DE ALIMENTOS	
	Copia tarjeta profesional vigente	X			

	Constancia de vigencia y antecedentes disciplinarios de la matrícula profesional	X		CERTIFICADO COPNIA	
	Experiencia Profesional				
	El documento pliego de condiciones de este proceso, para el cargo establece dos (02) años de experiencia profesional, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional o fecha de grado	X			

3. **Presentación por parte de la Interventoría del personal establecido en el pliego de condiciones para los Técnicos de Control de Calidad de Alimentos o en Procesamiento de Alimentos (5).**

La interventoría mediante oficio No. INTER-PAEPRIO-003-2024 presenta los perfiles para los cargos de técnicos de control de calidad de alimentos de interventoría con el fin de que se haga la revisión, verificación y respectiva aprobación por parte de la Supervisión relacionados así:

No	Cant	Cargo para desempeñar	Titulo profesional	- Profesional Aprobado
1	5	Auxiliar Control de Calidad de Interventoría	Técnico en Control de Calidad de Alimentos o en Procesamiento de Alimentos	- Sandra Milena Hernández López. - Luz Geraldine Elizabeth Ramírez. - Luz Estela Carrero Salcedo. - Marnol Jasmani Ahue Peña. - Andry Natalia Carrillo Sandoval.

4. **Presentación por parte de la Interventoría del personal establecido en el pliego de condiciones para el auxiliar administrativo de interventoría (1).**

La interventoría mediante oficio No. INTER-PAEPRIO-003-2024 presenta el perfil para el cargo de auxiliar administrativo de interventoría con el fin de que se haga la revisión, verificación y respectiva aprobación por parte de la Supervisión relacionados así:

No	Cant	Cargo para desempeñar	Titulo profesional	- Profesional Aprobado
2	1	Auxiliar Administrativo de Interventoría	Técnico o Tecnólogo en carreras Administrativas o afines	Jeniffer Solange Calderón Mesa.

Aprobación de hoja de vida del contrato de interventoría 2398 del 2023.

861

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

ACTA DE REUNIÓN No. 1

Se verificó por parte de los profesionales del equipo PAE, la documentación allegada por parte del contratista de los perfiles a evaluar, experiencia, estudios y demás requerimientos establecidos en el pliego de condiciones evidenciando que cumple con los perfiles requeridos.

El Doctor Nelson Leonardo González Amador como Supervisor del contrato, manifiesta que una vez verificado los pliegos de condiciones en el numeral 4.1.3.2 Equipo de trabajo y experiencia mínima, establece los parámetros para la conformación del grupo de trabajo, el proponente deberá tener en cuenta lo dispuesto por la Ley 842 de 2003, mediante la cual se modifica la reglamentación del ejercicio de la ingeniería, de sus profesiones afines y de sus profesiones auxiliares, se adopta el Código de Ética profesional y se dictan otras disposiciones, especialmente en el régimen de prohibiciones, inhabilidades e incompatibilidades establecido en los artículos 44 y 45 de la mencionada ley.

El Doctor Nelson Leonardo González Amador en calidad de supervisor del contrato, indica que cada uno de los soportes relacionados en los numerales anteriores fueron verificados y validados, y manifiesta que estos corresponden a los perfiles requeridos de acuerdo a las especificaciones del contrato de interventoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 y contrato interno No 2398 de 2023-07-12, la supervisión emite autorización para efectuar los cambios de profesionales, precisando que se deberá proceder a su contratación y afiliación al sistema de seguridad social y caja de compensación familiar.

Proposiciones y Varios.

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

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ .
INTERVENTOR

Proyecto:

María E. Páez/ Profesional de apoyo- SED

Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED

Anexos:

1. Hojas de vida
2. Oficios entrega de hojas de vida
3. Pliego de condiciones acápite 4.1.3.2. Equipo de trabajo y experiencia mínima

862

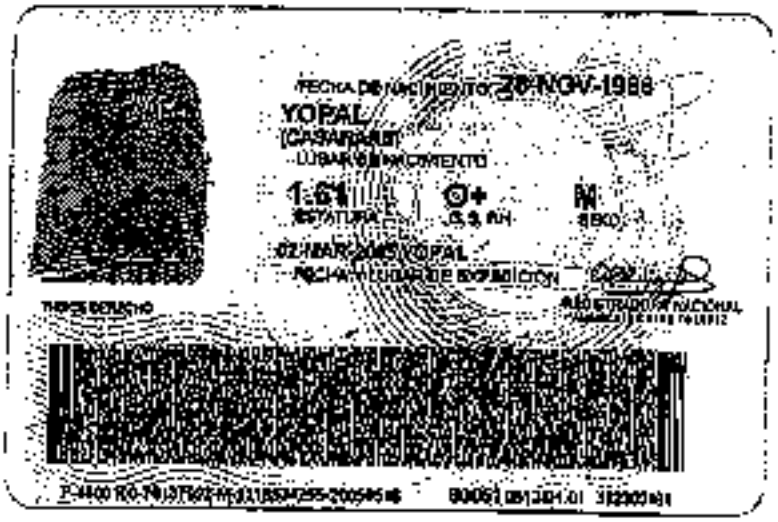
SUPERVISOR 1 DE INTERVENTORÍA

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 Celular No. 3112632150
Correo Electrónico: interventoriapaccasanare@outlook.com

863

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 1.116.534.255
APELLIDOS MONTAÑEZ CRISTANCHO
NOMBRES JOSE FACUNDO





864

Hoja De Vida

JOSE FACUNDO MONTAÑEZ CRISTANCHO

Cel: 312 4305635



PERFIL PROFESIONAL

Como profesional en el área de alimentos cuento con la experiencia de manipulación y control de la inocuidad de los alimentos, con capacidad de analizar las características físicas, químicas y organolépticas de los diferentes productos agrícolas y pecuarios, su comportamiento durante las operaciones de acopio, transporte, procesamiento, distribución y mercadeo. De tomar decisiones con criterios claros de evaluación para escoger las mejores alternativas que solucionen los problemas de la agro-industria.

Conocimientos en HACCP, sistema de calidad, ISO 17025, BPM para el sector alimentario, ISO 9001:2008, NTCGP 1000:2009, ISO 22000 e implementación del sistema de calidad.

Cuento con la experiencia y los conocimientos para desempeñar cargos asesor, jefe o supervisor en el diseño, planeación, control y seguimiento de procesos en empresas de producción, industrialización y comercialización del sector alimentario, propendiendo por el buen uso de los recursos físicos, industriales, financieros y humanos en el desarrollo de productos que beneficien a la comunidad, aprovechando sus destrezas, creatividad, espíritu científico y compromiso ético con la biodiversidad y el medio ambiente.

865

Con experiencia en sistemas productivos de consumo masivo [illegible] de procesos, cumplimiento de metas, trabajo en equipo, manejo e implementación de buenas prácticas de manufactura BPM, conocimiento en trabajo seguro en alturas [illegible] de idioma para el manejo de 30 operarios por turno, control de horas extras [illegible] de salud dinámica y positiva, gran sentido de colaboración, pertenencia y deseos de poner en práctica los conocimientos adquiridos durante mi experiencia profesional.

DATOS PERSONALES

FECHA DE NACIMIENTO:	28 de noviembre de 1986
LUGAR DE NACIMIENTO:	Yopal – (Casanare)
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	CC. 1.118.534.255
ESTADO CIVIL:	Soltero
DIRECCION:	calle 36 N° 6-90

866

INFORMACIÓN ACADÉMICA

SECUNDARIA	**COLEGIO CAMILO TORRES** Bachiller Técnico en Administración, contable y sistemas Aguazul, Casanare.
UNIVERSIDAD	**FUNDACION UNIVERSITARIA INTERNACIONAL DEL TROPICO AMERICANO (UNITROPICO)** Ingeniero de alimentos. Yopal, Casanare.
	UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA (UPTC) Diplomado en gestión de la calidad alimentaria. (sistema de calidad, ISO 17025, BPM para el sector alimentario, ISO 9001:2008, NTCGP 1000:2009, HACCP, ISO 22000 e Implementación del sistema de calidad. Tunja, Boyacá.
	CONSULTORIAS PROACTIVA LTDA **SGS** Certificado de auditor interno ISO 9001:2008 Tunja, Boyacá
OTROS	**SENA** Informática avanzada Aguazul, Casanare.

867

SENA

Curso avanzado de trabajo en altura.

Yopal, Casanare.

SENA

Certificación de competencia laborar; manipulación de alimentos según normas vigentes.

Yopal, Casanare.

SENA

Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST.

Yopal, Casanare.

SENA

PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS.

Yopal, Casanare.

SENA

Formación tecnológica en ambientes virtuales de aprendizaje BLACKBOARD.

Yopal, Casanare.

FUNDACION AMANECER

Diplomado en gestión empresarial

Aguazul, Casanare.

868

MULTIAGRO

Manejo seguro de plaguicidas

Yopal, Casanare

FOROS

UNITROPICO

Foro de Oportunidades, desarrollo y competitividad de la Orinoquia frente al TLC.

Yopal, Casanare.

OTROS

CONCEPTO FAVORABLE

Por parte de la secretaría departamental y municipal de Yopal

Para dictar cursos de manipulación de alimentos.

869

EXPERIENCIA LABORAL

ENTIDAD	:	**EDELMIRA SIERRA asesoría & consultoría.**
CARGO	:	PROFESIONAL DE APOYO
TIEMPO LABORADO	:	DESDE EL 12 DE AGOSTO 2019
	:	HASTA 30 DE NOVIEMBRE 2019

OBJETIVO DEL CARGO.

