edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LA IE ITENCA SEDE LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

NOVEDADES EN EL ESTADO DE LA MATERIA PRIMA

OBSERACIONES GENERALES:

- No se suministró componente fruta (jugo) por decisión del personal
- Personal no cuenta con documentación.

Faltantes de productos de aseo

Durante la visita de interventoria se evidenciaron los siguientes faltante:

- 2.196 g de lavaloza
- 2 unds de esponja multiuso
- 3.270 ml de Clorox
- 2.880 g de Jabón en Polvo
- 2 unds de jabón
- antibacterial
- 20 unds bolsas verdes
- 20 unds bolsas blancas
- 10 unds bolsas negras
- 4 pares de guantes de caucho
- 3 rollos de papel higiénico

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LA IE - IE SIMON BOLIVAR SEDE MANUELA BELTRAN MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

NOVEDADES EN EL ESTADO DE LA MATERIA PRIMA



Fotografía 1.

OBSERACIONES: La zanahoria no cumplen con las condiciones de calidad en cuanto a firmeza, color uniformidad y sanidad.

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LA IE - IE SIMON BOLIVAR SEDE RINCON HONDO MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

OBSERACIONES GENERALES: Durante la visita de interventoría, se evidenció faltantes en los siguientes productos:

Existe faltantes en productos de aseo

- 2 esponjas multiusos
- 20 unidades bolsas blancas
- 2 pares de guantes de caucho
- 1 rollo de papel higiénico

REGISTRÓ FOTOGRÁFICO VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LA IE ITENCA SEDE EL CARIBE MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO

NOVEDADES EN EL ESTADO DE LA MATERIA PRIMA

OBSERACIONES GENERALES: Durante la visita de interventoría, se evidenció faltantes en los siguientes productos:

Faltantes de productos de aseo

- 2 unidades de esponja multiusos
- 2 unidades de esponja de alambre
- 500 ml de jabón antibacterial
- 10 unidades de bolsas negra
- 10 unidades de bolsas verde
- 20 unidades de bolsas blancas
- 2 pares de guantes de caucho

UT Alimentamos 2024

9227

Yopal, 30 de mayo de 2024

UT-0008-A

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Respuesta a OFICIO – INTER-PAE-UT-016-2024

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios No. 1036 de 2024 cuyo objeto es: "Implementar el programa de alimentación escolar, 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 por el departamento de Casanare", celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa UT Alimentamos 2024 y con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligaciones adquiridas, comunicamos lo siguiente:

De acuerdo a oficio enviado el día 28 de mayo con observaciones presentadas en la prestación del servicio, por ende, el operador toma acciones inmediatas por lo que se desplazó hacia cada una de las sedes reportadas con el fin de subsanar las observaciones presentadas, a continuación, se plan de mejora con soportes fotográficos y copia del formato de reposición de entrega de faltantes en las sedes.

Agradezco su atención y colaboración.

Durley Murcio C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO.
Coordinadora administrativa
UT ALIMENTAMOS 2024
Nit: 900.505.461-5

168

9228

UT Alimentamos 2024 Educación Alimentos para Aprender

VILLANUEVA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN AGUSTIN – BUENOS AIRES

169

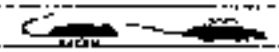
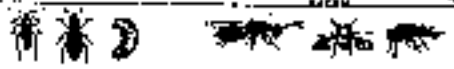
57

9229

Alimentamos 2024 · Educación · Alimentos Aprender

CONTROL DE PLAGAS

	FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS			
	Código: [illegible]	Versión: 01	Fecha de Elaboración: 10/03/2024	Página: Página 1 de 1

TIPO DE PLAGA	ILUSTRACIÓN
Roedores	
Insectos	

AÑO: 2024 MUNICIPIO: Villavicencio

MES: Mayo SEDE: [illegible]

INSPECCIÓN VISUAL	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
¿Hay presencia de plagas vivas?																N	N	N	N	N	N				
¿Hay presencia de plagas muertas?																N	N	N	N	N	N				
¿Hay signos de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?																N	N	N	N	N	N				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos en la I.E. está alejado lejos de áreas de almacenamiento y distribución de alimentos?																S	S	S	S	S	S				
OBSERVACIONES																									

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

[illegible]

PO

58

9230

UT Alimentamos 2024 — Educación — Alimentos para Aprender

REGISTRO DE CAPACITACIÓN

		FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024

FECHA:	LUGAR: I.E Beata Ariel	MTC:	OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024	INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS
21-05-2024	Villanueva	Casanare		2 hrs

CAPACITADOR: Dorley Moreira

TEMA: Diligenciamiento de formato S. -Clasificacion y Conservacion de la M.P. de reparto al personal Manipulador en B.P.M y B.P.P

	NOMBRE	APELLIDO	CEDULA	CELULAR/CONTACTO ADICIONAL	FIRMA
1	Gloria Elena	Mora Ruiz	1006538252	3213987180	Gloria Mora
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

121 60

9231

UT Alimentamos 2024 | Educación | Alimentos Aprender

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

FUMIGAR & SERVICIOS S.A.S	CERTIFICADO PROCESOS CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES	SIG VERSION 2 VIGENCIA: 11/08/2023

Certificado N° 565

FUMIGAR & SERVICIOS SAS, identificada con **NIT.832000773-3,** empresa prestadora de servicios de Manejo Integrado de Plagas y Saneamiento Básico Ambiental, con concepto favorable vigente para el uso y manipulación de plaguicidas conforme al Decreto 1843 de 1991.

CERTIFICA

Que , el **21-06-2024** serealizó proceso de control de plagas y vectores, con las siguientes precisiones: **Centro de producción, Comedor Baños.**

Orden de trabajo N°:		26072			
Cliente/Empresa:		Ut Alimentamos 2024			
NIT:		901830274			
Lugar donde se realizó el proceso:		Buenos Aires			
Ciudad		Villanueva			
Departamento		Casanare			
Insecticida:	ATONIT 5 EC	Laboratorio	ANASAC	RGSP	198-2003
Rodenticida:	N/A	Laboratorio	N/A	RGSP	N/A
Complementarios:	N/A				

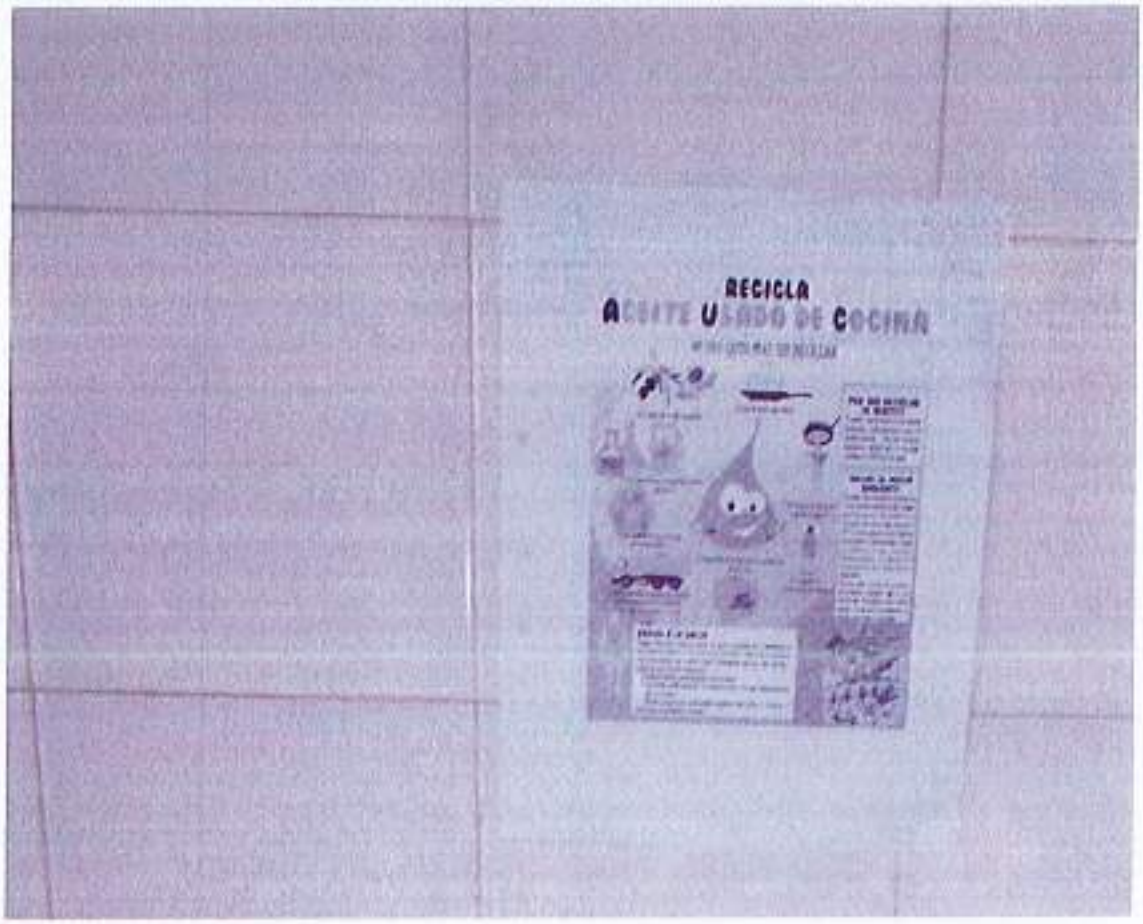
Se expide a solicitud del Interesado a los **23** días del mes de **junio** del año **2024**

Cordialmente,

Vladimir Gilberto Calpa Martínez
Coordinador de Servicios a Nivel Nacional.
E-mail: [illegible]
Celular: 3134321188

172 62

DISPOSICIÓN DE ACEITE VEGETAL



9283

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

LAVADO DE TANQUES

	LAVADO DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	CODIGO: POA-01-LT-02
	UT ALIMENTAMOS 2024	VERSION: 01-02/2024

OPERADOR: UT ALIMENTAMOS 2024

MUNICIPIO: Villanueva I.E. San Agustín Buenos Aires.

FECHA DEL LAVADO	TANQUE DE ALMACENAMIENTO		FECHA PROXIMO LAVADO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
	Aéreo	Subterráneo			
20/05/2024.	—		27/05/24	Gloria E.	Se realiza limpieza y desinfección con jabon en polvo y cloro.
27/05/2024	—		3/06/24	Gloria E.	

9234

UT Alimentamos 2024 — Educación — Alimentos para Aprender

CERTIFICADO MEDICO



SURMEDICA IPS
NIL 900.222.743-1
CR 12 N 9 - 25 - VILLANUEVA-CAB. CEL: 3202315413
BARRIO CENTRO - e-mail:surmedicaips@gmail.com

Nombre Paciente:	Gloria Elena Mora Ruiz	Identificacion	1006533252
Empresa:	UT ALIMENTAMOS 2024	Codigo Unico Paciente:	21318
Direccion:	vereda Las Flores	Fecha Nacimiento:	15/12/2000

Ingreso Nro.	Sexo:	Edad:		Estado Civil:	Nivel Educativo:	Ciudad:	Fecha Consulta
115899	Femenino	23	Años	Soltero	10 - 11 (Media Tecnica)	VILLANUEVA	15/06/2024 08:21:30
Objetivo:	Ingreso	E.P.S.:	CAPRESOCA	A.R.L.:		Cargo:	Cocinera
Contrato:				Clasificacion del Riesgo:		Estrato:	[2] - Bajo

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclínicos y Valoración del Paciente fueron consignados en una Historia Clínica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS Y se observa el siguiente resultado:

CONCEPTO INGRESO:

[x]	APTO para el Cargo
[ ]	No APTO para el Cargo
[ ]	Aplazado

TRABAJOS ESPECIALES:

Alturas	
Espacios Confinados	
Manipulacion de Alimentos	"APTO"

CONCEPTO EGRESO:

[ ]	Satisfactoria
[ ]	No Satisfactoria

Valoracion por: E.P.S. [ ] A.R.L. [ ]

[ ] PERIODICO, CAMBIO DE OCUPACION O POST-INCAPACIDAD [ ] Reubicar Trabajador [ ] Continua en el Cargo

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

[ ] Auditivo [ ] Visual [ ] Cardiovascular [ ] Respiratorio [ ] Ergonomico [ ] Dermatologia [ ] Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: Examen Medico Ocupacional Enfasis Osteomuscular, KOH, Frotis Faringeo.

DESCRIPCION RESULTADOS DEL CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

Cumple requisitos para el cargo. Apto para manipulacion de alimentos.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

GENERALES:Control ocupacional periodico, Higiene Postural, Utilizacion EPP, SEGUN I.M.C.: Dieta, Ejercicio Regular, Habitos de vida saludable.
PROGRAMAS DE PYP: Riesgo Ergonomico. Se recomienda desparasitacion de rutina semestral en su EPS

ANALISIS: La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para esa actividad, por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por motivos clínicos y epidemiológicos.

Autorizo al (a la) doctor(a) abajo mencionado(a), a realizar en mi el examen medico y/o paraclinico(s) ocupacional(es), registrado(s) en este documento. El(la) doctor(a) abajo mencionado(a) me ha explicado la naturaleza y propósito del examen medico y/o paraclinico(s) ocupacional(es). He comprendido y he tenido la oportunidad de preguntar el propósito, los beneficios, la intencionalidad, las limitaciones y riesgos del examen medico y/o paraclinico(s) ocupacional(es), a partir de la muestra biológica antes de la siguiente toma de las pruebas. Entiendo que la realización de este(as) prueba(s) es voluntaria y que tengo la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento antes de que se realicen el(as) examen(es). Fui informado de las medidas que tomara SURMEDICA IPS. Para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mi en este(as) examen(es) serán completas y son verídicas. Autorizo a SURMEDICA IPS, para suministrar a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del Programa de Salud Ocupacional y para las eventuales contempladas en la misma legislación. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todas las aspectos en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Lady Yohana Laurens C.

Lady Yohana Laurens Conoyer - C.C. 1101205841 / Rol: RJV 80214-12
Lic S.S 1656-14 CC 63.103.684

15/06/2024 10:38:30
Generado por SOGO - TERRASOFT.

Gloria Mora

Firma y Huella del Paciente o Responsable

Indice Derecho

175 63

9235

UT Alimentamos 2024 · Educación · Alimentos para Aprender

CERTIFICADO BPM

UT Alimentamos 2024

UT ALIMENTAMOS 2024
NIT 901830274-0

CERTIFICA QUE:

BETY MILENA ARGUELLO RUIZ
CC 1002721808

PARTICIPÓ EN LA CAPACITACIÓN

INDUCCION, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (LAVADO DE MANOS), PLAN DE SANEAMIENTO, RUTA DE ETAS Y CONTAMINACION (TIPOS DE CONTAMINACION).