JEFE INMEDIATO	:	EDELMIRA SIERRA
CARGO	:	GERENTE
CIUDAD	:	YOPAL - Casanare
CELULAR	:	3222180401

ENTIDAD	:	**INTEGRAL PAY CAMPAMENTO S.A.S**
CARGO	:	SUPERVISOR DE HSEQ
TIEMPO LABORADO	:	DESDE EL 10 DE ENERO 2019
	:	HASTA 30 DE JULIO 2019

OBJETIVO DEL CARGO.

9,70

Supervisar las actividades de calidad, ejecutar el plan de saneamiento con cada uno de sus programas, seguimiento a la ejecución de las tareas de los programas, capacitar el personal de manipulación de alimentos según cronograma, realizar control para asegurar el cumplimiento de BPM y la calidad en los diferentes puntos de operación. Vincular al personal operativo para realizar los procedimientos y registros.
Supervisar y controlar las condiciones del transporte, almacenamiento, Procesamiento de alimentos y servicio con el fin de asegurar la Inocuidad alimentaria.

Establecer los lineamientos para la identificación, acceso y evaluación de los requisitos en Seguridad, Salud en el Trabajo, Medio Ambiente y Calidad.

Realizar las adecuaciones de instalaciones para operación con el máximo grado de inocuidad, mediante la aplicación de la normatividad vigente.

JEFE INMEDIATO	:	PUBLIO MANCIPE
CARGO	:	**JEFE DE OPERACIONES**
CIUDAD	:	Trinidad - Casanare
CELULAR	:	310 292 6681

ENTIDAD	:	**CONSORCIO TULIPAN**
CARGO	:	SUPERVISOR DE HSEQ
TIEMPO LABORADO	:	DESDE EL 01 DE MARZO 2018
	:	HASTA 30 DE NOVIEMBRE 2018

OBJETIVO DEL CARGO:

Supervisar las actividades de calidad, ejecutar el plan de saneamiento con cada uno de sus programas, seguimiento a la ejecución de las tareas de los programas, capacitar el

personal de manipulación de alimentos según cronograma, realizar control para asegurar el cumplimiento de BPM y la calidad en los diferentes puntos de operación. Vincular al personal operativo para realizar los procedimientos y registros.
Supervisar y controlar las condiciones del transporte, almacenamiento, Procesamiento de alimentos y servicio con el fin de asegurar la inocuidad alimentaria.

Establecer los lineamientos para la identificación, acceso y evaluación de los requisitos en Seguridad, Salud en el Trabajo, Medio Ambiente y Calidad.

Realizar las adecuaciones de instalaciones para operación con el máximo grado de inocuidad, mediante la aplicación de la normatividad vigente.

JEFE INMEDIATO	:	PUBLIO MANCIPE
CARGO	:	SUPERVISOR DEL PROYECTO
CIUDAD	:	Trinidad - Casanare
CELULAR	:	310 292 6681

ENTIDAD	:	**SECRETARIA DE AGRICULTURA GANADERIA Y MEDIO AMBIENTE**
CARGO	:	PROFESIONAL DE APOYO
TIEMPO LABORADO	:	DESDE EL 01 DE DICIEMBRE 2017
	:	HASTA 28 DE FEBRERO 2018

OBJETIVO DEL CARGO.

872

Visitar los expendios de carne del área urbana del municipio de Yopal y el corregimiento de Tilodiran de acuerdo a la base de datos suministrada por la secretaria de Agricultura Ganadería y Medio Ambiente y cuantificar el número de bovinos y porcinos distribuidos semanalmente en los mismos.

Aplicar en todos los expendios de carne del área urbana de Yopal y el corregimiento de Tilodiran, el formato para establecer el cumplimiento de' decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para almacenamiento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles establecido en la resolución 2016041871 de 2016.

Capacitar a los expendedores de carne del área urbana de Yopal y el corregimiento de Tilodiran en los siguientes temas: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE Y LA CADENA DE FRIO.

JEFE INMEDIATO	:	MONICA ALEXANDRA VELA
CARGO	:	SUPERVISOR
CIUDAD	:	Yopal
CELULAR	:	**310 876 4849**

ENTIDAD	:	**COMPANY SERVICE FOOD S.A.S**
CARGO	:	SUPERVISOR DE CALIDAD
TIEMPO LABORADO	:	DESDE EL 01 DE JULIO 2017
	:	HASTA 10 DE NOVIEMBRE 2017

OBJETIVO DEL CARGO.

873

Supervisar las actividades de calidad, ejecutar el plan de saneamiento con cada uno de sus programas, seguimiento a la ejecución de las tareas de los programas, capacitar el personal de manipulación de alimentos según cronograma, realizar control para asegurar el cumplimiento de BPM y la calidad en los diferentes puntos de operación. Vincular al personal operativo para realizar los procedimientos y registros.
Supervisar y controlar las condiciones del transporte, almacenamiento, Procesamiento de alimentos y servicio con el fin de asegurar la inocuidad alimentaria.

Establecer los lineamientos para la identificación, acceso y evaluación de los requisitos en Seguridad, Salud en el Trabajo, Medio Ambiente y Calidad.

Realizar las adecuaciones de instalaciones para operación con el máximo grado de inoculdad, mediante la aplicación de la normatividad vigente.

JEFE INMEDIATO	:	MARTHA MONTAÑA
CARGO	:	COORDINADORA DE PROYECTO
CIUDAD	:	Yopal
CELULAR	:	3134662857

ENTIDAD	:	**FUNDACION SOMOS MANOS UNIDAS**
CARGO	:	SUPERVISOR DE PAE
TIEMPO LABORADO	:	DESDE EL 01 DE FEBRERO 2016
	:	HASTA 30 DE JUNIO DEL 2017

874

OBJETIVO DEL CARGO.

Velar por las actividades dc calidad, documentar el sistema de gestión, realizar plan de saneamiento con cada uno de sus programas, seguimiento a la ejecución de las tareas de los programas, capacitar el personal de manipulación de alimentos según cronograma, realizar auditorías para asegurar el cumplimiento de BPM y asegurar la calidad en los diferentes puntos de operación. Vincular al personal operativo para realizar los procedimientos y registros de operación.

Auditar el transporte, almacenamiento, Procesamiento de alimentos y servicio con el fin de asegurar la inoculdad alimentaria.

Establecer los lineamientos para la identificación, acceso y evaluación de los requisitos en Seguridad, Salud en el Trabajo, Medio Ambiente y Calidad.

Realizar las adecuaciones de Instalaciones para operación con el máximo grado de inoculdad, mediante la aplicación de la normatividad vigente.

JEFE INMEDIATO	:	MERCEDES PINILLA
CARGO	:	COORDINADORA DE PROYECTO
CIUDAD	:	Yopal
CELULAR	:	3118851271

ENTIDAD	:	**COMPANY SERVICE FOOD S.A.S**
CARGO	:	SUPERVISOR DE CALIDAD
TIEMPO LABORADO	:	DESDE EL 01 DE NOVIEMBRE 2014
	:	HASTA 30 DE ENERO DEL 2016

OBJETIVO DEL CARGO.

Supervisar las actividades de calidad, documentar el sistema de gestión, ejecutar el plan de saneamiento con cada uno de sus programas, seguimiento a la ejecución de las tareas

875

de los programas, capacitar el personal de manipulación de alimentos según cronograma, realizar auditorias para asegurar el cumplimiento de BPM y asegurar la calidad en los diferentes puntos de operación. Vincular al personal operativo para realizar los procedimientos y registros de operación.
Auditar el transporte, almacenamiento, Procesamiento de alimentos y servicio con el fin de asegurar la inocuidad alimentaria.

Establecer los lineamientos para la identificación, acceso y evaluación de los requisitos en Seguridad, Salud en el Trabajo, Medio Ambiente y Calidad.

Realizar las adecuaciones de Instalaciones para operación con el máximo grado de inocuidad, mediante la aplicación de la normatividad vigente.

Documentar e implementar el SISTEMA DE GESTION INTEGRAL en ISO 9001, ISO 14001, E ISO 18001. Realizar seguimiento al proceso de certificación del sistema. Que se realizó con ICONTEX.

JEFE INMEDIATO	:	Freiman Meneses
CARGO	:	Gerente.
CIUDAD	:	Yopal
CELULAR	:	3214687875

ENTIDAD	:	**DIANA CORPORACIÓN (DICORP)**
CARGO	:	SUPERVISOR DE RECIBO, SECAMIENTO Y PRODUCCIÓN.
TIEMPO LABORADO	:	DESDE EL 3 DE DICIEMBRE 2012
	:	HASTA 02 DE OCTUBRE 2014

OBJETIVO DEL CARGO.

876

OBJETIVO DEL CARGO.

Auditar las actividades correspondientes al área de calidad, verificar las condiciones sanitarias e inocuidad del tratamiento de agua potable para el consumo dentro de la planta, auditar las condiciones sanitarias, BPM, BPA, instalaciones del casino, áreas de trilla, producción, bodega del producto terminado, inspección de vehículos de transporte de alimentos, inspección de BPM a manipuladores, control de plagas, manejo de residuos sólidos dentro de la planta y tratamiento de aguas residuales. Actualización de procedimiento y manuales de calidad. Capacitaciones a manipuladores de alimentos sobre los anteriores temas.

JEFE INMEDIATO	:	Angie Giraldo
CARGO	:	Jefe de calidad.
CIUDAD	:	Yopal
CELULAR	:	3102117483
ENTIDAD	:	**UNITROPICO**
CARGO	:	MONITOR
TIEMPO LABORADO	:	6 Meses

OBJETIVO DEL CARGO.

Dirigir y realizar seguimientos de Investigación de productos vegetales para la producción de Orellanas para el consumo, manejo de sustratos, control de condiciones higiénicas para la colonización de este hongo, coordinar las actividades de cultivo y producción de este producto.

JEFE INMEDIATO	:	JAIRO HERNANDEZ
CARGO	:	Docente de microbiología.

877

Supervisar el recibir de paddy verde que cumpla con las características de calidad exigido por la planta, garantizar la limpieza del grano, controlando las operaciones óptimas de los diferentes equipos de pre-limpieza del cereal, velar por la adecuada rotación de silos de trabajo del almacenamiento del paddy verde, direccionando los operarios del área.
Controlar las tareas de secado del grano, cuidando por la aplicación de las condiciones estandarizadas para esta operación del proceso.
Programación, supervisión y administración de 30 operarios en las tareas diarias a realizar en esta área, inspeccionar el almacenamiento de paddy seco en silos de 5000 mil toneladas.
Controlar y supervisar los parámetros del proceso de producción de trilla y empaquetado de arroz, cumplir con el programa y las metas de producción, manejo de inventarios, manejo del personal de la planta de producción, asegurar el cumplimiento de BPM y las políticas implementadas por seguridad, mediante el cumplimiento de los programas medicina preventiva, seguridad industrial e higiene industrial de salud ocupacional, reportar las situaciones, actos inseguros, accidentes y/o incidentes que se presenten durante el turno, realizar informes diarios de producción, generación e implementación de formatos para controlar el proceso, generar acciones preventivas y correctivas para mejorar la productividad, rendimiento y desperdicio logrando el mayor margen de utilidad.

JEFE INMEDIATO	:	Gabriel Melo Marulanda
CARGO	:	Jefe de producción
CIUDAD	:	Yopal Casanare
CELULAR	:	311 443 82 14

ENTIDAD	:	**DIANA CORPORACIÓN (DICORP)**
CARGO	:	PRACTICANTE UNIVERSITARIO
TIEMPO LABORADO	:	DESDE EL 4 DE JUNIO 2012
	:	HASTA 30 DE NOVIEMBRE DE 2012

878

REFERENCIAS PERSONALES

HILDA Mª CRISTANCHO
DOCENTE
Tel: 3214107813
Aguazul, Casanare.

FERNADO TRUJILLO
Ing. De alimentos
Cel: 3158247926
Yopal, Casanare.

LEYDI JAHANA ALVARES
Ingeniera de alimentos
Celular: 3118703052
Aguazul, casanare.

OSCAR ABDUL LAGUADO
Ingeniero De Producción Agroindustrial
Celular: 3162375080
Yopal, Casanare.

JOSE MONTAÑEZ CRISTANCHO
CC 1.118.534.255 DE YOPAL
CEL: 3124305635

879

REPÚBLICA DE COLOMBIA
Ministerio de Educación Nacional

Unitrópico
Fundación Universitaria

Personería Jurídica No.1511 del 11 de Junio de 2002

Teniendo en cuenta que:

José Facundo Montañez Cristancho

C.C. Nº 1.016.584.255 de Yopal

Cumplió satisfactoriamente con los requisitos académicos exigidos por la Institución, de conformidad con las normas legales y reglamentarias vigentes, le otorga el título de:

INGENIERO DE ALIMENTOS

CODIGO SNIES 32560

Dado en Yopal, Casanare, el día 20 del mes de Marzo de 2014

Rectora

Coordinador de Programa

Secretaria General

880



88

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

La suscrita **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, en calidad de consultora y dando cumplimiento al numeral 7 del artículo 57 del Código Sustantivo del Trabajo

CERTIFICA

Que: **JOSÉ FACUNDO MONTAÑEZ CRISTANCHO;** identificado con cedula de ciudadanía No. ° 118.534.255 expedida en Yopal (Casanare), laboró desde el 17 de febrero al 02 de septiembre de 2022. (tiempo efectivo laborado 185 días), mediante contrato a término fijo desempeñando el cargo de **SUPERVISOR,** en desarrollo del contrato de Consultoría No. 2248 de 2021-12-16, cuyo objeto: "**REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**. suscrito con la gobernación de Casanare.

Durante el periodo de vinculación se destacó como una persona integra, honrada, respetuosa y responsable, con alto sentido de emprendimiento y entrega a las funciones asignadas.

En constancia se firma en Yopal, Casanare, a los doce (12) días del mes septiembre de 2022; a solicitud del interesado.

Atentamente,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. No. 24.227.103 de Aguazul (Casanare)

Yopal (Casanare), Calle 14 No 9-04 - Celular No. 3112632150
Correo Electrónico: luygranjeros@hotmail.com

882 -12296

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V. 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 No. INTERNO 2248 DE 2021-12-16. OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTA DE LIQUIDACIÓN
CONTRATO DE CONSULTORÍA No SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 No. INTERNO 2248 DE 2021-12-16

CONTRATISTA	EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATANTE	DEPARTAMENTO DE CASANARE
OBJETO:	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
VR INICIAL CONTRATO:	OCHOCIENTOS OCHO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS MIL CIENTO CINCUENTA Y DOS PESOS M/CTE ($808.872.152,00).
VALOR ADICIONAL No. 1	TRESCIENTOS NOVENTA MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS CON CUARENTA Y SIETE CENTAVOS M/CTE ($ 390.954.873,47).
VALOR ADICIONAL No. 2:	CUARENTA Y SIETE MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS OCHO PESOS CON OCHENTA Y S ETE CENTAVOS M/CTE. ($47 184.208,97).
VALOR TOTAL:	MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y S ETE MILLONES ONCE MIL DOSCIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS CON TREINTA Y CUATRO CENTAVOS M/CTE. ($1.247.011.234,34).
PLAZO INICIAL:	CIENTO VEINTE (120) DÍAS
PLAZO PRORROGA No. 1	CINCUENTA Y OCHO (58) DÍAS
PLAZO PRORROGA No. 2	SIETE (7) DÍAS
PLAZO TOTAL	CIENTO OCHENTA Y CINCO (185) DÍAS
TERMINACIÓN ACTUAL:	DOS (2) DE SEPTIEMBRE DE 2022

En Yopal, a los 29 días del mes de diciembre de 2022, se reunieron ELISABETH OJEDA RODRÍGUEZ identificada con C.C. No. 46.360.251 de Sogamoso. Secretaria de Educación de Casanare, debidamente facultada para la suscripción de este tipo de actos de conformidad con el Decreto 0100 de 2022 y quien para efectos de la presente acta de denominará el Departamento; ANDRES JESUS CAMPO BECERRA, Director de Cobertura Educativa, supervisor del contrato y EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ, identificada con C.C. No. 24.227 103 de Aguazul, en calidad de interventora a fin de suscribir ACTA DE LIQUIDACION del Contrato de Consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 y No Interno 2248 de 2021-12-16, de acuerdo a las siguientes generalidades y consideraciones:

883

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 No. INTERNO 2248 DE 2021-12-16, OBJETO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 y No. INTERNO 2248 DE 2021-12-16	
Contratista:	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Valor del Contrato principal	$ 828.872.152,00
Valor del Anticipo 1 (30%):	$ 242.661.545,60
Fecha de suscripción	16 de diciembre de 2021
Plazo inicial.	Ciento veinte (120) días
Fecha de acta de inicio.	17 de febrero de 2022
Terminación inicial programada	16 de junio de 2022
Adicional No. 1 y Prorroga No. 1	16 de junio de 2022
Valor adicional No. 1	$390.654.875,47
Valor del Anticipo No. 2 (30%):	$ 117.286.462,64
Plazo prorroga No. 1	Cincuenta y ocho (58) días
Suspensión No. 1	28 de junio de 2022
Reinicio 1	11 de julio de 2022
Tiempo de suspensión	Trece (13) días
Adicional No. 2 y Prorroga No. 2	26 de agosto de 2022
Valor adicional No. 2	$47.184.208,87
Plazo prorroga No. 2	Siete (7) días
Valor total del contrato	$1.247.911.234,34
Plazo total	Ciento ochenta y cinco (185) días
Fecha de Terminación:	2 de septiembre de 2022
Periodo de informe	Del 1 julio al 02 de septiembre 2022
Códigos Presupuestales Contrato Inicial	5.1102060050101COPA.2320202009010067.22.2201.0000000.2020005650018
	5.1102060050101COAL.2320202009010067.22.2201.0000000.2020005650018.VF.2.3.2.02.02.94
Registros Presupuestales Contrato Inicial	212248 del 20/12/2021
	2202248 del 4/01/2022
Certificados de Disponibilidad Presupuestal del Contrato Inicial:	21003398 del 13/10/2021
	2200355 del 4/01/2022
Código Presupuestal Adicional 1 y Prorroga No.1	5.1336031 22.2201.0700.2020005650018.0.2.3.2.02.02.35
Registro Presupuestal Adicional 1 y Prorroga No 1	2202245 del 16/06/2022
Certificado de Disponibilidad Presupuestal Adicional 1 y Prorroga No. 1	2201051 del 10/06/2022
Código Presupuestal Adicional 2 y Prorroga No.2	5.1336031.22.2201.0700.2020005650018.0.2.3.2.02.0236
Registro Presupuestal Adicional 2 y Prorroga No.2	22002249 del 26/08/2022
Certificado de Disponibilidad Presupuestal Adicional 2 y Prorroga No. 2	2202759 del 26/08/2022
Supervisor del contrato	Secretaria de Educación Departamental, Dirección de Cobertura Educativa ANDRES JESUS CAMPO BECERRA

PRIMERA. Que el 16 de diciembre de 2021, el DEPARTAMENTO DE CASANARE y EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ suscribieron el Contrato de Consultoria No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021

884

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V. 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 No. INTERNO 2248 DE 2021-12-16, OBJETO REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

y No. Interno 2248 de 2021-12-16, cuyo objeto es: *"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"* Ver documentos contractuales Anexo No 0,2 – Minuta del contrato.