CON UNA INTENSIDAD DE CUATRO (4) HORAS

EN CONSTANCIA DE LO ANTERIOR SE EXPIDE EL PRESENTE CERTIFICADO EL DÍA 15 DE MAYO DE 2024 EN EL MUNICIPIO DE VILLANUEVA DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Dayley Murcia C.
DAYLEY MURCIA
TP No 15254-245208
Capacitador

Elizabeth Ortega
ELIZABETH ORTEGA
C. C. No 49719763
Coordinador Administrativo
Alimentamos 2024

CARRERA 17 A # 31-13, Yopal - Casanare
utalimentamos2024@gmail.com
Cel 316 7775309

176 70

9236

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

PRODUCTO NO CONFORME



177 72

9237

UT Alimentamos 2024 — Educación — Alimentos para Aprender

ENTREGA DE ELEMENTOS DE ASEO

Educación | Alimentos para Aprender | UT Alimentamos 2024

FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
(En caso de presentarse devolución o faltante de complementos en la entrega)
-RACIÓN PREPARADA EN SITIO-

OPERADOR: U.T. Alimentamos 2024 — FECHA: 31-05-2024

NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA I.E: Luz Miriam Diaz

ETC: Calarca — MUNICIPIO O VEREDA: Vilhavieja

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: San Agustin. — MODALIDAD: - RIS: X

SEDE EDUCATIVA: Buenos Aires

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Regillo Plastico de Mango Largo	1	UN	1	X		X			X	
Cepillo Plastico de Mango Largo de Cerdas duras	1									
Recogedor de Basura	1	UN	1	X		X			X	
Esponja Abrasiva Multiuso	1	UN	1	X		X			X	
Esponja Espiral de Abalar	1	UN	1	X		X			X	
Bolsas Plasticas Basura Negra	5	70 x 100 cm	5	X		X			X	
Guantes Caucheros Caucho.	2	Pares	2	X		X			X	

C: Cumple NC: No cumple

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): -Gloria Elena	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Alicht Mendoza
CARGO: Economa	CARGO: Docente.
FIRMA: -Gloria Elena.	FIRMA:
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Leonardo Perez.	

OBSERVACIONES.

178 74

9238

UT Alimentamos 2024 — Educación — Alimentos para Aprender

FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
(En caso de presentarse devolución o faltante de complementos en la entrega)
•RACIÓN PREPARADA EN SITIO•

OPERADOR: U.T. Alimentamos 2024 — FECHA: 31-05-2024

NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA I.E: Luz Miriam Diaz.

ETC: Casanare — MUNICIPIO O VEREDA: Villanueva

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: San Agustin. — MODALIDAD: • INS: x

SEDE EDUCATIVA: Buenos Aires

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Cepillo Plastico de Mano	1	UN	1	X		X			X	
de Cerdas duras	1									
Recogedor de Basura	1	UN	1	X		X			X	
Escoba Abanico Multiuso	1	UN	1	X		X			X	
Escoba Espiral de Alambre	1	UN	1	X		X			X	
Bolsa Plastica Basura Negra	5	70x100 cm	5	X		X			X	
Guantes Quirurgicos Caucho.	2	Par(es)	2	X		X			X	

C: Cumple NC: No cumple

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:
-Gloria Elena	-Alicht Mendoza
CARGO: Economa	CARGO: Docente.
FIRMA: -Gloria Elena.	FIRMA:
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Leonardo Perez.	

OBSERVACIONES.

179 75

9239

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

AGUAZUL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA TURUA – LA VICTORIA

780 49

9240

UT Alimentamos 2024 | Educación | Alimentos para Aprender

REGISTRO DE CAPACITACIÓN

	UT Alimentamos 2024	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024

FECHA: 29/05/2024 | LUGAR: Aguazul La Tunda Sede La Victoria | ETC: Casanare | OPERACIÓN: UT ALIMENTAMOS 2024 | INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS

CAPACITADOR: Durley Murcia

TEMA: Se reforzo el personal manipulador en BPM, Conservacion y Clasificacion de LAMP-1y2

	NOMBRE	APELLIDO	CEDULA	CELULAR/CONTACTO ADICIONAL	FIRMA
1	Yuli Fabiola	Gomez Viancha	1116543313	3006214172	Yuly Gomez
2	Jimena Cardozo	Cardozo	33645748	3219325550	Jimena Cardozo
3	Irene	Suarez Vivas	33645748	3066837340	Irene Suarez.
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

181 50

9241

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

AGUAZUL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA TURUA - PRINCIPAL

182 53

9242

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos Aprender

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

FUMIGAR & SERVICIOS S.A.S	CERTIFICADO PROCESOS CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES	005 VERSIÓN2 VIGENCIA: 11/08/2023

Certificado N° 496

FUMIGAR & SERVICIOS SAS, identificada con **NIT.832000773-3,** empresa prestadora de servicios de Manejo Integrado de Plagas y Saneamiento Básico Ambiental, con concepto favorable vigente para el uso y manipulación de plaguicidas conforme al Decreto 1843 de 1991.

CERTIFICA

Que , el **15-06-2024** serealizó proceso de control de plagas yvectores, con las siguientes precisiones: **Centro de producción ,Comedor Baños.**

Orden de trabajo N°:	26068				
Cliente/Empresa:	Ut Alimentamos 2024				
NIT:	901830274				
Lugar donde se realizó el proceso:	La Turua				
Ciudad	Aguazul				
Departamento	Casanare				
Insecticida:	ATONIT 5 EC	Laboratorio	ANASAC	RGSP	198-2003
Rodenticida:	N/A	Laboratorio	N/A	RGSP	N/A
Complementarios:	N/A				

Se expide a solicitud del interesado a los **17** días del mes de **junio** del año **2024**

Cordialmente,

Vladimir Gilberto Caipa Martinez
Coordinador de Servicios a Nivel Nacional.

E-mail: servicios@fumigaryservicios.co
Celular: 3134321185

183 52

9243

UT Alimentamos 2024 | Educación | Alimentos para Aprender

REGISTRO DE CAPACITACIÓN

	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CODIGO: PC-01-FA-02	
		VERSIÓN: 01-022024	

FECHA:	LUGAR:	ETC:	OPERACIÓN ALIMENTAMOS 2024	INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS
29-05-2024	Aguazul La Turva			2 Hrs

CAPACITADOR: Durley Murcia

TEMA: Se reforza el personal manipulador en BPM Clasificacion y Conservacion de la MP-LyD

	NOMBRE	APELLIDO	CEDULA	CELULAR/CONTACTO ADICIONAL	FIRMA
1	YULY FABIOLA	GOMEZ VIANCHA	1'116543213	3006214172	Yuly Gomez.
2	Jimena	Cardozo	33645748	3219325550	Jimena Cardozo
3	Irene	Suarez Vivas	1116547855	3026837340	Irene Suarez
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

104 54

9244

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

PRODUCTO NO CONFORME



183 51

9245

UT Alimentamos 2024 Educación Alimentos Aprender

PAZ DE ARIPORO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA ITENCA – LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO

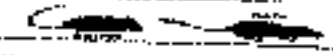
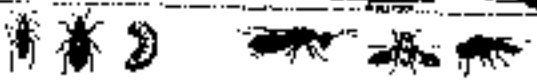
186 102

Alimentamos 2024 | Educación | Alimentos Aprender

CONTROL DE PLAGAS

FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS

Código: HSEC-R-03	Versión: 01	Fecha de Elaboración: 1/03/2024	Página: Página 1 de 1

TIPO DE PLAGA	ILUSTRACIÓN
Roedores	
Insectos	

Como manejar control de plagas, dibujo, investigación y psicología de los tipos de alimentos de manera más completa y detallada

AÑO: 2024 MUNICIPIO: Fredonia

MES: Mayo SEDE: Ilenca Luis Carlos Tobo

INSPECCIÓN VISUAL	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
¿Hay presencia de plagas vivas?																N	N	N	N	N	N				
¿Hay presencia de plagas muertas?																N	N	S	N	N	N				
¿Hay señales de presencia de plagas (orines, excretas, huellas, nidos)?																N	N	N	N	N	N				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos de la I.E. está ubicado lejos del área de almacenamiento y distribución de alimentos?																S	S	S	S	S	S				
OBSERVACIONES																									

RESPONDA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

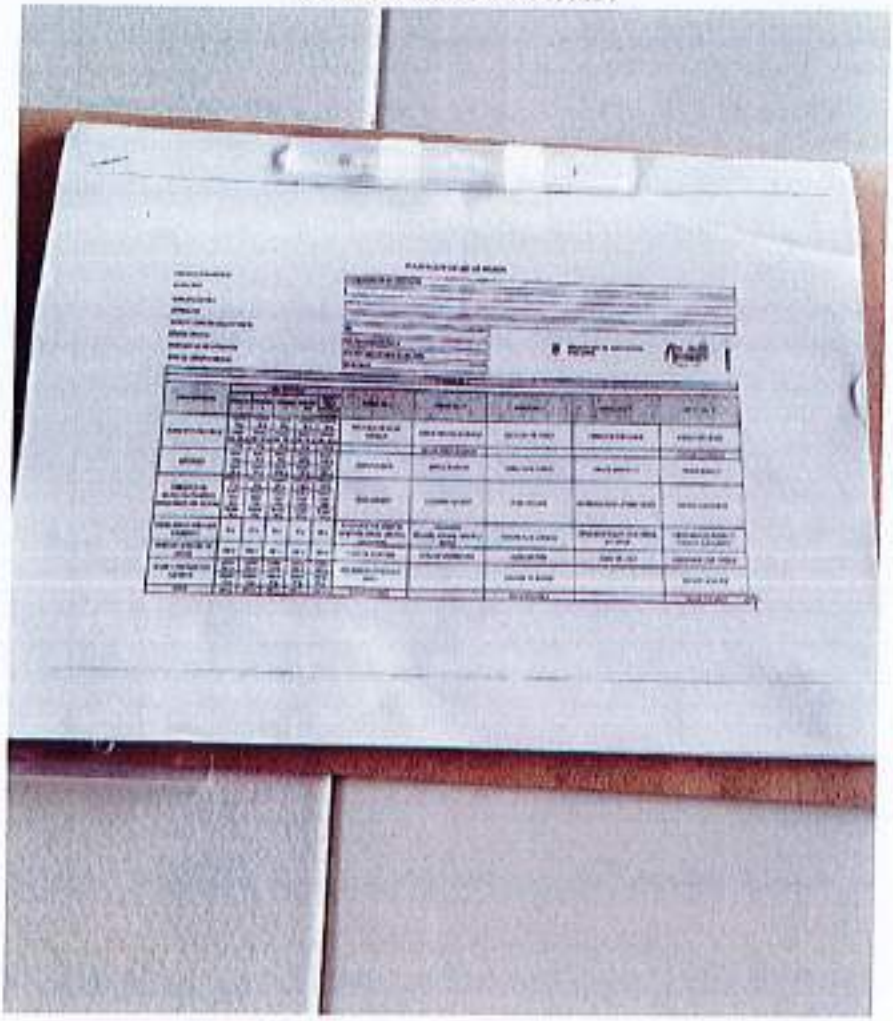
El control de plagas se refiere al conjunto de prácticas diseñadas para prevenir, detectar y eliminar plagas. Estas plagas pueden incluir insectos, roedores, malezas, hongos, bacterias y otros organismos que pueden causar daños a cultivos, propiedades, salud humana y/o el medio ambiente.

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

CARPETA OPERATIVA



UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

LAVADO DE TANQUES

	LAVADO DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	CODIGO: PCA-01-LT-02
	UT ALIMENTAMOS 2024	VERSION: 01-02/2024

OPERADOR: UT ALIMENTAMOS 2024
MUNICIPIO: PAZ DE ARIPORO TIENDA: LUIS CARLOS CANAN SARMIENTO

FECHA DEL LAVADO	TANQUE DE ALMACENAMIENTO		FECHA PROXIMO LAVADO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
	Aereo	Subterraneo			
13-05-2024	---		27/05/24	Sandra.	Se realiza lavado
27-05-2024	--		8/06/24	Sandra.	de tanque de almacenamiento de agua con pastillas para el hipoclorito

9299

Alimentamos 2021 | Educación | Alimentos que Aprender

CERTIFICADO MEDICO

TriniSaludIPS

SERVICIO INTEGRAL DE MEDICINA Y SALUD OCUPACIONAL

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL

FECHA 6 / JULIO / 2021
CARGO Servicio Técnico Social
EDAD 19 AÑOS
EMPRESA OT. ALIMENTAMOS 2021
SEXO FEMENINO

Apto para desempeñar el cargo

Observaciones: Portador de Lentes de Uso Obligatorio

Nombre, Firma y Sello del Médico

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

PRODUCTO NO CONFORME



9281

UT Alimentamos 2024 — Educación — Alimentos para Aprender

ENTREGA DE ELEMENTOS DE ASEO

Educación | Alimentos para Aprender | UT Alimentamos 2024

FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
(En caso de presentarse devolución o faltante de complementos en la entrega)
-RACIÓN PREPARADA EN SITIO-

OPERADOR: U.T. Alimentamos 2024. FECHA: 31-05-2024

NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA I.E: Anibal Robles.

ETC: Casanare MUNICIPIO O VEREDA: Paz de Ariporo.

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: IENCA MODALIDAD:

SEDE EDUCATIVA: Luis Carlos Galan Sarmiento. RPS: X

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Esponja de Fibra Naranja	2	UN	2	X		X			X	
Lavaloza en crema	UN 4-X 3000gr	UN X 3500gr	4	X		X			X	
Desinfectante liquido.	3500 ML	ML	3500	X		X			X	
Detergente en Polvo	2900 grs	grs	2900	X		X			X	
Jabon Antibacterial liquido	1.350 ML	ML	1	X		X			X	
Bolsa Plastica Negra	10	70X100 UN	10	X		X			X	
Bolsa Plastica Verde	20	70X100 UN								

C: Cumple NC: No cumple

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Cilia Marcela Barajas.
CARGO: Sandra P. Suarez.	CARGO: Docente.
FIRMA: Manipulador.	FIRMA:
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Rafael Gonalez.	

OBSERVACIONES.

192 11

9282

UT Alimentamos 2024 | Educación | Alimentos para Aprender

Educación | Alimentos para Aprender | UT Alimentamos 2024

FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
(En caso de presentarse devolución o faltante de complementos en la entrega)
-RACIÓN PREPARADA EN SITIO-

OPERADOR: U.T. Alimentamos 2024 | FECHA: 31-05-2024

NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA E.E: Anibal Robles

ETC: Cavasa | MUNICIPIO O VEREDA: Paz de Ariporo

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Henca

SEDE EDUCATIVA: Luis Carlos Galan Sarmiento | MODALIDAD: - M's: A

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Bolsas Plasticas Basura Blancas	20	Rollos UN	20	X		X			X	
Guantes Domesticos de Caucho	4	pares	4	X		X			X	
papel Higienico	3	Rollos	3	X		X			X	

C: Cumple NC: No cumple

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): Sandra P Suarez
CARGO: Manipuladora.
FIRMA:

NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Lilia Marcela Barajas
CARGO: Docente
FIRMA:

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Rafael Gonalez

OBSERVACIONES.

193

9283

UT Alimentamos 2024 Educación Alimentos Aprender

PAZ DE ARIPORO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SIMON BOLIVAR – MANUELA BELTRAN

104 76

9254

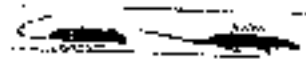
UT Alimentamos 2024 | Educación | Alimentos para Aprender

CONTROL DE PLAGAS

	FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS			
	Código: GRO-F-04	Versión: 02	Fecha de Elaboración: 17/01/2024	Página: Página 1 de 1

TIPO DE PLAGA — **ILUSTRACIÓN**

Roedores



Insectos

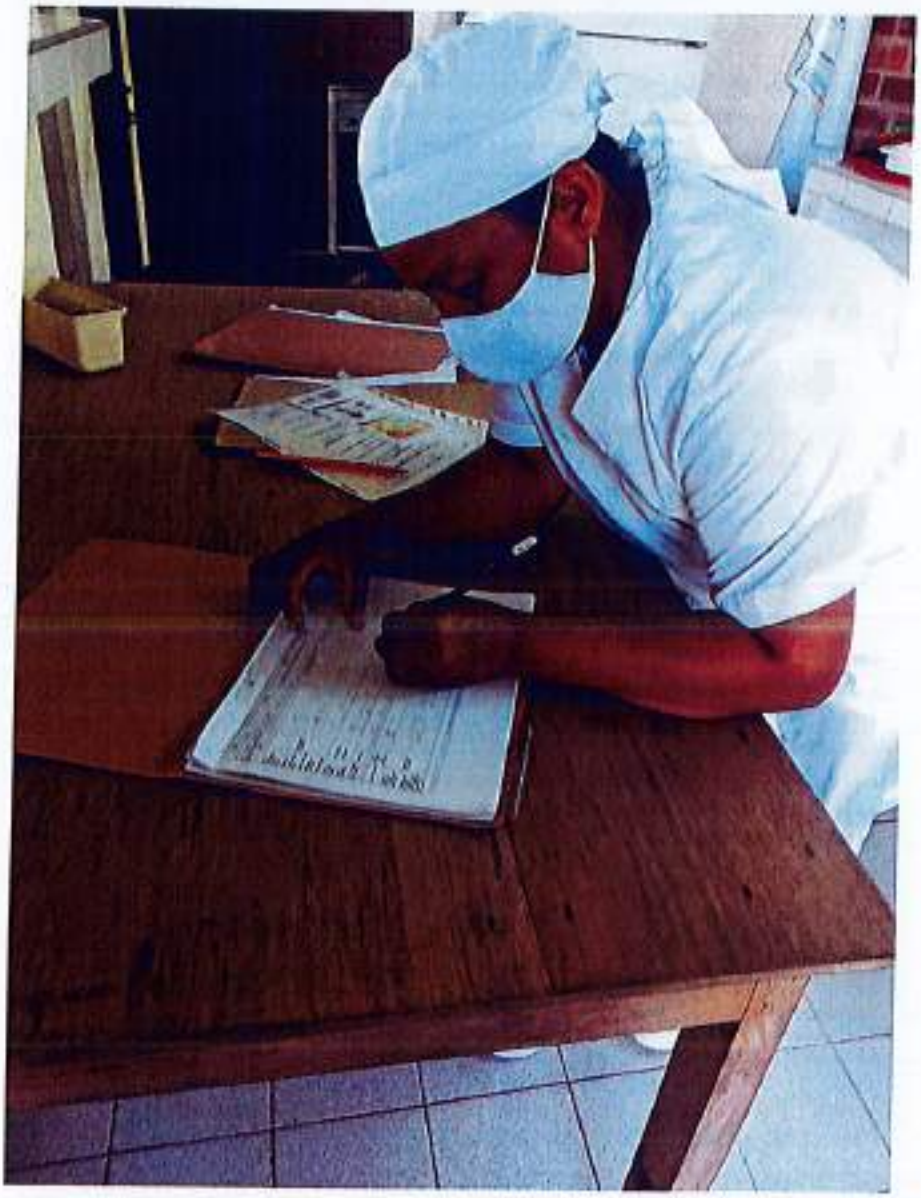


AÑO: 2024 — MUNICIPIO: Bucaramanga

MES: MAYO — SEDE: Simón Bolívar, Mandela, Bellavista

INSPECCIÓN VISUAL	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
¿Hay presencia de plagas vivas?																N	N	N	N	N	N				
¿Hay presencia de plagas muertas?																S	N	N	S	N	N				
¿Hay señales de presencia de plagas (ratas, ratones, heces, nidos)?																N	N	N	N	N	N				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos de la I.E. está ubicado fuera del área de almacenamiento y distribución de alimentos?																S	S	S	S	S	S				
OBSERVACIONES																									

SE SOLICITA LA LISTA DE CHEQUEO SOLO SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y NO SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA



9256

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos Aprender

LAVADO DE TANQUES

	LAVADO DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	CÓDIGO: POA-01-LT-02
	UT ALIMENTAMOS 2024	VERSIÓN: 01-02/2024

OPERADOR: UT ALIMENTAMOS 2024

MUNICIPIO: Paz de Ariporo. I.E. Simon Bolivar "Manuela Beltran".

FECHA DEL LAVADO	TANQUE DE ALMACENAMIENTO		FECHA PROXIMO LAVADO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
	Aéreo	Subterráneo			
20/05/2024	X		27/05/24	Judith G.	Se realizo lavado
27/05/2024	X		3/06/24	Judith G.	con Agua - jabon - y cloro X.

197 31

9257

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

PRODUCTO NO CONFORME



198 93

9258

UT Alimentamos 2024 | Educación | Alimentos para Aprender

ENTREGA DE ELEMENTOS DE ASEO

Educación | Alimentos para Aprender | UT Alimentamos 2024

FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
(En caso de presentarse devolución o faltante de complementos en la entrega)
-RACIÓN PREPARADA EN SITIO-

OPERADOR: U.T Alimentamos 2024 **FECHA:** 31-05-2024.

NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA I.E: Anibal Roble)

ETC: Caldas **MUNICIPIO O VEREDA:** Paz de Ampro

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Simon Bolival. **MODALIDAD:**

SEDE EDUCATIVA: Manuela Beltran. - RPS: X

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
BolsaBasuraPlasticaNegra	5	UNIDAD	5	X		X			X	
Guantes Domesticos de Caucho.	2	pares	2	X		X			X	

C: Cumple NC: No cumple

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:
Judith Garcia	Boudon Guzman Barreto
CARGO: Manipuladora de Alimentos.	CARGO: Docente.
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Rafael Gonzalez.	

OBSERVACIONES.

99

9259

UT Alimentamos 2024 Educación Alimentos para Aprender

PAZ DE ARIPORO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SIMON BOLIVAR– RINCON HONDO

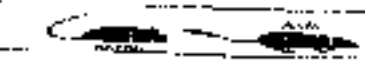
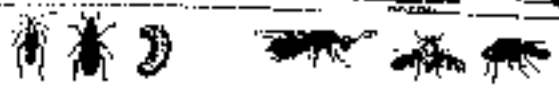
200

9260

Alimentarios 2024 — Educación — Alimentos para Aprender

CONTROL DE PLAGAS

	FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS			
	Código: HSEO-R-01	Versión: 0	Fecha de Elaboración: 10/05/2024	Página: Página 1 de 1

TIPO DE PLAGA	ILUSTRACIÓN
Roedores	
Insectos	

AÑO: 2024 — MUNICIPIO: Pozo Colorado

MES: Mayo — SEDE: San Pablo Buenavista

INSPECCIÓN VISUAL	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
¿Hay presencia de plagas vivas?																N	N	N	N	N	N				
¿Hay presencia de plagas muertas?																S	N	N	N	S	N				
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, excreta fecal, nidos)?																N	N	N	N	N	N				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos de la I.E. está ubicado lejos del área de almacenamiento y distribución de alimentos?																S	S	S	S	S	S				
OBSERVACIONES																									

Si la respuesta a alguna de las preguntas anteriores es afirmativa y/o si la respuesta es negativa, el operador de aseo debe informar inmediatamente al supervisor para que tome las medidas correctivas necesarias.

Diligenciar este registro con lapicero de color negro o azul.

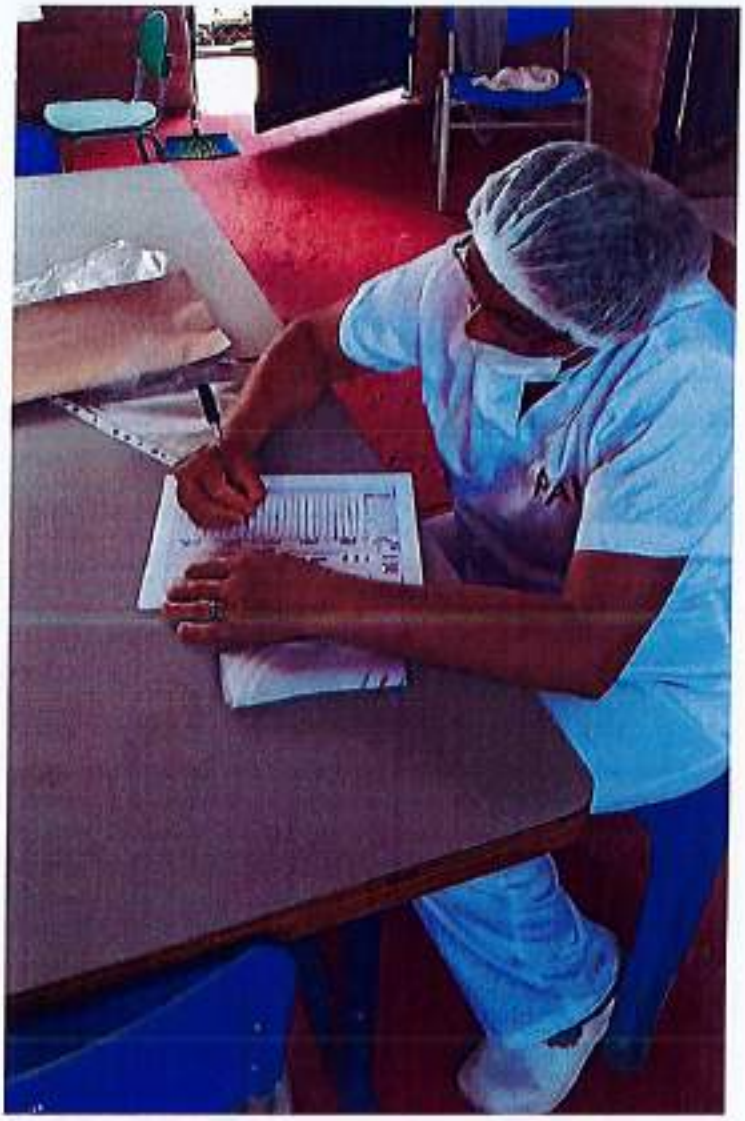
20 37

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

CARPETA OPERATIVA



UT Alimentamos 2024 — Educación — Alimentos para Aprender

LAVADO DE TANQUES

	LAVADO DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	CODIGO: FDA-014-F-02
	UT ALIMENTAMOS 2024	VERSION: 01-02/2021

OPERADOR: UT ALIMENTAMOS 2024 — Municipio: Rio de Arauca. — I.E. Simon Bolivar Sede Rincon Hondo

FECHA DEL LAVADO	TANQUE DE ALMACENAMIENTO		FECHA PROXIMO LAVADO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
	Agua Acueducto	Subterranea			
19-05-2024	X		26-05-24	Lucia Machuca	Se Lava Con deter-
26-05-2024	"		01-06-24	Lucia Machuca	gente en Polvo y Clorox

9263

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos Aprender

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	Alimentos Aprender / UT Alimentamos 2024

DEPARTAMENTO: CASANARE MUNICIPIO: Pore SEDE EDUCATIVA: Pixon Hondo.

ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

DATOS
NOMBRE DEL EQUIPO — DESCRIPCIÓN: Nevera — Licuadora.
MARCA
MODELO
REFERENCIA
SERIE
OTROS

TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (D/M/A)	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO	MANTENIMIENTO C	MANTENIMIENTO P	OBSERVACIONES	FIRMA DEL TÉCNICO
01/06/24	Nevera. Se realiza mantenimiento general a la unidad y cargue de gas.	X		Los equipos se dejan en funcionamiento.	Bladimir Hernandez
04/06/24	Se realiza cambio de bobinado (licuadora)	X			

MARCAR CON UNA (X) SI ES PREVENTIVO (P) O CORRECTIVO (C)

204

95

9269

UT Alimentamos 2024 — Educación — Alimentos para Aprender

ENTREGA DE ELEMENTOS DE ASEO

Educación · Gobernación · Alimentos para Aprender · UT Alimentamos 2024

FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
(En caso de presentarse devolución o faltante de complementos en la entrega)
•RACIÓN PREPARADA EN SITIO•

OPERADOR: U.T. Alimentamos 2024 — FECHA: 31-05-2024

NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA I.E: Anibal Robles

ETC: Casanare — MUNICIPIO O VEREDA: Paz de Ariporo.

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Simón Bolivar. — MODALIDAD:

SEDE EDUCATIVA: Rincon Honda — - RPS: 4

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Esponja de Fibra Abrasiva	2	UN.	2	X		X			X	
Bolsa Basura Blanca	5	UN 90x100	5	X		X			X	
Guantes Domesticos plasticos	2	pares.	2	X		X			X	
Papel Higienico.	1	Rollo	1	X		X			X	

C: Cumple NC: No cumple

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): Lucia Maheche.	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Isabell Castro
CARGO: Cocinera	CARGO: Docente.
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Rafael Gonzalez.	

OBSERVACIONES.