SEGUNDA. Que en la cláusula vigésima del Contrato de Consultoria No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 y No. Interno 2248 de 2021-12-16. se designó la supervisión de este acto a la Dirección de Cobertura Educativa de la Secretaria de Educación del Departamento de Casanare.

TERCERA: El contratista cumplió con los requisitos de perfeccionamiento contemplados en la cláusula vigésima segunda, que establece que para la ejecución: "se requiere del registro presupuestal, pago de impuestos de que haya lugar. La aprobación, por parte del DEPARTAMENTO, de las garantías que se constituyen a favor del mismo y la acreditación por parte del contratista de encontrarse al d a en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral. La constitución de las garantías deberá efectuarlas el contratista dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del correspondiente contrato: para efectos de publicidad del contrato, este se llevara a cabo dentro de los tres (03) días siguientes a su perfeccionamiento en la página web www.colombiacompra.gov.co". Dicha cláusula se cumple suscribiendo el acta de inicio, presentando las pólizas correspondientes a la Oficina Asesora Jurídica de la Gobernación de Casanare, las cuales se encuentran vigentes y cuyos números corresponden a: 3230487-C Póliza de Cumplimiento a favor de Entidades Territoriales y 0808511-2 Póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual además de esto, se presenta recibos de caja No 21042143, 21042144 21042142, 17064436 de Tesorería, con fecha 23 de diciembre de 2021 certificando el pago de la Estampilla Pro-cultura, Estampilla Pro-adulto mayor, Estampilla Pro-desarrollo y Estampilla Pro - Deporte y Recreación.

Concepto	Estampilla Pro-Cultura Cód: 4105758001	Estampilla Pro-Adulto Mayor Cód: 4105758002	Estampilla Pro-Desarrollo. Cód: 4105758003	Estampilla Pro-Deporte y Recreación Cód: 4110091005	Estampilla Pro-Universidad Cód: 4105758005	Número	Fecha
	Valor	Valor	Valor	Valor			
Valor Inicial	$3.797.200,00					21042143	23/12/2021
Valor Inicial		$20.391.700,00				21042144	23/12/2021
Valor Inicial			$6.797.200,00			21042142	23/12/2021
Valor Inicial				$16.953115,00		17064436	23/12/2021
Valor 1	$3.795.300,00					22020455	21/03/2022
Valor 1		$9.656.300,00				22020457	21/03/2022
Valor legalización Adicional 1			$3.795.300,00			22020458	21/03/2022

885

1238

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V. 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-DAL-CMA-022-2021 No. INTERNO 2248 DE 2021-12-16. OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

Concepto	Estampilla Pro-cultura Cód: 410576001	Estampilla Pro-Adulto Mayor Cód: 410576002	Estampilla Pro-Desarrollo Cód: 410576003	Estampilla Pro-Deporte y Recreación: Cód: 411001005	Estampilla Pro-Hospital Cód: 410576005	Número	Fecha
	Valor	Valor	Valor	Valor			
Valor Adicional 1				6.213.336,00		22020547	22/06/2022
Valor Adicional 1					4.928.050,00	22020546	21/06/2022
Valor Adicional 2	$389.500,00					22028264	31/08/2022
Valor Adicional 2		$1.169.500,00				22028267	31/08/2022
Valor Adicional 2			$389.500,00			22028266	31/08/2022
Valor Adicional 2				$991.265,00		22028272	31/08/2022
Valor legalización Adicional 2					$594.759,00	22028277	31/08/2022

Ver documentos contractuales ***Anexo No. 0.4*** – Pago de estampillas.

PÓLIZAS ACTUALIZADAS CON CONTRATO

Póliza expedida por: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.

No. de la Póliza: 3230487-0

Fecha de aprobación de la póliza: 22/12/2022

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Cumplimiento general del contrato	20/12/2021	20/08/2022	$ 90.887.215,00
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	20/12/2021	20/08/2022	$ 242.661.646,00
Salarios, prestaciones e indemnizaciones	20/12/2021	20/04/2025	$ 40.443.608,00
Calidad del servicio	20/12/2021	20/08/2022	$ 90.887.215,00

Póliza expedida por: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.

No. de la Póliza: 0806511-2

Fecha de aprobación de la póliza: 22/12/2022

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Responsabilidad civil extracontractual	20/12/2021	20/04/2022	$ 181.765.230,00

PÓLIZAS ACTUALIZADAS CON ACTA DE INICIO

Póliza expedida por: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.

No. de la Póliza: 3230487-0

Fecha de aprobación de la póliza: 21/02/2022

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Cumplimiento general del contrato	17/02/2022	18/10/2022	$ 90.887.215,00
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	17/02/2022	18/10/2022	$ 242.661.646,00
Salarios, prestaciones e indemnizaciones	17/02/2022	17/08/2025	$ 40.443.608,00
Calidad del servicio	17/02/2022	18/10/2022	$ 90.887.215,00

886

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FC-AB-53

01-03-2014

V 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJCMA-022-2021 No INTERNO 2268 DE 2021-12-16, OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

Póliza expedida por: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A
No. de la Póliza: 0806611-2
Fecha de aprobación de la póliza: 21/02/2022

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Responsabilidad civil extracontractual	17/02/2022	17/08/2022	$ 200.000.000,00

PÓLIZAS ACTUALIZADAS ADICIONAL 1 Y PORROGA 1
Póliza expedida por: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A
No. de la Póliza: 3230487-0
Fecha de aprobación de la póliza 21/06/2022

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Cumplimiento general del contrato	17/02/2022	15/12/2022	$ 119.982.702,60
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	17/02/2022	15/12/2022	$ 242.861.646,00
Salarios, prestaciones e indemnizaciones	17/02/2022	14/08/2025	$ 59.991.351,30
Calidad del servicio	17/02/2022	15/12/2022	$ 119.982.702,60

Póliza expedida por: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A
No. de la Póliza 0806511-2
Fecha de aprobación de la póliza: 21/06/2022

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Responsabilidad civil extracontractual	17/08/2022	14/08/2022	$ 200.000.000,00

PÓLIZAS ACTUALIZADAS SUSPENSIÓN 1 Y REINICIO 1
Póliza expedida por: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A
No. de la Póliza: 3230487-0
Fecha de aprobación de la póliza 15/07/2022

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Cumplimiento general del contrato	17/02/2022	29/12/2022	$ 119.982.702,60
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	17/02/2022	29/12/2022	$ 242.861.646,00
Salarios, prestaciones e indemnizaciones	17/02/2022	27/08/2025	$ 59.991.351,30
Calidad del servicio	17/02/2022	29/12/2022	$ 119.982.702,60

Póliza expedida por: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A
No. de la Póliza. 0806511-2
Fecha de aprobación de la póliza: 15/07/2022

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Responsabilidad civil extracontractual	17/02/2022	27/08/2022	$ 200.000.000,00

PÓLIZAS ACTUALIZADAS ADICIONAL 2 PRORROGA 2
Póliza expedida por SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A
No. de la Póliza: 3230487-0
Fecha de aprobación de la póliza. 31/08/2022

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO

887

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V. 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 No. INTERNO 2248 DE 2021-12-16 OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Cumplimiento general del contrato	17/02/2022	04/01/2023	$124.701.123,50
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	17/02/2022	04/01/2023	$ 242.661.645,60
Salarios, prestaciones e indemnizaciones	17/02/2022	03/09/2025	$ 62.350.561,75
Calidad del servicio	17/02/2022	04/01/2023	$124.701.123,50

Póliza expedida por: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S A
No. de la Póliza: 1BIII6511-2
Fecha de aprobación de la póliza: 31/08/2022

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Responsabilidad civil extracontractual	17/02/2022	03/09/2027	$ 200.000.000,00

PÓLIZAS ACTUALIZADAS ADICIONAL 2 PRORROGA 2
Póliza expedida por: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S A
No. de la Póliza: 3230487-0
Fecha de aprobación de la póliza: 26/09/2022

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Cumplimiento general del contrato	17/02/2022	04/01/2023	$124.701.123,50
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	17/02/2022	04/01/2023	$ 242.661.646,00
Salarios, prestaciones e indemnizaciones	17/02/2022	03/09/2025	$ 62.350.561,75
Calidad del servicio	17/02/2022	04/01/2023	$124.701.123,50

Nota. A la fecha las garantías se encuentran vigentes y debidamente actualizadas. Ver documentos contractuales Anexo No. 0.5 – Reporte de aprobación de pólizas.

CUARTA: Que el día 17 de febrero del 2022, supervisión y contratista, suscribieron el ACTA DE INICIO del Contrato de Consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 y No. Interno 2248 de 2021-12-16. Ver documentos contractuales ***Anexo No. 0.3*** – Acta de inicio.