9265

UT Alimentamos 2024 Educación Alimentos para Aprender

PAZ DE ARIPORO

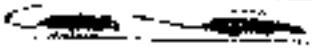
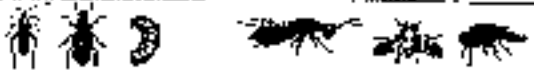
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ITENCA – EL CARIBE

206 96

Alimentamos 2024 · Educación · Alimentos para Aprender

CONTROL DE PLAGAS

	FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS			
	Código: HSEO-R-03	Versión: 01	Fecha de Elaboración: 11/09/2024	Página: Página 1 de 1

TIPO DE PLAGA	ILUSTRACIÓN
Roedores	
Insectos	

(Estas imágenes son solo de referencia, puede agregar más de acuerdo a las plagas presentes en su colegio)

AÑO: 2024 MUNICIPIO: Puerto Rico

MES: MAYO SEDE: Institución Educativa El Caribe

INSPECCIÓN VISUAL	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
¿Hay presencia de plagas vivas?																N	N	N	N	N	N				
¿Hay presencia de plagas muertas?																S	N	N	N	N	N				
¿Hay señales de presencia de plagas (nidos, materia fecal, ruidos)?																N	N	N	N	N	N				
¿El punto final de recolección de residuos sólidos de la I.E. está ubicado lejos del área de almacenamiento y distribución de alimentos?																S	S	S	S	S	S				
OBSERVACIONES																									

SE DILIGENCIA CON LA LETRA SI SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y NO SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

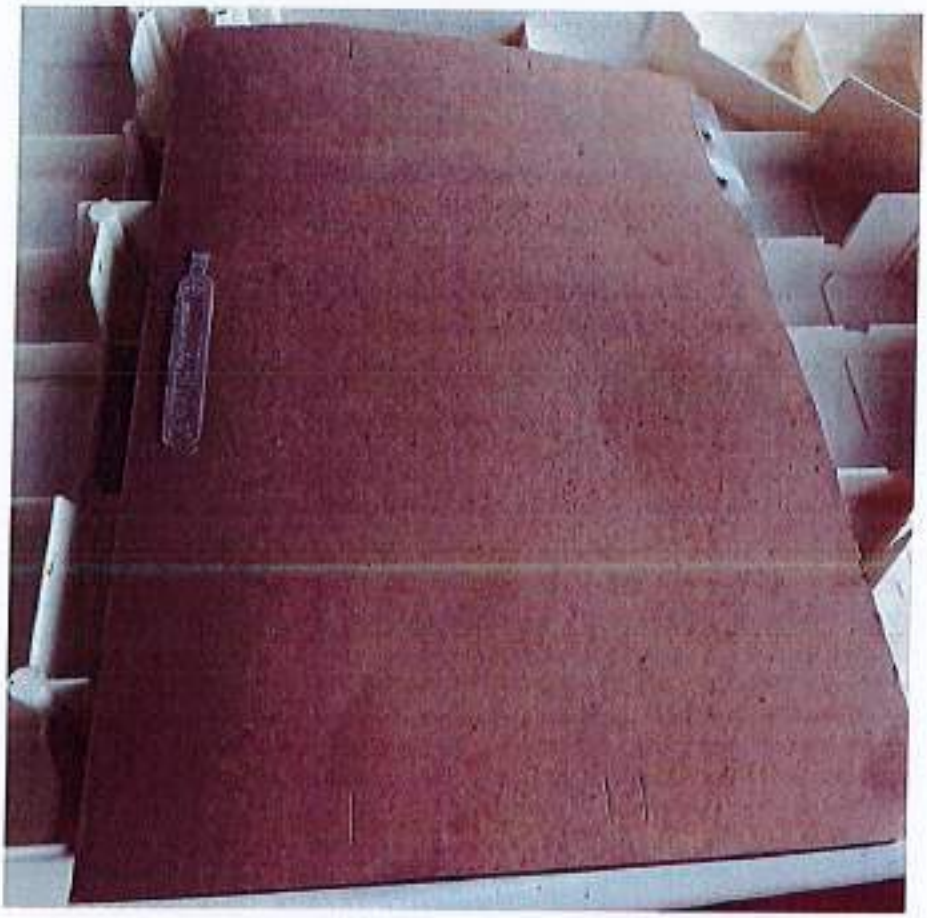
El manejo de plagas se realiza de forma preventiva, sin evidencia de plagas dentro de la cocina y comedor. Y se evidencia aseo durante la jornada laboral de todas las áreas de la sede de almacenamiento y distribución de alimentos.

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

CARPETA OPERATIVA



UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

LAVADO DE TANQUES

	LAVADO DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	CODIGO: FOR-01-LT-02
	UT ALIMENTAMOS 2024	VERSION: 01-02-2024

OPERADOR: UT ALIMENTAMOS 2024

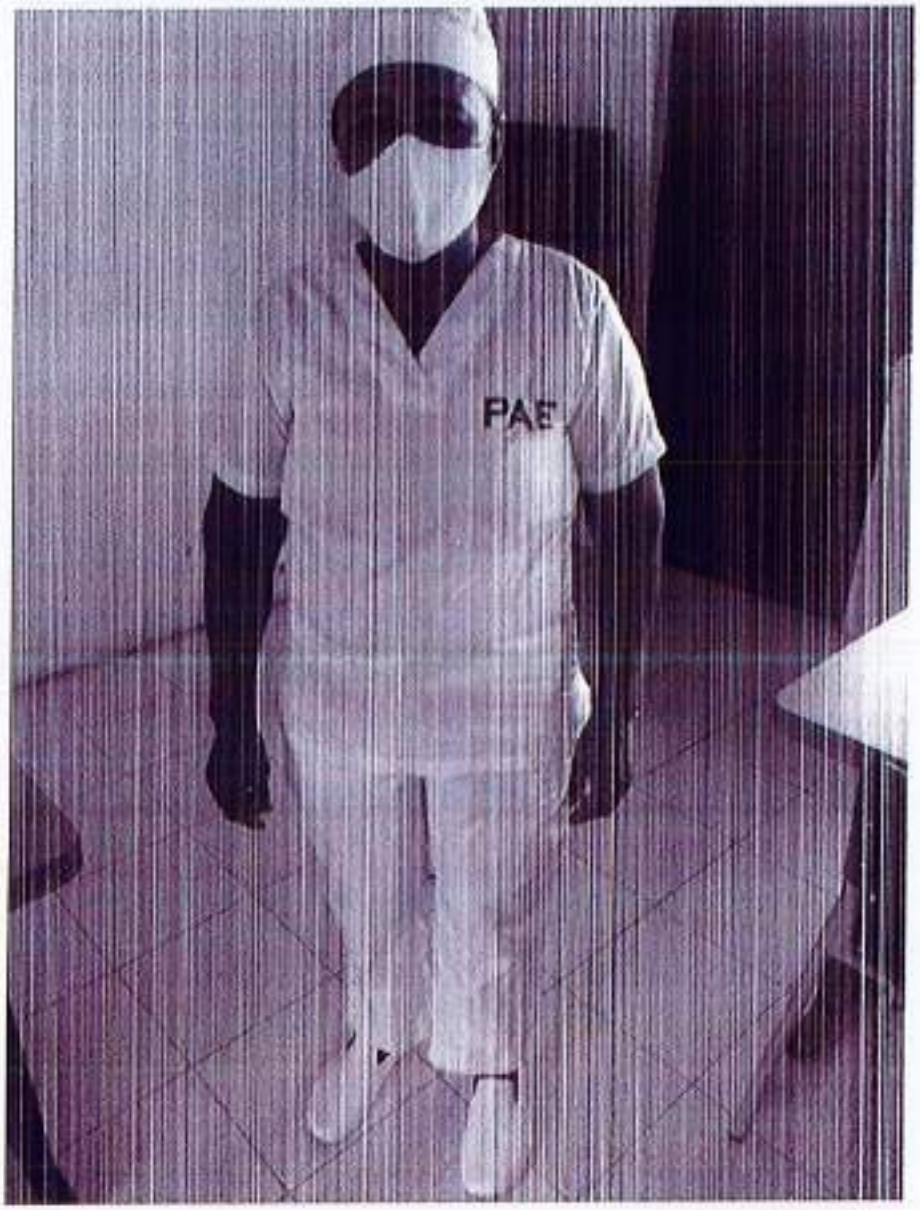
Municipio: Isla de Arboco ITENCA SEDE EL CARIBE.

FECHA DEL LAVADO	TANQUE DE ALMACENAMIENTO		FECHA PROXIMO LAVADO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
	Agua Potable	Subterráneo			
19-05-2024	✓		27/05/24	Alejandrina	Se realizo lavado con jabon
27-05-2024	✓		3/06/24	Alejandrina	con detergente enjuague y cloro.

Revisado por:

UT Alimentamos 2024 Educación Alimentos para Aprender

ENTREGA DE DOTACIÓN



UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

PRODUCTO NO CONFORME



9271

UT Alimentamos 2024 — Educación — Alimentos para Aprender

ENTREGA DE ELEMENTOS DE ASEO

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender | UT Alimentamos 2024

FORMATO REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
(En caso de presentarse devolución o faltante de complementos en la entrega)
-RACIÓN PREPARADA EN SITIO-

OPERADOR: U.T Alimentamos 2024 — FECHA: 31-05-2024

NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA I.E: Anibal Robles

ETC: Casanare. — MUNICIPIO O VEREDA: Paz de Ariporo

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: IHENCA — MODALIDAD:

SEDE EDUCATIVA: El CARIBE - — RPS: X

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Esponja Abrasiva Multiuso	2	UN	2	X		X			X	
Jabon Antibacterial Liquido	1	500 ML	1	X		X			X	
Bolsa Plastica Basura Negra	10 TRIPO	UN	10	X		X			X	
Bolsa Plastica Basura Verde	10 TRIPO	UN	10	X		X			X	
Bolsa Plastica Basura Blanca	20 TRIPO	UN	20	X		X			X	
Guantes Domesticos de Caucho	1	UN	1	X		X			X	

C: Cumple NC: No cumple

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): Alexandra Franco
CARGO: manipuladora
FIRMA:

NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Choidan Alexis Jonahna
CARGO: Docente
FIRMA:

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Rafael Gonzalez

OBSERVACIONES.

212

9272

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LA VISITA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LA BODEGA DE ALMACENAMIENTO DEL PAE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 30 de mayo de 2024, 9:37
Para: utalimentamos2024@gmail.com
Cc: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>

BUENOS DÍAS,

Me permito informar el reporte de la visita realizada por el equipo interventor a la bodega de almacenamiento de materias primas del Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT Alimentamos 2024 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024.

Para su conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L INTERVENTORÍA PAE CASANARE

OFICIO UT - 008-2024-05302024103606.pdf
21666K

213

9273

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 27 de mayo de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-008-2024

Señor
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
REPRESENTANTE LEGAL
UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LA VISITA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LA BODEGA DE ALMACENAMIENTO DEL PAE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Respetado Doctor,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023, que tiene por 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"**, me permito informar el reporte de la visita realizada por el equipo interventor a la bodega de almacenamiento de materias primas del Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT Alimentamos 2024 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024.

No.	FECHAS	VERIFICACION TÉCNICA DE SMC	PORCENTAJE	CONCEPTO
1	16/05/2024 al 18/05/2024	✓FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PS ✓FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RI ✓FTO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RI	N.A	N.A
2	23/05/2024 al 25/05/2024	✓FTO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RI - RACION PS (Documentos técnicos de las condiciones ofertadas de la bodega, conforme al proceso CAS-OAJ-LP-003-2024) ✓FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PS ✓FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RI ✓FTO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RI	87,27%	Bueno

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

2A

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en 28 folios.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

Anexos: 28 folios (Actas de SMC a la bodega de almacenamiento).

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 UT ALIMENTAMOS 2024

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. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, cuyo objeto es: **"IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, 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 UT ALIMENTAMOS 2024.

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. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, consignándose para este caso lo siguiente *"Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos [...]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 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 durante "la Fase preoperativa". 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. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, 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 interventoría, 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-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios Número Interno 1036, celebrado entre la Gobernación de Casanare y "UT ALIMENTAMOS 2024".

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 "UT ALIMENTAMOS 2024"-

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 alimentación 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-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036, con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios.
La Bodega previamente citada, se ubica en Kilometro 2 vía la pedrera, 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 UT ALIMENTAMOS 2024.

5. CONSOLIDADO VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

El presente informe de vista, fue realizado para la fase pre-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 UT ALIMENTAMOS 2024. 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 los días: 16,17, 18 y 23, 24, 25 de mayo de 2024 a la Bodega Principal utilizada para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036.

Tabla No.1. Consolidado de visita a la Bodega Principal del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024

OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024	VISITA TÉCNICAS	
	FECHA: 16/05/2024 AL 18/05/2024	FECHA: 23/05/2024 AL 25/05/2024
VERIFICACIÓN TÉCNICA	-FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADO EN SITIO. -FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA -FTO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	-FTO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RI – RACIÓN PS (Documentos técnicos de las condiciones ofertadas de la bodega, conforme al proceso CAS OAJ-LP-0003-2024) -FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADO EN SITIO. -FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA -FTO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA
PORCENTAJE	N.A	87.27%
CONCEPTO	N.A	BUENO

Tablas No. 2. Semanas y Ciclos de menú correspondiente a la modalidad Rps – almuerzo y RI

Visita a bodega	Modalidad	Menús a entregar	Semana de consumo
16/05/2024 AL 18/05/2024	Ración preparada en sitio – Almuerzo y Ración Industrializada *Semana 1*	MENU 1	20 al 24 de mayo de 2024
		MENU 2	
		MENU 3	
		MENU 4	
		MENU 5	
23/05/2024 AL 25/05/2024	Ración preparada en sitio – Almuerzo y Ración Industrializada *Semana 2*	MENU 6	27 al 31 de mayo de 2024
		MENU 7	
		MENU 8	
		MENU 9	
		MENU 10	

Fuente: Formato de verificación de materias primas

INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR LA FIRMA INTERVENTORA

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora.

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Tubérculo	Arepa con queso	Tajadas Maduras
8	Tubérculo	Tajadas Maduras	Arepa con queso
1	Fruta en Jugo	Jugo de Piña	Sorbete de Curuba
9	Fruta en Jugo	Sorbete de Curuba	Jugo de Piña

Fuente: se anexo oficio No. INTER-PAE-UT-012-2024

6. 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 del 16 al 18 y del 23 al 25 de mayo de 2024:

6.1 SEGUIMIENTO A CONCEPTOS SANITARIOS

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", la interventoría se permitió solicitar durante el desarrollo de la visita técnica a bodega, la última acta de inspección emitida por la autoridad sanitaria competente para este caso, la Secretaria de Salud Municipal de Yopal, la cual corresponde al formato *"ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS"*. Por consiguiente, el operador presenta acta de inspección sanitaria N°. 19600 de fecha 14 de febrero de 2023, con concepto FAVORABLE con un porcentaje de cumplimiento del 94 %.

6.2 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

- El almacenamiento de productos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza en estibas de material sanitario o canastillas de plástico, separados de paredes y piso. Se evidencia que la capacidad de almacenamiento permite el manejo del volumen de materias primas, implementos y productos proyectados para la operación del PAE.
- La bodega cuenta con mecanismos de protección física a prueba de ingreso de contaminantes biológicos (roedores, insectos, entre otros) y se mantiene limpia libre de acumulación de basura, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes.
- Se cuenta con área de consumo de alimentos y descanso de los operarios que laboran en la bodega; sin embargo, no se presenta señalización.
- Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- No se cuenta con registros de temperatura actualizados para los cuartos de refrigeración.
- Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.
- Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normatividad vigente

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Se evidencia que el personal manipulador de alimentos está en buen estado de salud y cuentan con certificación médica.
- 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 ingresan 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 realiza clasificación y selección del producto que se encuentra en estado de sobre maduración como fruta (curuba).
- 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.
- El almacenamiento temporal de cárnicos y lácteos se realiza bajo temperaturas de congelación y refrigeración adecuadas.

PLAN DE SANEAMIENTO

- El operador presento Plan de Saneamiento para la bodega con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos el cual incluye procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, residuos sólidos, control de plagas, y abastecimiento de agua; sin embargo se encuentran en validación por parte de interventoría. Se notifica al operador novedades de revisión por medio del oficio INTER-PAE-UT-004-2024 de fecha 20 de mayo de 2024

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

- Frutas como la curuba se recepciona en un estado maduración (grado 5 y 6) según tabla de color de cada producto, por consiguiente, se realiza preselección en el momento del embarque dado el alto grado de maduración de este producto.
- 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.

7. 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-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036 de 2024, como son:

- Se le comunica al operador UT ALIMENTAMOS 2024 la necesidad de instalar cubierta en plataforma de descargue para resguardar los productos al momento de su recepción y despacho.

- En visita técnica de seguimiento, monitoreo y control a bodega se evidencia el almacenamiento de pechuga de pollo marinado con lote 20841101 y fecha de vencimiento 18/10/2024 lo cual se indica por interventoría retirar la totalidad de pollo marinado de la bodega principal y realizar el cambio por pollo fresco congelado. Por parte del operador se realiza correctivo inmediatamente.

- No se observan registros de calibración y/o soportes de proveedores, así mismo se evidencia registros desactualizados de temperatura, lo cual deben ser diligenciados oportunamente.

- Se cuenta cuenta con soporte de capacitación de fecha de 22 de mayo de 2024, con una intensidad de cuatro horas para 11 auxiliares de bodega, sin embargo, se recomienda capacitar continua y permanentemente al personal manipulador de alimentos.

- El personal usa dotación reglamentaria de color claro; no obstante, se sugiere uso de peto debido a que las actividades de descargue y alistamiento de materias primas generan suciedad continua.

- Implementar un manejo adecuado de residuos sólidos ya que se observa disposición y mezcla de residuos solidos aprovechables y no aprovechables.

- Se evidencias cuarto frío en condiciones higiénico sanitarias adecuadas para realizar el almacenamiento y la conservación de la vida útil de la materia prima del PAE, garantizando la calidad e inocuidad en los alimentos de alto riesgo, manteniendo temperaturas optimas de refrigeración no mayor de 4°C+/-2°C, durante todas las etapas del proceso, no obstante, se requiere el uso del cuarto frio interno que se oferto en las condiciones del proceso CAS-OAJ-LP-003-2024 y No. INTERNO 1036 DE 2024.

TABLA No. 4. REGISTRÓ FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA	
	
Fotografía 1. LOCALIZACIÓN Y DISEÑO	**Fotografía 2. SUPERFICIES PAREDES Y PISOS**
OSERVACIONES: Bodega de almacenamiento ubicada en área urbana del municipio de Yopal. Su infraestructura es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y/o vectores.	**OBSERACIONES:** Se observa área de almacenamiento compuesta por pisos industriales de concreto y paredes con superficies de color claro.



Fotografía 3. TECHOS, ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN

OBSERVACIONES: Bodega dispone de protección física para evitar el ingreso de plagas y/o vectores. Los techos, la iluminación y ventilación cumplen con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.



Fotografía 4. ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES: La instalación cuenta con área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta, sin embargo, no se presenta señalización.



Fotografía 5. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS

OBSERVACIONES: El almacenamiento de productos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza en estibas de material sanitario o canastillas de plastico, separados de paredes y piso. Se evidencia que la capacidad de almacenamiento permite el manejo del volumen de materias primas, implementos y productos proyectados para la operación del PAE.



Fotografía 6. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ELEMENTOS L&D

OBSERVACIONES: Se encuentra definida una zona de almacenamiento de elementos de limpieza y desinfección para previa distribución a unidades aplicativas.

	
Fotografía 7. ÁREA DEL CUARTO FRIO	**Fotografía 8. ÁREA ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA**
OBSERVACIONES: El operador cuenta con área de cuarto frio, exclusivos para alimentos de alto riesgo que se mantienen a temperaturas no mayores de 4°C+/-2°C.	**OBSERVACIONES:** Se evidencia área de almacenamiento transitorio de materias primas. Cumpliendo con todos los estandares de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

	
Fotografía 9. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)	**Fotografía 10. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (Fruver)**
OBSERVACIONES: Se realiza apilamiento de materia prima por medio de canastillas y los productos son preseleccionados al momento de cargue de vehiculos.	**OBSERVACIONES:** Se realiza apilamiento de materia prima por medio de canastillas y los productos son preseleccionados al momento de cargue de vehiculos.



Fotografía 11. GRADO DE MADUREZ DE LA CURUBA

OSERVACIONES: Fruta curuba se despacha estimando un grado de madurez 3, 4 y 5. Cabe resaltar que esta materia prima tuvo que ser preseleccionada al momento de embarque de los carros de transporte de alimentos, debido a la sobremaduración que presentó.



Fotografía 12. TABLA DE MADUREZ DE LA CURUBA

OBSERVACIONES: Se compara el grado de madurez de la curuba por medio de tablas de color.



Fotografía 13. GRADO DE MADUREZ DEL MANGO

OSERVACIONES: El mango se despacha estimando un grado de madurez 2 y 3.



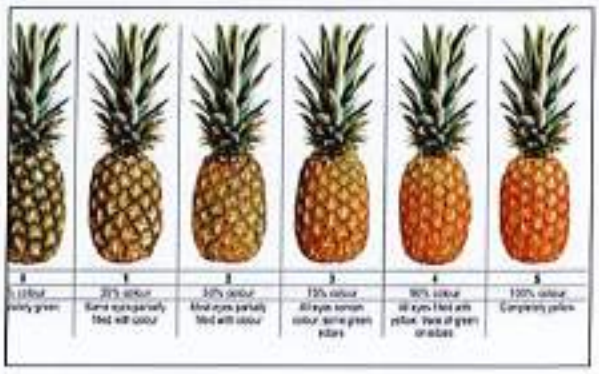
Fotografía 14. TABLA DE MADUREZ DEL MANGO

OBSERVACIONES: Se compara el grado de madurez del Mango por medio de tablas de color.



Fotografía 15. GRADO DE MADUREZ DE LA PIÑA

OSERVACIONES: La piña se despacha estimando un grado de madurez 2 y 3.



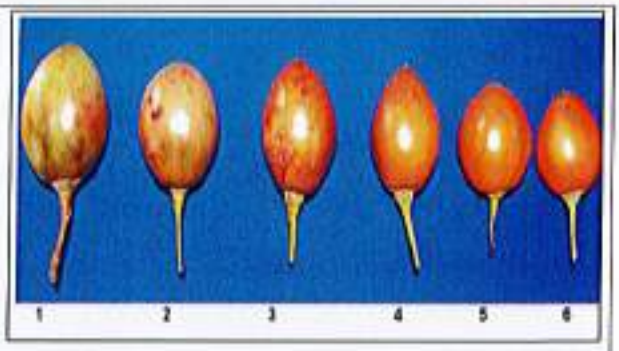
Fotografía 16. TABLA DE MADUREZ DE LA PIÑA

OBSERVACIONES: Se compara el grado de madurez de la piña por medio de tablas de color.



Fotografía 17. GRADO DE MADUREZ DEL TOMATE DE ARBOL

OSERVACIONES: Tomate de arbol se despacha estimando un grado de madurez 4 y 5.



Fotografía 18. TABLA DE MADUREZ DEL TOMATE DE ARBOL

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



Fotografía 19. CALIDAD E INOCUIDAD

OSERVACIONES: Se realiza alistamiento del Fruver, para la conservación de la calidad e inocuidad de los mismos.



Fotografía 120. CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS

OBSERACIONES: Se evidencia cumplimiento en el almacenamiento de materia prima sobre estibas de forma ordenada y organizada.



Fotografía 21. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)

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



Fotografía 22. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)

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



Fotografía 23. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES

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



Fotografía 24. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS

OSERVACIONES: Se inspeccionan huevos, encontrando cumplimiento de gramaje y en rotulado según la normatividad sanitaria vigente.



Fotografía 25. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES

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



Fotografía 26. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS VIVERES

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

ALMACENAMIENTO



Fotografía 27. ALMACENAMIENTO DE FRUVER

OSERVACIONES: El fruver se almacena a temperatura ambiente y se observa apilamieno del mismo en algunas secciones.



Fotografía 28. ALMACENAMIENTO DE FRUVER

OBSERACIONES: Fruver se disponen sobre canastillas encima de estibas en el área de almacenamiento.



Fotografía 29. ALMACENAMIENTO EN CADENA DE FRIO

OSERVACIONES: Se evidencia almacenamiento de productos de alto riesgo a temperaturas de refrigeración no mayores de 4ºC +/- 2ºC durante las etapas del proceso y por medio de uso de cuartos frios.



Fotografía 30. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

OBSERACIONES: Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higienico sanitarias.



Fotografía 31. ALMACENAMIENTO EN CADENA DE FRIO

OSERVACIONES: Se evidencia almacenamiento de productos de alto riesgo a temperaturas de refrigeración no mayores de 4ºC +/- 2ºC durante las etapas del proceso y por medio de uso de cuartos frios.



Fotografía 32. ALMACENAMIENTO DE CUARTO FRIO

OSERVACIONES: Se evidencia área del cuarto frio cumpliendo con temperaturas optimas para el almacenamiento de almientos de alto riesgo.

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS



Fotografía 33. CARGUE DE VEHÍCULO

OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoria, según remisión.



Fotografía 34. CARGUE DE VEHÍCULO

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

	
Fotografía 35. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 36. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.
	
Fotografía 37. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 38. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.	**OBSERVACIONES:** Antes de ser cargada la materia prima al vehiculo transportador de alimentos se realiza selección de los productos para ser entregados en optimas condiciones de calidad.
	
Fotografía 39. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 40. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría, evidenciando el uso de canastillas para conservar el producto evitando daños mecanicos.	**OBSERVACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría, y se envia por parte del operador la carpeta con la remisión correspondiente

	
Fotografía 41. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 42. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría	**OBSERVACIONES:** El cargue de vehículos de alimentos se realiza en secciones de embarque, establecidas en lugares específicos.

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.*

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE INTERVENTORÍA NO. INTERNO 2398 DE 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.

Entidad Territorial:	DEPARTAMENTO DE CASANARE						
Fecha de la visita:	23/05/24 al 25/05/24		Tipo de Complemento	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	8:00:00 a.m	Hora terminación: 6:00:00 p.m	Número de servicios:	x		x	

DATOS OPERADOR

Nombre del Operador:	UT ALIMENTAMOS 2024			NIT:	901.830.274-0
Nombre persona encargada de la planta:	Juan Carlos Martinez			Cargo:	Jefe de bodega
Dirección de la planta:	km 2 Via La Pedrera	Ciudad planta:	Yopal, Casanare		
Correo electrónico:	utalimentamos2024@gmail.com	Teléfono fijo:	/	Tel. Cel:	317-368-1301 / 318-777-530

Instalaciones Físicas e Infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	0
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre los paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1
Equipos y Utensilios					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	0	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	N.O
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	N.O
30	Las lineas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	0
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				N.O
Personal Manipulador de Alimentos					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	N.O	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches 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.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1
Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1
42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	N.O

48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	N.O
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	N.O	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	N.O
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	N.O	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	0	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	0
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	0

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	0
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1
65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
48	87,27%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

9294

...ES
...s 23 al 25 de mayo de 2024, se realiza visita por parte de interventoría a la bodega de almacenamiento donde se realiza el alistamiento de la materia ...ma de la operación del PAE que se ejecuta a través del Contrato de Prestación de Servicio No. interno 1036-24. Durante la visita se contempla la verificación de las materias primas programadas para la entrega de la Ración Preparada en sitio - PS y Ración Industrializada Semana No. 2, Ciclos de menú No. 6 al No. 10. A continuación, se describen las observaciones generales de la visita de seguimiento:
* Se le comunica a la UT Alimentamos 2024 la necesidad de instalar cubierta en plataforma de descargue para resguardar los productos al momento de su recepción y despacho. Por consiguiente, el operador informa que la instalación de este soporte ya se encontraba prevista para el arranque del programa. Así bien, durante el segundo día de seguimiento, se evidencia la implementación de acciones correctivas inmediatas durante las actividades de bodega y adecuación de cubierta como mecanismo para aislar las condiciones ambientales.
* La bodega cuenta con la identificación de una zona para productos no conformes.
* (19) Se aclara que dentro de la zona de almacenamiento de bodega no se cuenta con escaleras y elevadores, se califica como (NO).
* (30) Líneas de ensamble se califica como (N.A)
* (6) Se cuenta con área de consumo de alimentos y descanso de los operarios que laboran en la bodega; sin embargo, no se presenta señalización.
* (26) Registros desactualizados de temperatura.
* (31) No se observan registros de calibración y/o soportes de proveedores.
* (33) Se presenta soporte de exámenes médicos de fecha 23/05/2024 de 9 personas de bodega donde se incluye al jefe de bodega: Juan Carlos Martínez; Duban Andres Hernandez; Jesus Esteban Estepa; Carlos Andres Holguín; Francisco Javier Figueredo; María Fabiana Cortez; Julio Cesar Ortega; Yurly Marcela Piñeros; Jose Ignacio Martinez.
* (34) Se cuenta con soporte de capacitación de fecha 22 de mayo, con una intensidad horaria de cuatro horas para 11 auxiliares de bodega.
* (36) El personal usa dotación reglamentaria de color claro; no obstante, se sugiere uso de peto debido a que las actividades de descargue y alistamiento de materias primas generan suciedad continua.
* (57) No se evidencia un manejo adecuado de residuos sólidos. Se observa disposición y mezcla de residuos sólidos aprovechables y no aprovechables.
* (58) No se realiza verificación de solución desinfectantes.
* (60) Durante la visita no se observa monitoteo de calidad de agua.
* (27) (29) (34) (35) (53) (54) Programas documentales de saneamiento y plan de capacitación se encuentran en validación por parte de interventoría. Se notifica al operador novedades de revisión por medio del OFICIO INTER-PAE-UT-004-2024 de fecha 20 de mayo de 2023.
* (62) Se evidencia condiciones higiénico sanitarias adecuadas para realizar el almacenamiento y la conservación de la vida útil de la materia prima del PAE; no obstante, se requiere el uso del cuarto frío interno que se ofertó en las condiciones del proceso CAS-OAI-LP-003-2024, por el cual se perfeccionó el Contrato de Prestación de servicio No. 1036 de 2024.
Se anexan a la presente visita formatos de verificación de materias primas y documentos técnicos de las condiciones ofertadas de la bodega de almacenamiento, conforme al proceso CAS-OAI-LP-003-2024, por el cual se perfeccionó el Contrato de Prestación de servicio No. 1036 de 2024.

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

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

285

9295

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398123

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Bodega Principal.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Yopal	URBANO (✓) RURAL ( )			
SEDE:		FECHA VISITA:	23/05/2024	HORA INICIO:	9:20 am.				
OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024.	CONTRATO No: 2336/24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	8:00 PM			
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	FS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(✓)	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Karina Orena Galindo	1118542365	Prf. Apoyo interventoria.	
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar verificacion Condiciones de materia Prima en las instalaciones de la bodega del operador UT ALIMENTAMOS 2024.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de interventoria a las instalaciones de la bodega del operador UT ALIMENTAMOS 2024 para verificar las condiciones de calidad de la materia prima. en donde se evidencia lo siguiente:

* Cuarto FRO Prendido con rango de temperatura -18.3°C.

* Cebolla Cabezona Con Presencia de humedad. Se hace seleccion y clasificacion de manera inmediata.

9296

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

- Se evidencia alistamiento, organización, ensamblaje de la materia prima observando una distribución de acuerdo al municipio y sus sedes educativas, evidenciando de esta manera mejora en la materia prima como es las frutas y verduras. No se observan intercambios.