QUINTA: Que el 28 de febrero de 2022, se protocolizó acta entrega de anticipo, por el treinta por ciento (30%) de los recursos del contrato, equivalentes a la suma de doscientos cuarenta y dos millones seiscientos sesenta y un mil seiscientos cuarenta y cinco pesos con sesenta centavos m/cte. ($242.661.645,60) según Plan de Inversión de Anticipo de fecha 28 de febrero de 2022. Ver documentos contractuales: ***Anexo No. 0.6*** – Plan de inversión del anticipo y Acta de entrega de anticipo.

SEXTA: La Dirección Técnica de Tesorería del Departamento de Casanare, desembolso el treinta por ciento (30%) de los recursos del contrato, conforme a Plan de Inversión de Anticipo - Orden de Pago No. 01 – 22001285 del 4 de marzo de 2022, a la cuenta de ahorros No. 981-616840 del BANCO BBVA. Ver documentos contractuales ***Anexo No. 0.6*** – Plan de inversión del anticipo y Acta de entrega de anticipo.

988

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V. 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJCMA-022-2021 No INTERNO 2248 DE 2021-12-16, OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

SEPTIMA: Que el 16 de junio de 2022 se suscribió Adicional No 1 y Prorroga No 1 por un valor de trescientos noventa millones novecientos cincuenta y cuatro mil ochocientos setenta y tres pesos con cuarenta y siete centavos m/cte. ($ 390.954.873,47) y plazo de cincuenta y ocho (58) días, esto por cuanto la entidad territorial debe realizar la vigilancia idónea y permanente en ejecución del contrato principal, por cual debe garantizarse la continuidad del contrato de consultoría. Ver documentos contractuales: ***Anexo No. 0.7 adicional 1 Prorroga 1.***

De igual manera, el día 24 de junio de 2022. se protocolizó acta entrega de anticipo No. 2, por el treinta por ciento (30%) de los recursos del Adicional No. 1 y Prorroga No. 1, equivalentes a la suma de ciento diecisiete millones doscientos ochenta y seis mil cuatrocientos sesenta y dos pesos con cuatro centavos m/cte ($ 117.286.462,04), según Plan de Inversión del 24 de junio de 2022. Ver documentos contractuales: ***Anexo No. 0.8 – Plan de inversión del anticipo y acta de entrega de anticipo 2.***

OCTAVA: Que el 26 de junio de 2022 se suscribió Adicional No. 2 y Prorroga No. 2 por un valor de cuarenta y siete millones ciento ochenta y cuatro mil doscientos ocho pesos con ochenta y siete centavos m/cte. ($ 47.184.208,87) y plazo de siete (7) días, esto por cuanto la entidad territorial debe realizar la vigilancia idónea y permanente en ejecución del contrato principal, por cual debe garantizarse la continuidad del contrato de consultoría. Ver documentos contractuales. **Anexo No. 0.11 adicional 2 Prorroga 2.**

Mediante oficio Inter –PAE -121-2022 la contratista renuncia al trámite del Anticipo Adicional No. 2 y Prorroga No. 2.

Que a la fecha el anticipo se ha amortizado en las diferentes actas parciales así:

VALOR DEL ANTICIPO	$	359.348.107,64
VALOR AMORTIZADO ACTA No. 1 PERIODO DEL 17 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2022	$	58.375.936,72
VALOR AMORTIZADO ACTA No. 2 PERIODO DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 2022	$	60.865.411,40
VALOR AMORTIZADO ACTA No. 3 PERIODO DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2022	$	60.865.411,40
VALOR AMORTIZADO ACTA No. 4 PERIODO DEL 1 AL 26 DE JUNIO DE 2022	$	80.865.411,40
VALOR AMORTIZADO ACTA DE LIQUIDACIÓN PERIODO DEL 11 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO DE 2022		81.020.297,48
TOTAL AMORTIZADO	$	359.948.167,64
VALOR POR AMORTIZAR	$	(0,00)

NOVENA: Para el manejo de los recursos por concepto de anticipo, la contratista realizó apertura de cuenta de ahorros No 981-616840 del BANCO BBVA, la cual fue cancelada el día treinta y uno (31) de

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 No. INTERNO 2248 DE 2021-12-16, OBJETO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

octubre de 2022. Los rendimientos financieros generados de la cuenta ascendieron a la suma de CINCO MIL SEISCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE. ($118.674,00), los cuales fueron consignados en la cuenta de ahorros No. 098117020051660 2 del Banco BBVA a nombre de la Gobernación del Casanare, conforme a certificación expedida por el Director Técnico de Tesorería Departamental, RAFAEL ALBERTO ARANGUREN RODRÍGUEZ de fecha 11 de noviembre de 2022. Ver anexo documentos contractuales 0.17.

El anticipo fue debidamente liquidado según acta de fecha 29 de diciembre de 2022

DECIMA: Que el Contrato de Consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 y No. Interno 2248 de 2021-12-16, tiene un porcentaje de ejecución del 100%, como se detalla a continuación:

EJECUCIÓN DIAS CONTRATO DE CONSULTORIA No. 2248 de 2021	
Plazo de ejecución inicial	185 días
Fecha acta de inicio	17 de febrero de 2022
Periodo del informe	17 de febrero al 02 de septiembre de 2022
Número de días ejecutados	185
Porcentaje de ejecución	100%
Número de días por ejecutar	0DIA
Porcentaje por ejecutar-chips	00,00%

DECIMO PRIMERA: Que la Supervisión una vez revisados, avalados y aprobados los informes presentados por la contratista, autorizó el pago de las actas de recibido parcial 1, 2, 3 y 4, que ya fueron cancelados y se autoriza el pago de la presente acta de liquidación, así:

PRESUPUESTO		PRESUPUESTO EJECUTADO					PRESUPUESTO TOTAL EJECUTADO		PRESUPUESTO POR EJECUTAR	
VALOR	%	17 DE FEBRERO AL 30 DE MARZO	1 AL 30 DE ABRIL	1 AL 31 DE MAYO	1 AL 28 DE JUNIO	11 DE JULIO AL 2 DE SEPTIEMBRE	VALOR	%	VALOR	%
$1.247.013.354,14	100 %	$ 246.586.365,73	$202.238.058,00	$202.238.058,00	$188.726.835,67	$ 353.251.863,74	$1.247.013.354,14	100 %	$0,00	0,00 %

DÉCIMO SEGUNDA: Que teniendo en cuenta las actas de recibido parcial 1, 2, 3 y 4 ya pagadas y la presente, aprobada por parte de la supervisión, se estable para el Contrato de Consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 y No. Interno 2248 de 2021-12-16, el siguiente,

890 12316

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V. 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-GAI-EMA-022-2021 No. INTERNO 2248 DE 2021-12-15. OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

BALANCE FINANCIERO:

VALOR CONTRATO INICIAL	$800 872 192,00				
VALOR ANTICIPO 1					$242.661.545,60
VALOR ADICIONAL 1	$500 954.870,47				
VALOR ANTICIPO 2					$117.288.402,04
VALOR ADICIONAL 2	$47.184.936,87				
VALOR ACTA PARCIAL No 01		$296 986.458,72			
VALOR AMORTIZACIÓN ACTA PARCIAL No. 01				$ 88.975 936,72	
VALOR ACTA PARCIAL No. 02					$104.997....
VALOR ACTA PARCIAL No. 02		$202.216.036,00			
VALOR AMORTIZACIÓN ACTA PARCIAL No. 02				$ 60.665 411,40	
VALOR ACTA PARCIAL No. 03		$202.216.036,00			
VALOR AMORTIZACION ACTA PARCIAL No. 03				$ 60.665 411,40	
VALOR ACTA PARCIAL No. 04		$148 758.835,47			
VALOR AMORTIZACIÓN ACTA PARCIAL No. 04				$ 56.621 050,84	
VALOR ACTA DE LIQUIDACION		$367 251 867,14			
VALOR AMORTIZACION ACTA DE LIQUIDACION				$ 93 031 297,48	
VALOR A PAGAR ACTA DE LIQUIDACION					$ 264 231 569,66

891 12317

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V. 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 No. INTERNO 2248 DE 2021-12-16, OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CONCEPTO	VALOR DEL CONTRATO	VALOR FACTURADO	VALOR POR EJECUTAR	ANTICIPO	VALOR A PAGAR
VALOR POR EJECUTAR			$ 00,00		
VALOR POR AMORTIZAR				$ 00,00	
VALOR POR EJECUTAR					$ 0,00
TOTAL	$1.247.011.234,34	$1.247.011.234,34	$00,00	$ 359.946.107,84	$ 1.247.011.234,34

Valor a girar en la presente acta: DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS CON SESENTA Y SEIS CENTAVOS ML/CTE. ($264.231.569,66).

DECIMO TERCERA: Que para el manejo de los recursos girados por concepto de ACTA DE LIQUIDACION, la contratista EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ, tiene aperturada la cuenta corriente No. 0077006211 del BANCO BBVA, allegando factura, por valor Trescientos cincuenta y siete millones doscientos cincuenta y un mil ochocientos sesenta y siete pesos con catorce centavos ($357.251.867,14), que corresponden al cobro de la presente acta. Ver documentos contractuales Anexo No. 0.14 – Certificación Bancaria.