- Ración Industrializada: se observan Productos de buena calidad frutas, cereales y lacteos.
De acuerdo a la verificación de las remisiones se evidencia que para las frutas se tuvo en cuenta el peso en servido, mas se debe garantizar es peso en bruto.
- Se debe revisar con el proveedor el cereal mantecado, que esta por debajo de lo estipulado (37 g) ya que es (40 g) lo ideal.
- Ración preparada en sitio: se evidencian nuevos productos de acuerdo a fichas tecnicas, las cuales se sugiere enviar inmediatamente, respecto a Productos como son: Arroz, leche en polvo, Aceite, grasa, Carnes. Respecto a la mantequilla el operador manifiesta que el proveedor no garantizó el producto mantequilla en 8 municipios, subsanandolo con margarina. se solicita oficio de autorización.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

- Enviar oportunamentes las fichas tecnicas de todos los Productos que cumplan con las especificaciones de las mismas.
- Revisar el cumplimiento de los gramajes de las frutas de RI Peso bruto.
- Garantizar la calidad de todos los productos de acuerdo a sus especificaciones.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: KARINA ORTEGA G.	NOMBRE:
CEDULA: 1118542365	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

9297

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VS-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 17/05/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: Tilmidad

Operador: UT Alimentamos 2024 | No Servicios: 1036/2024

Tipo de Complemento: Industrializado: X | Residencias escolares: | Almuerzo: X

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 1 al Menú 5 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ___ al Menú ___ | INDUSTRIALIZADA Menú 1 al Menú 5

Semana de consumo: Del 20 al 24 de mayo

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de origen animal)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de Soya	Campo Alegre	6029	08/27	500		761	761	0	✓	✓	✓	C
Arroz Blanco	La esmeralda	6042420	30/04/25	500		547	547	0	✓	✓	✓	C
Avena en hojuelas	Su Despensa	8609208	08/05/25	250		59	59	0	✓	✓	✓	C
Azúcar.	Su Despensa	8637056	5/05/25	500		84	84	0	✓	✓	✓	C
Frijol	Su Despensa	8306720	12/04/25	500		69	69	0	✓	✓	✓	C
Harina Blanca	La Pica	750324	15/03/25	500		87	87	0	✓	✓	✓	C
Leche en polvo	Su Casmelac	4329	19/06/25	380		776	776	0	✓	✓	✓	C
Lenteja	Su Despensa	9-798605	01/05/25	500		69	69	0	✓	✓	✓	C
Fideos.	La Nieve	0629	06/04/25	250		54	54	0	✓	✓	✓	C
Sal	RCN Sal	640470	N.A	500		48	48	0	✓	✓	✓	C
Achiote	La Manta	6009	Agosto/25	30		26	26	0	✓	✓	✓	C
Crema de leche	Latti	07-05-24	05-08-24	200		40	40	0	✓	✓	✓	C
Fecula de Maiz	De la Abuela	52375	Junio-25	90		59	59	0	✓	✓	✓	C
Mantequilla	Bastosita	6200124	20/05/24	125		98	98	0	✓	✓	✓	C
Mayonesa	Bay	0606424	09/12/24	125		98	98	0	✓	✓	✓	C
Panela	La Manta	05-07	05-2026	500		53	53	0	✓	✓	✓	C
Ajo		N.A	N.A	Kg		22,65	22,65	0	✓	✓	✓	C
Arveja Verde		N.A	N.A	Kg		54,26	54,26	0	✓	✓	✓	C
cebolla cabezona		N.A	N.A	Kg		46,03	46,03	0	✓	✓	✓	C
Cebolla larga		N.A	N.A	Kg		58,86	58,86	0	✓	✓	✓	C
Habichuela		N.A	N.A	Kg		15,55	15,55	0	✓	✓	✓	C
Pepino		N.A	N.A	Kg		137,40	137,40	0	✓	✓	✓	C
Pimentón		N.A	N.A	Kg		170,02	170,02	0	✓	✓	✓	C

258

9298

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VB-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (cárnicos, lácteos, preparados de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Repollo		N.A	N.A	Kg		137,40	137,40	0	✓	✓	✓	C
Tomate		N.A	N.A	Kg		170	170	0	✓	✓	✓	C
Zanahoria		N.A	N.A	Kg		121	121	0	✓	✓	✓	C
Papa común		N.A	N.A	Kg		339,42	339,42	0	✓	✓	✓	C
Platano		N.A	N.A	Kg		342	342	0	✓	✓	✓	C
Cebolla		N.A	N.A	Kg		106	106	0	✓	✓	✓	C
Limón		N.A	N.A	Kg		40,64	40,64	0	✓	✓	✓	C
Lulo		N.A	N.A	Kg		133.70	133.70	0	✓	✓	✓	C
Mango		N.A	N.A	Kg		30,28	30,28	0	✓	✓	✓	C
Manzana		N.A	N.A	Kg		77.81	77.81	0	✓	✓	✓	C
Maracuya		N.A	N.A	Kg		257,36	257,36	0	✓	✓	✓	C
Piña		N.A	N.A	Kg		198,51	198.51	0	✓	✓	✓	C
Carne	Pol	3/05/24	03-09/24	Kg		92,16	92,16	0	✓	✓	✓	C
Carne Molida	Pol	30/04/24	30/04/24	500		92,16	92,16	0	✓	✓	✓	C
Huevo	Dofio	Fr 31	09/06/24	vld.		1337	1337	0	✓	✓	✓	C
Pechuga Pollo		N.A	N.A	Kg		160,04	160,04	0	✓	✓	✓	C
Queso	Campo	624/09/	30/06/24	250		48	48	0	✓	✓	✓	C.
//	//		//			//		//				//

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

Observaciones:

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Mario Alejandro Pinton	Nombre:
Documento: 1.039.073.163	Documento:
Cargo: Apoyo Intendencia	Cargo:

239

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03 | CÓDIGO: FO-AT-VB-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 17/05/2024 | Contrato de prestación de servicios No. 1036/2024 | Hora de inicio: 05:30 am | Hora de terminación: 10:00 pm

Operador: UT Alimentamos 2024 | No Servicios | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: X | Jornada Tarde:

Identificación y características Organolépticas del Producto

Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del complemento	Características Organolépticas: Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Verificación Peso / Volumen: Recep. Materia prima: Peso declarado	Peso Verificado	Cumplimiento
17/05/24	Yogurth Melocotón	Recreo	Recreo	Recreo	26/06/24	1069	—	C	C	C	C	C	200	213	C
17/05/24	Avena	Bilac	Bilac	Bilac	27/07/24	1054	—	C	C	C	C	C	200	215	C
17/05/24	yogurt Fresa	Recreo	Recreo	Recreo	27/07/24	1070	—	C	C	C	C	C	200	212	C
17/05/24	Leche entera	Recreo	Recreo	Recreo	23/05/24	1119	—	C	C	C	C	C	200	215	C
17/05/24	Leche saborizada chocolate	Recreo	Recreo	Recreo	05/06/24	1119	—	C	C	C	C	C	200	215	C
17/05/24	Mogolla miel	Tolubay	Tolubay	Tolubay	06/06/24	24105 34	—	C	C	C	C	C	180	42	C
17/05/24	Tajada	Tolubay	Tolubay	Tolubay	05/06/24	24105 27	—	C	C	C	C	C	40	41	C
17/05/24	Galleta	Tolubay	Tolubay	Tolubay	06/06/24	24105 34	—	C	C	C	C	C	40	46	C
17/05/24	Mantecada	Tolubay	Tolubay	Tolubay	03/06/24	24103 33	—	C	C	C	C	C	40	47	C
17/05/24	Maní	Frutolay	Frutolay	Frutolay	22/09/24	1092 II	—	C	C	C	C	C	20	25	C
17/05/24	Cheese cake	Tolubay	Tolubay	Tolubay	06/06/24	24103 24.	—	C	C	C	C	C	40	40	C
17/05/24	Bocadillo tradicional	Sabrosón	Sabrosón	Sabrosón	11-09-24	11-04	—	C	C	C	C	C	20	25	C

Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo

Recep. Materia prima: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Cuarto de almac. MP: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Ensamble: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Despacho: Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)

Observaciones características organolépticas: Cumplimiento.

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: Cumplimiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA	
	María Alejandra Pinto		
Nombre:	María Alejandra Pinto	Nombre:	
Documento:	1.019.073.163	Documento:	
Cargo:	P/apoyo Interventoría	Cargo:	

9300

4

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRI 03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELAMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 17 05 24 Operador: OT Aumentamos 2024.

Verificación Res. 5109/2005

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de salud Nutricional	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No Cumple
yogurth de Melocotón	09/03/24	22/06/24	L069	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena	21/03/24	21/07/2024	L084	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
yogurt de fresa	10/03/24	07/07/24	L070	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche entera	28/04/24	05/08/24	L119	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada cho.	28/04/24	05/08/24	L119	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Magolla miel		02/06/24	240834	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	
Tajada		05/06/24	240827	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	
Galleta		02/06/24	240834	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	
Mantecada		03/06/24	240333	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C		C	
Maní		22/04/24	L049 11	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Verificación Res. 333/2011

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalentes de medidas caseras comunes	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No Cumple
yogurt de Melocotón	09/03/24	22/06/24	L069	C	C	C	C	C	C	
Avena	21/03/24	07/07/24	L084	C	C	C	C	C	C	
yogurt de fresa	10/03/24	07/07/24	L070	C	C	C	C	C	C	
Leche entera	28/04/24	05/08/24	L119	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada de chocolate	28/04/24	05/08/24	L119	C	C	C	C	C	C	
Magolla Miel		02/06/24	240834	C	C	C	C	C	C	
Tajada		05/06/24	240827	C	C	C	C	C	C	
Galleta		02/06/24	240333	C	C	C	C	C	C	
Mantecada		03/06/24	240834	C	C	C	C	C	C	
Maní		22/04/24	L049 11	C	C	C	C	C	C	

Observaciones:

Se evidencia cumplimiento de la semana 1 menu 1 al 5.

FIRMA	FIRMA
Nombre: Mario Alejandro Pinto.	Nombre:
Documento: 1.019.073.163	Documento:
Cargo: P/apoyo Interventoria.	Cargo:

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03 | CÓDIGO: FO-AT-VB-03 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 24/05/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: Aguazul | Tipo de Complemento: Industrializado X | Residencias escolares | Almuerzo X

Operador: UT Alimentamos Toty | No Servicios: 120

Dates del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 6 al Menú 10 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ___ al Menú ___ | INDUSTRIALIZADA Menú ___ al Menú ___

Semana de consumo: Del: 27 al: 31

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (cuando aplica proteína de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de Soja	Campo Alegre	DSBSOCU	17/05/25	500		7	7	0	✓	✓	✓	C
Arroz	La Especialda	L0121M2	30/04/25	500		22	22	0	✓	✓	✓	C
Arveja Seca	Su Despensa	9-798526	26/04/25	500		2	2	0	✓	✓	✓	C
Azucar	Su Despensa	L0214	30/05/24	500		3	3	0	✓	✓	✓	C
Frijol	Su Despensa	0204170S	17/05/25	500		2	2	0	✓	✓	✓	C
Leche en polvo	Cosmolac	L0103Z4	01/05/25	380		5	5	0	✓	✓	✓	C
Pasta Fideos	La Nicol	6H5	28/04/25	250		1	1	0	✓	✓	✓	C
Sal	Refisal	L0030	N.A	250		2	2	0	✓	✓	✓	C
Achiote	La Monita	05201	05/2026	20		1	1	0	✓	✓	✓	C
Mantequilla	Don Olo	L00E5	04/10/24	125		3	3	0	✓	✓	✓	C
Mayonesa	Bary	0603704	06/11/24	110		3	3	0	✓	✓	✓	C
Panela	Mega Panela	210524	21/09/24	200		4	4	0	✓	✓	✓	C
Ajo		N.A	N.A	kg		0,10	0,10	0	✓	✓	✓	C
Remolacha		N.A	N.A	kg		3,58	3,58	0	✓	✓	✓	C
Repollo		N.A	N.A	kg		7,08	7,08	0	✓	✓	✓	C
Tomate		N.A	N.A	kg		10,57	10,57	0	✓	✓	✓	C
Zanahoria		N.A	N.A	kg		7,33	7,33	0	✓	✓	✓	C
Papa Negra		N.A	N.A	kg		11,16	11,16	0	✓	✓	✓	C
Platano		N.A	N.A	kg		24,97	24,97	0	✓	✓	✓	C
Yuca		N.A	N.A	kg		10	10	0	✓	✓	✓	C
Curuba		N.A	N.A	kg		14,88	14,88	0	✓	✓	✓	C
Limon		N.A	N.A	kg		3,74	3,74	0	✓	✓	✓	C
Mango		N.A	N.A	kg		12,40	12,40	0	✓	✓	✓	C

9302

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-ATAB-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIAS Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (entre cero y cuatro grados en el momento de la recepción)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas: Color	Olor	Textura	Cumplimiento (C/NC)
Cebolla cabezona		N.A	N.A	Kg	-	6.57	6.57	0	✓	✓	✓	C
Cebolla larga		N.A	N.A	Kg	-	2.38	2.38	0	✓	✓	✓	C
Cilantro		N.A	N.A	Kg	-	0.2	0.2	0	✓	✓	✓	C
Caldo de Tomate		21/05/24	18/09/24	Kg	-	890	890	0	✓	✓	✓	C
Caldo Maggi		22/05/24	19/09/24	Kg	-	6.60	6.60	0	✓	✓	✓	C
Huevo	Dofio	FE1	09/06/24	U/d	-	TCU	TCU	0	✓	✓	✓	C
Pechuga	Pollo Pasta.	20241101	18-10-24	Kg	-18	5.75	5.75	0	✓	✓	✓	C

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

Observaciones:
Se evidencia correctivo por parte del operador, retirando la totalidad del pollo marinado de la bodega principal, rebuza cambio del pollo por pollo fresco congelado

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Mario Alejandro Prada	Nombre:
Documento: 1.019.013.163	Documento:
Cargo: P/apoyo Interventoria	Cargo:

Secretaría de Educación del Distrito - Dirección de Bienestar Estudiantil - Programa de Alimentación Escolar

243

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03 | CODIGO: FO-AT-VB-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 24/5/2024 | Contrato de prestación de servicios No. 1036 de 2024 | Hora de inicio: 5:00 am | Hora de terminación: 8:00 pm

Operador: UT ALIMENTAMOS 2024 | No Servicios: | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: | Jornada Tarde:

Identificación y caracteristicas Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo														
								Caracteristicas Organolépticas						Recep. Materia prima			Recep. Materia prima			Cuarto de almac. MP			Ensamble			Despacho					
Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Destinado	Peso Verificado	Cumplimiento	Ok	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Ok	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Ok	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Ok	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)			
	Yogur Frutos Rojos	Recreo	Recreo	Recreo	2/04/24	070	—	C	C	C	C	C	200	215	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Leche Entera UHT	Recreo	Recreo	Recreo	5/04/24	113	—	C	C	C	C	C	200	223	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	leche Saborizada Vainilla	Recreo	Recreo	Recreo	2/04/24	114	—	C	C	C	C	C	200	218	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Avena UHT	Recreo	Recreo	Recreo	15/03/24	112	—	C	C	C	C	C	200	207	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Parque cubierto chocolate	Toliboy	Toliboy	Toliboy	22/04/24	240533	—	C	C	C	C	C	40	51	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Brownie	Toliboy	Toliboy	Toliboy	22/04/24	240543	—	C	C	C	C	C	40	41	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Mantecada	Toliboy	Toliboy	Toliboy	04/24	240343	—	C	C	C	C	C	40	36	NC	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Tajada (parque)	Toliboy	Toliboy	Toliboy	22/04/24	0330	—	C	C	C	C	C	40	46	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Galleta	Toliboy	Toliboy	Toliboy	22/04/24	240343	—	C	C	C	C	C	40	59	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Panelita	Saborisima	Saborisima	Saborisima	10/09/24	004	—	C	C	C	C	C	25	30	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Bocadillo Tricolor	Saborisima	Saborisima	Saborisima	11/09/24	11-24	—	C	C	C	C	C	25	26	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Mandarina		—	—	—	—	—	C	C	C	C	C	143	172	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Naranja		—	—	—	—	—	C	C	C	C	C	157	224	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Granadilla		—	—	—	—	—	C	C	C	C	C	120	206	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			

Observaciones caracteristicas organolépticas: Para el Componente fruta granadilla se enviaron dos unidades de esta fruta para garantizar el peso establecido

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: Se observa que en el empaque del Picado se evidencia que esta por debajo del rango Establecido

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Nayda M. Bustos Romero	Nombre:
Documento: 1118544617	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo:

249

9304 26

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 3
	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRI-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 24/05/2024 Operador: UT ALIMENTAMOS 2024

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 5109/2005											Cumplimiento	
				Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla nutricional	Cumple	No Cumple
Yogur Frutos Rojos	10/03/24	27/06/24	070	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche entera UHT	22/04/24	30/07/24	113	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche Saborizada Vainilla	23/04/24	31/07/24	114	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena UHT	21/04/24	18/08/24	112	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Ponque cubierto de chocolate		28/06/24	240833	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie		10/06/24	240543	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Manlecada		06/24	240543	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Tajada (Ponque)		11/06/24	0336	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta		10/06/24	240543	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Panelita		10-09-24	004	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	

Producto	Fecha Fabric.	Fecha Vencim.	Lote	Verificación Res. 333/2011					Cumplimiento	
				Declaración de Nutrientes	Tamaños y características de las porciones	Declaración de las medidas caseras	Número de porciones por envase	Equivalencias de medidas caseras comunes	Cumple	No Cumple
Yogur Frutos Rojos	10/03/24	27/06/24	070	C	C		C			
Leche entera UHT	22/04/24	30/07/24	113	C	C		C			
Leche Saborizada Vainilla	23/04/24	31/07/24	114	C	C		C			
Avena UHT	21/04/24	18/08/24	112	C	C		C			
Ponque cubierto de chocolate		28/06/24	240833	C	C		C			
Brownie		10/06/24	240543	C	C		C			
Manlecada		06/24	240543	C			C			
Tajada (Ponque)		11/06/24	0336	C	C		C			
Galleta		10/06/24	240543	C	C		C			
Panelita		10/09/24	004	C	C		C			

Observaciones:

- Bocadito Tricolor Fecha de Vencimiento: 11-09-24, lote 11-04

FIRMA	FIRMA
Nombre: Maydo Mardady B.	Nombre:
Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo:

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-SF-08 11-05-23 VOL 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 de 2023-12-07

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA BODEGA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA 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

DIRECCIÓN BODEGA	Km 2 Via La Pradera	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL		
FECHA DE VISITA	2024-05-23	HORA INICIO		8:00 a.m (23/05/2024)	HORA TERMINACION:	8:00 p.m (25/05/2024)	
OPERADOR	FEDAG 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 3:	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Instalaciones cumplen con los requerimientos según norma y equipos como canastillas son suficientes para el almacenamiento de la materia prima y se encuentran en buen estado de funcionamiento.



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 cierres o broches 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
OBSERVACIONES	Uso de dotación requerida.



FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 45:	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 45:	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Cumplimiento con rotulado.



FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Platano Verde.



FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Grado de Madurez aceptable.



FOTOGRAFÍA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 46:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Grado de Madurez Aceptable.



FOTOGRAFIA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 48:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFIA No. 1	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
Ítem No 48:	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	Carnicos en buen estado.

OBSERVACIÓN

Se evidencian condiciones higiénico sanitarias adecuadas para realizar el almacenamiento de materia prima del PAE; grado de madurez de materia prima fechas de vencimiento vigente, rótulos, personal manipulador y condiciones de Infraestructura de la bodega.

UT Alimentamos
2024

9309

Yopal, 30 de mayo de 2024

UT – 009-A

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: soportes de observaciones presentadas en la visita a bodega.

Cordial saludo,

En atención al contrato de prestación de servicios cuyo objeto es: **"IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, 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 POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**, celebrado entre el departamento de Casanare y la empresa UT , con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones adquiridas en el contrato No 1036 del 2024: me permito entregar soportes los cuales subsanan los hallazgos detectados por el equipo de interventoría durante la visitas realizadas a la bodega.

En cuanto a la observación presentada por el no uso del cuarto frio que ofertado en la bodega de da a se anexa un informe con el fin de dar claridad que debido a que la parte mecánica del cuarto frio presento un daño la biela y piston, por lo que al dar encendido el pin de corte se salta.

Para anexa: Se asigna área adecuada para el descanso y consumo de alimentos para el personal de bodega (registro fotográfico), Se anexa ficha técnica de la calibración de los equipos de medición (Se anexa ficha técnica), Se realiza la publicación de la tabla dosificadora de las soluciones desinfectantes (registro fotográfico), Se realiza la actividad y se diligencian registros (registros fotográficos), y certificado de técnico JR mantenimiento general con informe de revisión de cuatro frio ofertado.

Agradezco su atención y colaboración.

Durley E Murcio C
DURLEY ENID MURCIA CAMACHO
Coordinador Administrativo
UT ALIMENTAMOS 2024

PRESTACIÓN DEL SERVICIO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

9310

CONTRATO DE INTERVENTORIA No.2398 DE 2023-12-07

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 6335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

1. DATOS GENERALES

CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°	1936-2024
PERIODO DE REPORTE DE ACTAS	SEMANA DEL 08 AL 11 DE JULIO DE 2024		

2. CONTENIDO PLAN DE MEJORA

FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	CAMPOS A SER DILIGENCIADOS POR EL CONTRATISTA			SEGUIMIENTO INTERVENTORIA			
							Acción de Mejora:	Responsable(s)	Plazo de ejecución	Fecha de Verificación	Validación: Cumple	Validación: No cumple	ESTADO
23/05/2024	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S.-R.I	6. La instalacion cuenta con un area adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta	No se evidencia areas para el descanso y consumo de alimentos para el personal de bodega	Se asigna area adecuada para el descanso y consumo de alimentos para el personal de bodega (Se anexa registro fotografico)						
23/05/2024	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S.-R.I	31. Los equipos de medicion (temperatura y masa) se encuentren calibrados	No se evidencia ficha tecnica de calibracion de los equipos de medicion	Se anexa ficha tecnica de la calibracion de los equipos de medicion (Se anexa ficha tecnica)						
23/05/2024	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S.-R.I	58. Se realiza la verificacion de las soluciones desinfectantes (dosificacion, concentraciones y tiempos de exposición)	No se evidencian registros de la dosificacion de las sustancias de desifeccion	Se realiza la publicacion de la tabla dosificadora de las soluciones desinfectantes (Se anexa registro fotografico)						
23/05/2024	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S.-R.I	60. El operador realiza monitoreo de la calidad microbiologica y fisiquimica del agua	No se evidencian registros de la calidad microbiologica y fisiquimica del agua	Se realiza la actividad y se diligencian registros (Se anexa registros fotograficos)						
23/05/2024	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S.-R.I	62. El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se evitan aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos	Se evidencias MP en exposicion de riesgo de sobremaduracion	Se capacito el personal de bodega en temas de clasificacion y contenerizacion de la MP						

9311

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

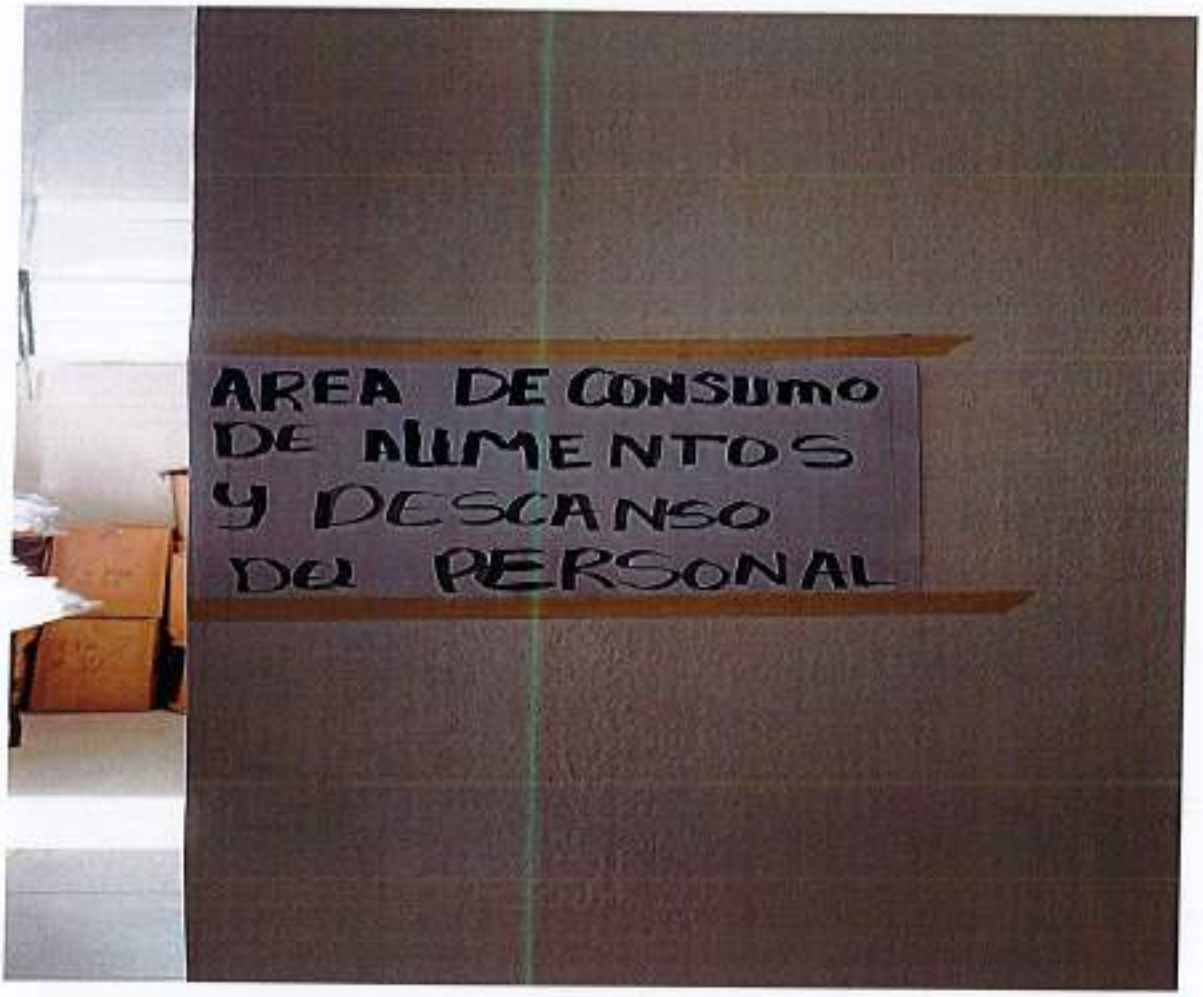
PLANES DE MEJORA
CONTRATO 1036 DE 2024

YOPAL
CENTRO DE OPERACIÓN DE MP DE RPS Y RI (BODEGA)

252

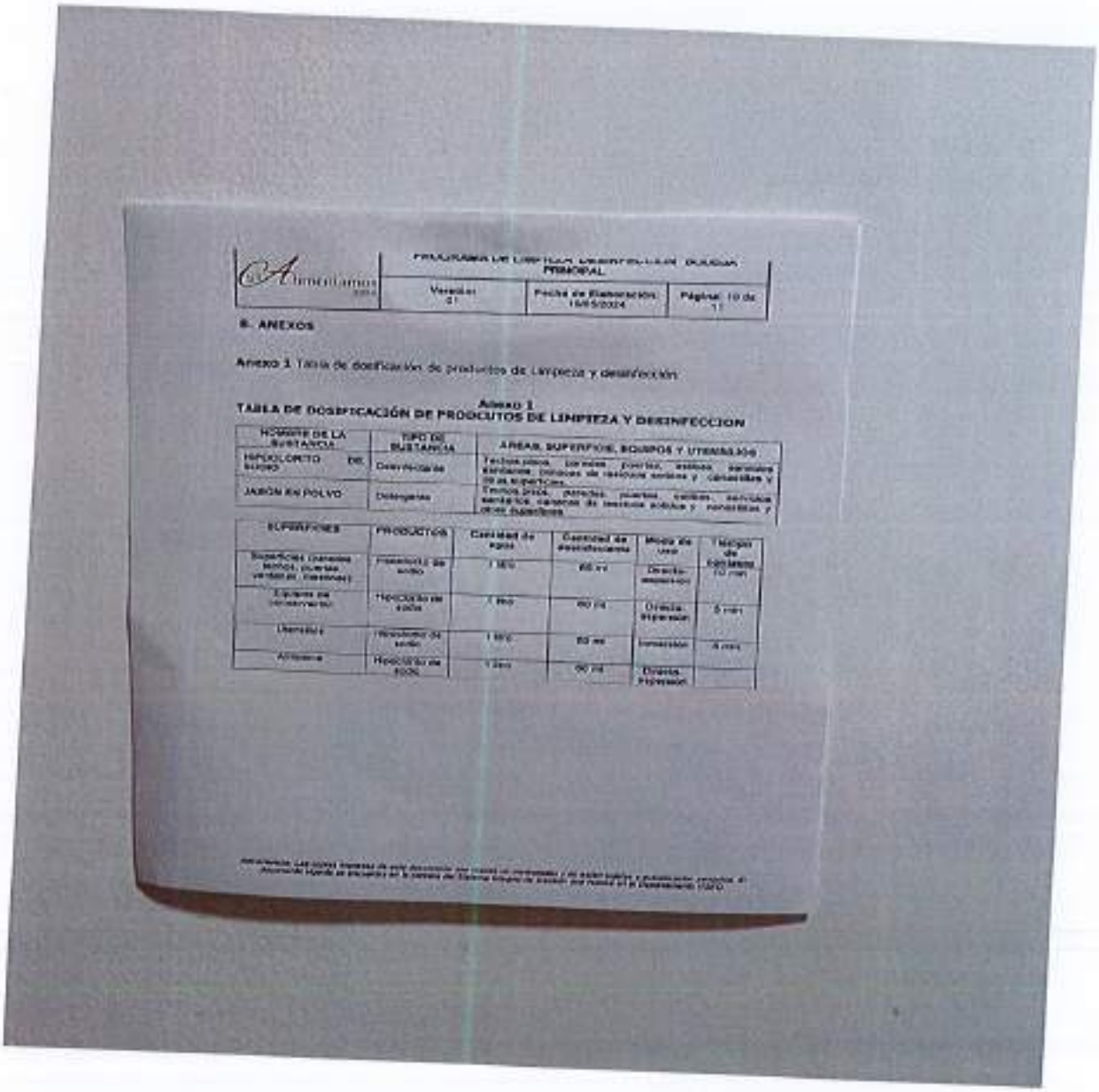
UT Alimentamos 2024 Educación Alimentos para Aprender