DECIMO CUARTA: Que en la ejecución del Contrato de Consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 y No. Interno 2248 de 2021-12-16, se llevaron a cabo reuniones y comités técnicos, cuyas funciones están establecidas en la minuta del mismo, y de sus decisiones se dejaron constancias así:

RELACIÓN ACTAS DE REUNIÓN		
ÍTEM	FECHA CELEBRACIÓN	TEMAS ABORDADOS
1	17-02-2022	Verificación cumplimiento de requisitos contractuales para cambio de profesionales.
2	18-02-2022	Establecer fecha de suscripción del acta de inicio del operador y prestación del servicio de alimentación escolar.
3	23-02-2022	Conformación, posesión y definición obligaciones y actividades conforme al Contrato 1170 de 2022, presentación equipo PAE, interventoría y Operador del Programa de Alimentación Escolar
4	07-07-2022	Socialización condiciones de reinicio de Contratos 2248 de 2021, y 1170 de 2022.
5	11-07-2022	Informar quejas recibidas en el reinicio de la ejecución del contrato de prestación de servicios No. 1170 de 2022.

RELACIÓN MESAS DE TRABAJO		
ÍTEM	FECHA CELEBRACIÓN	TEMAS ABORDADOS
1	18/02/2022	Presentación de minuta patrón para modalidad industrializada y ración preparada en sitio, presentación de ciclos de menú y anexos técnicos, documentos técnicos de nutrición definitivos.

RELACIÓN ACTAS DE COMITES			
ÍTEM	FECHA CELEBRACIÓN	ACTA DE COMITE No.	TEMAS ABORDADOS
1	23-02-2021	1	Fase de alistamiento, Establecer fecha de inicio de prestación del servicio de alimentación escolar.
2	28-02-2022	2	Establecer cambios de modalidad del servicio de Alimentación Escolar.

892 12:16

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 No. INTERNO 2248 DE 2021-12-16. OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

RELACION ACTAS DE REUNION			
3	03-03-2022	3	Informe de Ejecución del contrato de prestación de servicios 1170 de 2022
4	09-03-2022	4	Establecer cambios de modalidad del servicio de Alimentación Escolar
5	15-03-2022	5	Avances Programa de Alimentación escolar PAE, visita Secretaría de Salud SPQR Perecedero de Sabanalarga
6	31-03-2022	6	Informe de Avance del Programa de Alimentación Escolar, seguimiento SPQR, cambios de modalidad materias primas.
7		7	Resuelto negativamente
8	06-05-2022	8	Revisión ampliación de titulares de derecho en el I.E. SIMÓN BOLÍVAR Paz de Ariporo
9	12-05-2022	9	Revisión ampliación de titulares de derecho en el I.E. CAMILO TORRES RESTREPO sede Santiago de las Atalayas. Ayuzzu
10		10	Resuelto negativamente
11		11	Resuelto negativamente
12	02-06-2022	12	Revisión ampliación de titulares de derecho registrados en la estrategia Residencia Escolar C.E. MIRALINDO. Orocué.

DÉCIMO QUINTA: Que hasta el mes de septiembre de 2022, el Contrato de Consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 y No. Interno 2248 de 2021-12-16, fue objeto de la siguiente suspensión, así:

SUSPENSION 1	28 de junio de 2022	12 días	Con efectos del 28 de junio a 10 de julio de 2022.

Anexo No. 0.9 – Suspensión Contrato 2248 de 2021, Anexo No. 0.10 – Reinicio contrato 2248 de 2021.

DÉCIMO SEXTA: Que el 02 de septiembre de 2022, supervisión y contratista, suscribieron acta de terminación del contrato. Ver documentos contractuales ***anexo 0.12***

DECIMO SEPTIMA: Que el Acta de liquidación de común acuerdo se fundamenta en la ejecución del Contrato de Consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 y No. Interno 2248 de 2021-12-16, el cumplimiento del objeto contractual, conforme se evidencia en informes de avances correspondientes al periodo del 11 de julio al 02 de septiembre de 2022.

DÉCIMO OCTAVA: Que durante la ejecución del contrato comprendida entre el 17 de febrero 02 de septiembre de 2022. el contratista cumplió con los respectivos aportes a los sistemas en salud. pensión, riesgos profesionales, y caja de compensación familiar, de conformidad con la normatividad vigente, presentándose certificación del 22 de diciembre 2022 suscrita por MIRIAM GUTIÉRREZ PATIÑO, quien se identifica con C.C. No. 46.379.969, documento e información verificado por la Supervisión, presumiéndose la buena fe del contratista. Lo presentado por la consultora fue verificado por la supervisión en el trámite del Acta Parcial 01 a la 04

DÉCIMO NOVENA: Que la contratista dio cumplimiento al objeto del Contrato de Consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 y No. Interno 2248 de 2021-12-16 y a lo contractualmente pactado

893 123119

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V. 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-022-2021 No. INTERNO 2248 DE 2021-12-16, OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

en las especificaciones técnicas y documentos anexos que hacen parte integral, conforme se refleja en informe final para liquidación e informe de ejecución del periodo 11 de julio al 02 de septiembre de 2022

Se suscribe la presente acta, en la cual la supervisión aprueba la liquidación del presente contrato, teniendo en cuenta cada uno de los soportes allegados por el contratista quien asume la plena responsabilidad por la veracidad de la información en ella contenida y que sustentan el cumplimiento de las obligaciones contractuales realizadas y que se parte de la buena fe de la veracidad de cada uno de los documentos anexos a la presente acta.

En constancia de lo expuesto anteriormente se aprueba y firma por quienes en ella intervinieron.

EDELMIRA S'ERRA GUTIÉRREZ
C.C. No. 24.227.103 de Aguazul
INTERVENTORA
Número y/o fecha designación:
Contrato de Consultoría No. 2248 de 2021

ANDRES DE JESUS CAMPO ESCERRA
C.C. No. 84.464.790 de Santa Marta
DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA SED
Supervisor
Contrato de Consultoría No. 2248 de 2021

ELISABETH OJEDA RODRÍGUEZ
Secretaria de Educación Casanare

Revisó: Robert Alcides Salamanca, Profesional SED
Elaboró: Jaiber Castro Tenazzo, Profesional Contratado
María E. Páez Profesional Contratado PAE

894

edelmira sierra
Asesorías & Consultoría

La suscrita **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** en calidad de consultora y dando cumplimiento al numeral 7 del artículo 57 del Código Sustantivo del Trabajo

CERTIFICO

Que: **JOSÉ FACUNDO MONTAÑEZ CRISTANCHO,** identificado con cedula de ciudadanía No. 1.118.534.255 expedida en Yopal (Casanare), laboró desde el 04 de febrero de 2020 al 1 de junio de 2021 (tiempo efectivo laborado 367 días), mediante contrato a término fijo, desempeñando el cargo de **SUPERVISOR,** en desarrollo del en desarrollo del **Contrato de Consultoría No 0209 de 2020**, cuyo objeto fue: **REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, EN LAS ESTRATEGIAS INTERNADOS, PAE REGULAR Y PREESCOLAR URBANO** suscrito con la Gobernación de Casanare.

Durante el periodo de vinculación se destacó como una persona integra, honrada, respetuosa y responsable, con alto sentido de emprendimiento y entrega a las funciones asignadas.

En constancia se firma en Yopal, Casanare, a los dos (02) días del mes de julio de 2021, a solicitud del Interesado

Atentamente,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
C.C. No. 24.227.103 de Aguazul (Casanare)

Yopal (Casanare), Calle 14 No 9-30 - Celular No. 3112692150
Correo Electrónico: losgranjeros@hotmail.com

895

Marcela Zamora
7-12-21 5:30

09-12-21 9:23
AM

Gobernación de Casanare

REMISIÓN DOCUMENTOS PUBLICACIÓN SECOP
FO-AB-73
23-07-2020
V. 01

Yopal, 07 de diciembre de 2021

Me permito enviar para publicación en el SECOP, los documentos que se listan, asociados al contrato que se describe a continuación:

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO	
NÚMERO CONTRATO	0209- 2020
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	2020-01-30
OBJETO	"REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE, AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, EN LAS ESTRATEGIAS INTERNADO, PAE REGULAR Y PREESCOLAR URBANO".
NOMBRE CONTRATISTA	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

CLASE DE ACTUACIÓN O DOCUMENTO A PUBLICAR		
Item	**Nombre Documento**	**No. Folios**
1	Certificación de cumplimiento (11425)	2779 folios
2	Certificación y Aprobación de Pago (11426-11427)	
3	Informe de Supervisión (11428-11472)	
4	Informe de Actividades (11474-11477)	
5	Certificación de Parafiscales y Soportes (11478-11489)	
6	Certificación de Industria y Comercio (11490)	
7	Rut y Resolución de Facturación (11491-11495)	
8	Certificación Bancaria (11496)	
9	Informe del Contratista (11497-14190)	
10	Acta de liquidación (14191 -14204)	
TOTAL FOLIOS REMITIDOS		2779 folios

Atentamente,

MIRIAM LÓPEZ ZAMUDIO
Directora Técnica de Cobertura Educativa

Anexo: Anexo (11) Carpetas que contienen (2779) folios

Elaboro: William Alejandro Meléndez, Profesional Contratado SED

896 11191

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V 03

¡Marcela Jaimes 5100 9-12-21

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0209 DEL 30 DE ENERO DE 2020, CUYO OBJETO ES: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, EN LAS ESTRATEGIAS INTERNADO, PAE REGULAR Y PREESCOLAR URBANO

ACTA DE LIQUIDACIÓN
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0209 de 2020

CONTRATISTA	EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATANTE:	DEPARTAMENTO DE CASANARE
OBJETO.	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, EN LAS ESTRATEGIAS INTERNADO, PAE REGULAR Y PREESCOLAR URBANO
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	MIL CIENTO OCHENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y UN PESOS M/CTE ($1 189 244 991,00)
VALOR ADICIONAL No. 1 Y PRORROGA No. 2	NOVENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO OCHENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS DIECINUEVE PESOS CON SESENTA Y SEIS CENTAVOS ML/CTE. ($99 185 419,66)
VALOR TOTAL:	MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA MIL CUATROCIENTOS DIEZ PESOS CON SESENTA Y SEIS CENTAVOS ML/CTE. ($1.288.430.410,56;.

En Yopal, a los 7 días del mes de diciembre de 2021, se reunieron ELISABETH OJEDA RODRÍGUEZ, identificada con C.C. No. 46.360 251 de Sogamoso, Secretario de Educación de Casanare, según consta en el Decreto No. 0010 de 1 de enero de 2020 y quien para efectos de la presente acta de denominará el Departamento, MIRAMA LÓPEZ ZAMUDIO, Directora Técnica de Cobertura Educativa, Supervisora del Contrato de Consultoría No. 0209 de 2020 y EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ, identificada con C.C. No. 24.227.103 de Aguazul, en calidad de Contratista, a fin de suscribir ACTA DE LIQUIDACIÓN del Contrato de Consultoría No. 0209 de 2020, de acuerdo a las siguientes generalidades y consideraciones:

CONTRATO DE CONSULTORÍA: 0209 DEL 30 DE ENERO DE 2020	
Contratista:	EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Valor del Contrato principal:	$1.189.244.991,00
Valor del Anticipo (40%)	$475 697 996,40
Plazo inicial:	7 meses
Fecha de Inicio	04 de febrero de 2020
Terminación inicial programada	03 de septiembre de 2020
Suspensión No. 01	17 de marzo de 2020
Ampliación a la Suspensión No. 02.	23 de abril de 2020
Suspensión No. 03	30 de noviembre de 2020
Modificatorio N° 1	2 de junio de 2021

897

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-03

01-03-2014

V 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0209 DEL 30 DE ENERO DE 2020. CUYO OBJETO ES: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, EN LAS ESTRATEGIAS INTERNADO, PAE REGULAR Y PREESCOLAR URBANO

Prorroga No. 1	2 de febrero de 2021
Adicional No. 1 y Prorroga No. 2	21/04/2021
Valor adicional No. 1 y prorroga No. 2	$99.185.419,86
Valor total	$ 1.288.400.410,56
Plazo total	Trescientos sesenta y siete (367) días
Nueva Fecha de Terminación	01 de junio de 2021
Códigos Presupuestales	5. CONT.G9E411332 5. SFPE.G954 11329 5. SF51.G954 11330
Códigos Presupuestales del Adicional No. 1 Prorroga No. 2	5.1102050505UTSF51.2320220200801005.22.2201.0000200.2020050503[illegible]
Certificado de Disponibilidad Presupuestal del Contrato	20000009 del 07/01/2020
Registro de Disponibilidad Presupuestal	200209 de 31/01/2020
Certificado de Disponibilidad Presupuestal Adicional 1 y Prorroga No. 2	21001402 del 20/04/2021
Registro de Disponibilidad Presupuestal Adicional 1 y Prorroga No. 2	210209 del 23/04/2021
Supervisor Contrato de Consultoria No. 0209 de 2020 – Departamento de Casanare	Secretaria de Educacion Departamental, Dirección de Cobertura Educativa MIRIAM LOPEZ ZAMUDIO

PRIMERA Que el 30 de enero del 2020, se suscribió el Contrato de Consultoría No. 0209, entre el DEPARTAMENTO DE CASANARE y EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ, cuyo objeto es *REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, EN LAS ESTRATEGIAS INTERNADO, PAE REGULAR Y PREESCOLAR URBANO.*

SEGUNDA: Que en la cláusula vigésima del Contrato de Consultoría No. 0209 de 2020, se designó la supervisión a la Dirección de Cobertura Educativa de la Secretaria de Educación del Departamento de Casanare.

TERCERA. El contratista cumplió con los requisitos de perfeccionamiento contemplados en la cláusula vigésima segunda, que establece que para la ejecución: "se requiere del registro presupuestal, pago de impuestos de que haya lugar. La aprobación, por parte del DEPARTAMENTO, de las garantías que se constituyen a favor del mismo y la acreditación por parte del contratista de encontrarse al día en el pago de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral. La constitución de las garantías deberá efectuarlas el contratista dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del correspondiente contrato; para efectos de publicidad del contrato, este se llevara a cabo dentro de los tres (03) días siguientes a su perfeccionamiento en la página web www.colombiacompra.gov.co". Dicha cláusula se cumple suscribiendo el acta de inicio, presentando las pólizas correspondientes a la Oficina Asesora Jurídica de la Gobernación de Casanare, las cuales se encuentran vigentes y cuyos números corresponden a. AA023700 Póliza de Cumplimiento a favor de Entidades Territoriales y AA023699 Póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual, además de esto, se presenta recibos de caja No. 17061133 y 21011206 de Tesorería, con fecha 3 de febrero de

898 .11193

Gobernación de Casanare
NIT 892099914-8

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No 0209 DEL 30 DE ENERO DE 2020, CUYO OBJETO ES: REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, EN LAS ESTRATEGIAS INTERNADO PAE REGULAR Y PREESCOLAR URBANO"

2020 y 28 de abril de 2021 certificando el pago de la Estampilla Pro-cultura, Estampilla Pro-adulto y Estampilla Pro-desarrollo

Concepto	Estampilla Pro-Cultura Cód: 411027001	Estampilla Pro-Adulto Mayor Cód: 411027002	Estampilla Pro-Desarrollo Cód: 411027003	Numero	Fecha
	Valor	Valor	Valor		
Valor Total Inicial	$11.692.450,00	$35.077.350,00	$11.692.450,00	17061133	03/02/2020
	Estampilla Pro-Cultura Cód. 410576001	Estampilla Pro-Adulto Mayor Cod: 410576002	Estampilla Pro-Desarrollo Cod: 410576003		
Adición a 1	$833.491,00	$2.500.473,00	$833.491,00	21017206	28/04/2021

Ver anexos documentos contractuales Pagina No. 47 y No. 49

PÓLIZAS INICIALES

Póliza expedida por: EQUIDAD SEGUROS
No. de la Póliza: AA023700
Fecha de aprobación de la póliza: 04 de febrero de 2020

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Cumplimiento general del contrato	03/02/2020	03/01/2021	$118.924.499,10
[redacted]	03/02/2020	03/01/2021	$ 475.697.996,40
[redacted]	03/02/2020	03/09/2023	$ 59.462.249,55
[redacted]	03/02/2020	03/01/2021	$118.924.499,10

Póliza expedida por: EQUIDAD SEGUROS
No. de la Póliza: AA023699
Fecha de expedición de la póliza: 03 de febrero de 2020
Fecha de aprobación de la póliza: 04 de febrero de 2020

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
[redacted]	03/02/2020	03/09/2020	$ 176.560.600,00

PÓLIZAS ACTUALIZADAS A LA FECHA DE LA SUSPENSIÓN No 2 Y REINICIO No 01

Póliza expedida por: EQUIDAD SEGUROS
No. de la Póliza: AA023700
Fecha de aprobación de la póliza: 1 de junio de 2020

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
[redacted]	14/05/2020	03/03/2021	$118.924.499,10
[redacted]	14/05/2020	03/03/2021	$ 475.697.996,40
[redacted]	14/05/2020	03/11/2023	$ 59.462.249,55
[redacted]	14/05/2020	03/03/2021	$118.924.499,10

Póliza expedida por: EQUIDAD SEGUROS
No. de la Póliza: AA023699
Fecha de aprobación de la póliza: 1 de junio de 2020

899 1114

Gobernación de Casanare

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V. 03

ACTA DE LIQUIDACION DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0205 DEL 30 DE ENERO DE 2020, CUYO OBJETO ES: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, EN LAS ESTRATEGIAS INTERNADO, PAE REGULAR Y PREESCOLAR URBANO"

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Responsabilidad civil extracontractual	1d/05/2020	03/ 1/2020	$ 175 560.600.00

PÓLIZAS ACTUALIZADAS CON OTROSI MODIFICATORIO No. 01

Poliza expedida por: EQUIDAD SEGUROS
No. de la Póliza: AA023700
Fecha de aprobacion de la poliza: 16 de junio 2020

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Cumplimiento general del contrato	03/02/2020	16/04/2021	$1 8 924 499,10
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	03/02/2020	16/04/2021	$ 475 697 996,40
Salarios, prestaciones e indemnizaciones	03/02/2020	16/12/2022	$ 59 482 249 55
Calidad del servicio	03/02/2020	16/04/2021	$118.924.499,10

Poiza expedida por: EQUIDAD SEGUROS
No. de la Póliza: AA023699
Fecha de aprobación de la póliza. 16 de junio de 2020

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Responsabilidad civil extracontractual	03/02/2020	16/12/2020	$ 175.560.600,00

PÓLIZAS ACTUALIZADAS A LA FECHA DE LA SUSPENSIÓN No. 3 Y REINICIO No. 2

Póliza expedida por: EQUIDAD SEGUROS
No. de la Póliza: AA023700
Fecha de aprobación de la póiza: 5 de febrero 2021

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
[redacted]	03/02/2020	16/06/2021	$118.924.499,10
	03/02/2020	16/06/2021	$ 475.697.996,40
	03/02/2020	16/02/2024	$ 59.482.249,60
	03/02/2020	16/06/2021	$118.924.499,10

Póliza expedida por: EQUIDAD SEGUROS
No. de la Póliza: AA023699
Fecha de aprobación de la póiza. 5 de febrero 2021

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Responsabilidad civil extracontractual	03/02/2020	16/02/2021	$ 181.705.200,00

PÓLIZAS ACTUALIZADAS CON PRÓRROGA No. 01

Póliza expedida por: EQUIDAD SEGUROS
No. de la Póliza: AA023700
Fecha de aprobacion de la póiza: 9 de febrero 2021

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR

900 1019

Gobernación de Casanare

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V. 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0209 DEL 30 DE ENERO DE 2020, CUYO OBJETO ES: "REALIZAR INTERVENTORÍA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, EN LAS ESTRATEGIAS INTERNADO, PAE REGULAR Y PREESCOLAR URBANO"

Cumplimiento general del contrato	03/02/2020	10/09/202[illegible]	$118.924.459,10
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	03/02/2020	10/09/202[illegible]	$ 475.697.836,40
Salarios, prestaciones e indemnizaciones	03/02/2020	12/06/2024	$ 59.462.349,55
Calidad del servicio	03/02/2020	10/09/2021	$118.924.459,10

Poliza expedida por: EQUIDAD SEGUROS
No. de la Póliza: AA023699
Fecha de aprobacion de la póliza: 9 de febrero 2021

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Responsabilidad civil extracontractual	03/02/2020	12/06/2021	$ 181.705.200,00

PÓLIZAS ACTUALIZADAS CON ADICIONAL No. 01 Y PRÓRROGA No. 2

Póliza expedida por: EQUIDAD SEGUROS
No. de la Póliza: AA023700
Fecha de aprobacion de la póliza: 29 de abril 2021

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
[illegible]	03/02/2020	10/10/2021	$128.843.041,00
[illegible]	03/02/2020	10/10/2021	$ 515.372.164,00
[illegible]	03/02/2020	12/06/2024	$ 84.421.520,50
[illegible]	03/02/2020	10/10/2021	$128.843.041,00

Póliza expedida por: EQUIDAD SEGUROS
No. de la Póliza: AA023699
Fecha de aprobación de la póliza: 29 de abril 2021

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
Responsabilidad civil extracontractual	03/02/2020	12/06/2021	$ 181.705.200,00

PÓLIZAS ACTUALIZADAS CON ACTA DE TERMINACION

Póliza expedida por: EQUIDAD SEGUROS
No. de la Póliza: AA023700
Fecha de aprobación de la póliza: 30 de julio 2021

PÓLIZA	VIGENCIA DEL CONTRATO		
	A PARTIR DE	HASTA	VALOR
[illegible]	01/09/2021	10/10/2021	$128.843.041,00
[illegible]	01/09/2021	10/10/2021	$ 515.372.164,00
[illegible]	01/09/2021	12/06/2024	$ 84.421.520,50
[illegible]	01/09/2021	10/10/2021	$128.843.041,00

Nota. A la fecha las garantías se encuentran vigentes y debidamente actualizadas. Ver anexos documentos contractuales Pagina No. 51- 63.

901

11 115

Gobernación de Casanare

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-03

01-03-2014

V 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0209 DEL 30 DE ENERO DE 2020. CUYO OBJETO ES: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, EN LAS ESTRATEGIAS INTERNADO, PAE REGULAR Y PREESCOLAR URBANO"

CUARTA. Que el dia 4 de febrero del 2020, supervisión y contratista, suscribieron el ACTA DE INICIO del Contrato de Consultoria No. 0209 de 2020. Ver anexos documentos contractuales Pagina No. 43-44.

QUINTA. Que el 7 de febrero de 2020, se protocolizó acta entrega de anticipo, por el cuarenta por ciento (40%) de los recursos del contrato, equivalentes a la suma de CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS CON CUARENTA CENTAVOS MONEDA CORRIENTE ($ 475.697 996.40), según Plan de Inversion del 7 de febrero de 2020. Ver anexos documentos contractuales Pagina No. 79-81.

SEXTA: Que el dia 6 de mayo de 2021, se protocolizó acta entrega de anticipo No. 2, por el cuarenta por ciento (40%) de los recursos del Contrato Adicional No. 1 y Prorroga No. 2 ($ 99.185.419,66) equivalentes a la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CIENTO SESENTA Y SIETE PESOS CON OCHENTA Y SEIS CENTAVOS MONEDA CORRIENTE ($39.674 167,86), según Plan de Inversión del 3 de mayo de 2021. Ver anexos documentos contractuales Pagina No. 83-86.

Que a la fecha el anticipo se ha amortizado en las diferentes actas parciales así:

VALOR CONTRATO			ANTICIPO (40%)	
VALOR INICIAL	$ 1.189.244.981,00	ANTICIPO No. 1	$	475.697.996,40
VALOR ADICIONAL No. 1	$ 99.185.419,66	ANTICIPO No. 2	$	39.674.167,86
VALOR TOTAL	$ 1.288.430.400,66		$	515.372.164,26

ACTA No.	MES	VALOR EJECUTADO	SALDO POR EJECUTAR	AMORTIZAR	SALDO POR AMORTIZAR
1	FEBRERO	$ 152.902.027,41	$ 1.030.342.003,59	$ 61.161.170,96	$ 414.535.825,44
2	MARZO	$ 90.809.142,17	$ 945.732.921,42	$ 36.243.650,87	$ 378.292.164,57
3	MAYO JUNIO	$ 126.259.080,51	$ 817.479.857,94	$ 51.301.225,43	$ 326.991.943,35
4	JULIO	$ 99.185.419,66	$ 718.294.438,25	$ 39.674.167,86	$ 287.317.775,50
5	AGOSTO	$ 99.185.419,66	$ 619.109.018,59	$ 39.674.167,86	$ 247.643.607,64
6	SEPTIEMBRE OCTUBRE	$ 199.370.838,32	$ 420.738.179,27	$ 79.348.335,72	$ 168.295.271,91
7	NOVIEMBRE	$ 99.185.419,66	$ 321.552.759,61	$ 39.674.167,80	$ 128.621.103,84
8	ENERO FEBRERO	$ 110.022.503,60	$ 202.530.256,02	$ 41.609.001,44	$ 81.012.102,41
9	MARZO	$ 90.185.419,66	$ 202.530.256,02	$ 39.674.167,86	$ 81.012.102,41
ACTA DE LIQUIDACIÓN	ABRIL MAYO JUNIO	$ 201.877.018,87	$ 853.236,05	$ 81.012.102,41	$ -
TOTAL		$ 1.267.577.174,61		$ 515.372.164,26	

SÉPTIMA. Para el manejo de los recursos por concepto de anticipo la contratista realizó apertura de cuenta de ahorros No. 981-555311 del BANCO BBVA, la cual fue cancelada el día veinte (20) de agosto de 2019. Los rendimientos financieros generados de la cuenta ascendieron a la suma de CIENTO

902 10117

Gobernación de Casanare
NIT 8400000116-0

ACTA DE LIQUIDACIÓN

FO-AB-53

01-03-2014

V. 03

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0209 DEL 30 DE ENERO DE 2020, CUYO OBJETO ES: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE EN LAS ESTRATEGIAS INTERNADO, PAE REGULAR Y PREESCOLAR URBANO"

DIECIOCHO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($18.674.00), los cuales fueron consignados en la cuenta de ahorros No. 098117020051660 2 del Banco BBVA a nombre de la Gobernación del Casanare, conforme a certificación expedida por el Director Técnico de Tesorería Departamertal, RAFAEL ALBERTO ARANGUREN RODRÍGUEZ de fecha 24 de agosto de 2021. Ver anexos documentos contractuales Pagina No. 90-92.

OCTAVA: Con corte a 1 de junio de 2021, el contrato de consultoria No. 0209 de 2020, tiene un porcentaje de ejecución del 100,00%, como se detalla a continuación.

EJECUCIÓN CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0209/2020	
Plazo de ejecución total	367 días
Fecha acta de inicio	04 de febrero de 2020
Periodo del informe	Del 1 de abril al 1 de junio de 2021
Número de días ejecutados	367
Porcentaje de ejecución	100,00%
Número de días por ejecutar	0%
Porcentaje por ejecutar	0,00%

NOVENA: Que la Supervisión una vez revisados, avalados y aprobados los informes presentados por el contratista, autorizó el pago de 9 actas parciales, que ya fueron canceladas por el Departamento de CASANARE y se autoriza el pago de la presente acta así:

ACTA	MES	VALOR EJECUTADO	SALDO POR EJECUTAR
1	FEBRERO DE 2020	$152.902.927,41	$1.135.527.483,25
2	MARZO DE 2020	$90.609.142,17	$1.044 918.341,08
3	MAYO - JUNIO DEL 2020	$128 253.063,51	$916 665 277,57
4	JULIO DE 2020	$99 185.419,66	$817 479.857,92
5	AGOSTO DE 2020	$99 185 419,66	$718 294.438,26
6	SEPTIEMBRE - OCTUBRE de 2020	$198.370.839,32	$519.923.598,94
7	NOVIEMBRE DE 2020	$ 99.185.419,66	$420.738.179,28
8	ENERO - FEBRERO de 2021	$119.022.503,59	$301.715.675,69
9	MARZO de 2021	$99.185.419,66	$202.530.256,03
LIQUIDACIÓN	ABRIL - JUNIO de 2021	$ 201 677 019,97	$ 853 236,06
TOTAL		**$ 1.287.677.174,81**	