AREA PARA DESCANSO Y CONSUMO DE ALIMENTOS DEL PERSONAL DE BODEGA



UT Alimentamos 2024 · Educación · Alimentos para Aprender

TABLA DOSIFICADORA DE LOS PRODUCTOS DE DESINFECCION



Alimentamos 2024 | PROGRAMA DE LIMPIEZA DESINFECCION DURANTE PRESENCIAL | Versión 01 | Fecha de Elaboración 15/05/2024 | Página: 10 de 11

8. ANEXOS

Anexo 1 Tabla de dosificación de productos de Limpieza y desinfección

Anexo 1
TABLA DE DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

NOMBRE DE LA SUSTANCIA	TIPO DE SUSTANCIA	AREAS, SUPERFICIE, EQUIPOS Y UTENSILIOS
HIPOCLORITO DE SODIO	Desinfectante	Techos, pisos, paredes, puertas, ventanas, superficies, baños de material sintético y cerámicas y de superficies.
JABÓN EN POLVO	Detergente	Techos, pisos, paredes, puertas, ventanas, superficies, baños de material sintético y cerámicas y de superficies

SUPERFICIES	PRODUCTOS	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante	Modo de uso	Tiempo de contacto
Superficies (techos, pisos, puertas, ventanas, baños)	Hipoclorito de sodio	1 litro	60 ml	Directo-aspersor	10 min
Equipos de refrigeración	Hipoclorito de sodio	1 litro	60 ml	Directo-aspersor	5 min
Utensilios	Hipoclorito de sodio	1 litro	60 ml	Inmersión	5 min
Alfombras	Hipoclorito de sodio	1 litro	60 ml	Directo-Aspersor	

MONITOREODE LA CALIDAD MICROBIOLOGICA Y FISIOQUIMICA DEL AGUA

CONTROL CLORO RESIDUAL Y PH DE AGUA				
Código: HSEQ-R-40	Versión: 05	Fecha de Elaboración: 05.08.2021	Página 1 de 1	

BODEGA: UT ALIMENTAMOS 2024.

FECHA	HORA	PUNTO TOMA	LECTURA CLORO RESIDUAL (0.3- 2.0 mg/l)	LECTURA PH (6.5 -9)	OBSERVACIONES	VERIFICADO POR
20/05/24	9 am	Lavamanos	1	6.8		Duvley H.
22/05/24	10 am	Lavamanos	2	7.2		Duvley H.
24/05/24	1 PM	Lavamanos	1	6.8		Duvley H.

MEDIDAS CORRECTIVAS:

9315

CAPACITACION DEL PERSONAL DE BODEGA



9346

	JR SERVICIOS MANTENIMIENTO GENERAL	**INFORME**
	DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO	DIRECCIÓN: CLL 38ª # 6-130 Yopal-Casanare
		TELEFONO: 3232023637

CLIENTE:	UT ALIMENTAMOS 2024	FECHA:	22/05/2024

INFORME

Señores UT Alimentamos 2024

Se revisó cuarto frio de congelamiento tipo contenedor carniel ya que al dar encendido el pin de corte se saltaba.

Se desmonto el compresor de 4 hp mecánico para probar la bobina.

Se realizaron las pruebas y se encontró que la parte mecánica es la que presenta el daño. Biela y pistón. Por lo tanto hay que reparar toda esta parte.

El cuarto se entregaría reparado el 8 de Junio ya que estos equipos son americanos y una parte de los repuestos hay que importarlos.

JHON JAIRO JARA B.

TECNICO

jrservicios generales2024@gmail.com

Powered by CamScanner

Gmail

9317

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

fichas técnicas faltantes

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Para: utalimentamos2024@gmail.com

29 de mayo de 2024, 17:12

Validación ficha técnica maní para ración industrializada (RI).
[El texto citado está oculto]

OFICIO INTER-PAE-UT-017-2024.pdf
198K

258

9318

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 29 de mayo de 2024

OFICIO INTER-PAE-UT-017-2024

Doctor:
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
Representante legal
UT ALIMENTAMOS 2024
La Ciudad

REF.: Validación fichas técnicas productos para ración industrializada (RI) y ración preparada en sitios (RPS).

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría 2398 de 2023, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, 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 en respuesta a correo electrónico de fecha 29 de mayo de 2024, se realizó validación de fichas técnicas correspondientes a la ración industrializada y preparada en sitio, conforme a lo estipulado en el anexo técnico de calidad e inocuidad, la herramienta 06 Guía límites específicos por categorías de alimentos de energía, sodio, azúcares totales, grasas saturadas y trans del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible de la Resolución 00335 de 2021 y las especificaciones técnicas publicadas en el proceso SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 que hacen parte del contrato de prestación de servicios No 1036 de 2024, emitiendo el siguiente concepto:

MODALIDAD	PRODUCTO	MARCA	CONCEPTO
RPS	Pollo	Distribuidor Duflo	Aprobada
	Leche en polvo	Lucerito	Aprobada
RI	Maní Kraks	La especial	Aprobada

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

Anexa: Listado de productos aprobados RPS y RI

LISTADO DE PRODUCTOS Y ALIMENTOS APROBADOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION PAE – CONTRATO 1036 DE 2024

VALIDACION FICHAS TECNICAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO			
CLASIFICACION	PRODUCTO	MARCA	VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021
ABARROTES	Aceite de soya	Rio soya	Cumple.
		Campo alegre	Cumple.
ABARROTES	Arroz blanco	Blanquita	Cumple.
ABARROTES	Mayonesa, con sal	Bary	Cumple.
ABARROTES	Azúcar blanco	Sudespensa	Cumple.
ABARROTES	Leche entera en polvo	Cosmolac	Cumple.
		Lucerito	Cumple.
ABARROTES	Fécula de maíz	La abuela	Cumple.
ABARROTES	Panela	La gloria	Cumple.
ABARROTES	Sal	Refisal	Cumple.
ABARROTES	Achiote, seco	Cawa sas	Cumple.
ABARROTES	Fideos	La nieve	Cumple.
ABARROTES	Mantequilla	La superior	Cumple.
ABARROTES	Avena en Hojuelas, Precocida	Sudespensa	Cumple.
ABARROTES	Crema de leche	Latti	Cumple.
ABARROTES	Harina blanca para arepas precocida	La nieve	Cumple.
ABARROTES	Pasta espagueti	La nieve	Cumple.
ABARROTES	Harina de plátano, cruda	Nutrababy	Cumple.
ABARROTES	Uva, Deshidratada	Cawa sas	Cumple.
LACTEOS	Queso tipo campesino	Camoti	Cumple.
LACTEOS	Queso tipo doble crema	Camoti	Cumple.
LEGUMINOSA	Frijol	Sudespensa	Cumple.
LEGUMINOSA	Lenteja	Sudespensa	Cumple.
LEGUMINOSA	Arveja seca	Maritza	Cumple.
		Sudespensa	Cumple.
PROTEINA	Pechuga de pollo con piel	Pollo duflo	Cumple.
PROTEINA	Carne de res molida magra	Minerva 90 VL	Cumple.

VALIDACION FICHAS TECNICAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO			
CLASIFICACION	PRODUCTO	MARCA	VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021
PROTEINA	Carne de res picada	Minerva - Goulash de res	**Cumple.**
		Carne de res - frigo carnes	**Cumple.**
PROTEINA	Cerdo magro picado	Cervalle	**Cumple.**
		Carne de cerdo magra cruda. Frigo cerdo	**Cumple.**
PROTEINA	Huevo de gallina	Huevos oro	**Cumple.** Se debe hacer uso de huevo tipo A
PROTEINA	Huevo de gallina	Huevos y panela la 24	**Cumple.** Se debe hacer uso de huevo tipo A

VALIDACION FICHAS TECNICAS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA			
COMPONENTE	PRODUCTO	MARCA	VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021
Bebidas lácteas y yogurt	Yogurt UHT	Recreo	**Cumple.**
Bebidas lácteas y yogurt	Avena UHT	Recreo	**Cumple.**
Bebidas lácteas y yogurt	Avena UHT	Bilac	**Cumple.**
Bebidas lácteas y yogurt	Leche entera UHT	Recreo	**Cumple.**
Bebidas lácteas y yogurt	Leche saborizada UHT	Recreo	**Cumple.**
Pan – Tostadas	Mogolla miel	Toliboy	**Cumple.**
Galletas y pasteles	Tajada (ponqué blanco)	Toliboy	**Cumple.**
Galletas y pasteles	Cheescake (torta de queso)	Toliboy	**Cumple.**
Galletas y pasteles	Galleta	Toliboy	**Cumple.**
Galletas y pasteles	Mantecada	Toliboy	**Cumple.**
Galletas y pasteles	Ponqué cubierto de chocolate	Toliboy	**Cumple.**
Galletas y pasteles	Brownie	Toliboy	**Cumple.**

VALIDACION FICHAS TECNICAS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA			
COMPONENTE	PRODUCTO	MARCA	VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021
Dulces	Panelita con leche	La sabrosura	**Cumple.**
Dulces	bocadillo de guayaba con manjar blanco	La sabrosura	**Cumple.**
Dulces	Bocadillo de guayaba	La sabrosura	**Cumple.**
Dulces	Caramelo	La sabrosura	**Cumple.**
Dulces	Panelita de coco	La sabrosura	**Cumple.**
Dulces	Dulce con leche	La sabrosura	**Cumple.**
Dulces	bocadillo de guayaba con galleta	La sabrosura	**Cumple.**
Dulces	Rollito con leche azucarados	La sabrosura	**Cumple.**
Dulces	Coco guayaba	La sabrosura	**Cumple.**
Dulces	Bocadillo tricolor	La sabrosura	**Cumple.**
Dulces	Uvas pasas	Cawa	**Cumple.**
Frutos secos	Mani kraks	La especial	**Cumple.**

Gmail

9322

tecnicoesgpae edelmira <tecnicoesg.pae@gmail.com>

Fwd: FICHAS PENDIENTES

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Para: tecnicoesg.pae@gmail.com

28 de mayo de 2024, 3:17 p.m.

---------- Forwarded message ---------
De: **UT ALIMENTAMOS 2024** <utalimentamos2024@gmail.com>
Date: mar, 28 may 2024 a las 15:00
Subject: Fwd: FICHAS PENDIENTES
To: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Buenas tardes,

Adjunto enviamos fichas técnicas pendientes para su revisión.

Comedidamente,

DURLEY MURCIA

UT Alimentamos 2024

8 archivos adjuntos

- FT 3 Carne de cerdo acondicionada.pdf 142K
- TOLIBOY.rar 514K
- NM-E-ID-006 PT Salsa de Mayonesa Bary Vr 1.pdf 204K
- RSL 2023044142 DEL 21-9-23. SALSA DE MAYONESA.pdf 140K
- BILAC.zip 555K
- GIP-ID-FT-174 CREMA DE LECHE UHT BOLSAx200 ml LATTI.pdf 787K
- FICHA TEICNICA tricolor 20 g PR-S-06-56.pdf 399K
- FICHA TECNICA DE POLLO.pdf 84K

263

Gmail

9323

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

FICHA TECNICA PASTA

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Para: Jorge Enrique Cuervo Niño <jorge.cuervo@dufiosas.com>, utalimentamos2024@gmail.com 31 de mayo de 2024, 14:46

[El texto citado está oculto]

OFICIO INTER-PAE-UT-018-2024.pdf
198K

264

9324

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 31 de mayo de 2024

Doctor:
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
Representante legal
UT ALIMENTAMOS 2024
La Ciudad

OFICIO INTER-PAE-UT-018-2024

REF.: Validación ficha técnica producto para ración preparada en sitios (RPS).

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría 2398 de 2023, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, 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 en respuesta a correo electrónico de fecha 31 de mayo de 2024, se realizó validación de ficha técnica correspondientes a la ración preparada en sitio, conforme a lo estipulado en el anexo técnico de calidad e inocuidad, la herramienta 06 Guía límites específicos por categorías de alimentos de energía, sodio, azúcares totales, grasas saturadas y trans del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible de la Resolución 00335 de 2021 y las especificaciones técnicas publicadas en el proceso SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 que hacen parte del contrato de prestación de servicios No 1036 de 2024, emitiendo el siguiente concepto:

MODALIDAD	PRODUCTO	MARCA	CONCEPTO
RPS	Pasta spagueti y fideos	Comarico	Aprobada

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

9325

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20146959	Nombre producto	PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI, TAGLIATELLE, TAGLIATELLE NIDI, VERMICELLI, MACARRÓN, MACARRONES, MACARRÓN LARGO, BUCATINI, TALLARÍN, LINGUINE, CAPELLINI, NIDOS, FETTUCCINE. PASTA MEDIA: FIDEOS, FIDEO, CONCHAS, CONCHA, CONCHAS JUMBO, CANUTILLOS, LASAGNA, GUARGÜERONES, CANELONES, SHELLS, CANELONES JUMBO, JUMBO SHELLS, CONCHIGLIONI, CANNELLONI. PASTA CORTA:LETRA, LETRAS, ARGOLLITA, ARGOLLITAS, ARGOLLITAS/ O/O DE PERDIZ, CABELLO DE ÁNGEL, CORBATAS, CORBATA, CORBATINES, CONCHITA, CONCHITAS, ESTRELLAS, ESTRELLITAS, LIMONES, CODO, CODOS, CODITO, CODITOS, CARACOL, CARACOLITOS, CARACOLES,RIGATONI, LAZO, TORNILLO, TORNILLOS, SPIRALES, FARFALLE, ESPIRAL, PENNERIGATE, PLUMA, PLUMAS,FUSILLI, LETRITAS, MACARRÓN CORTO,MACARRÓN GRUESO, DIVERTIDAS, ZOOLÓGICO, LETRIKAS, SPORT, FIGURITAS, ARROCITOS DE PASTA, PASTA EN FORMA DE ARROZ, ORZO, GRANITOS DE PASTA, ELBOWS, SURTIDA (MIX DE DOS O MÁS VARIEDADES MENCIONADAS ANTERIORMENTE) PASTA CORTA: FIDEO PRECORTADO Y PASTA CORTA: FIDEO DE LETRAS
Registro Sanitario	PSA-001532-2018	Vencimiento	2025/07/17	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS.8305117950 AGOTAMIENTO AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCION NO. 2023012363 DE 28 DE MARZO DE 2023						
Marcas	COMARRICO, MONTICELLO, DORIA, DORIA MULTICOLORE, PICOLINO, OLIMPICA , VIVERO, ROMANESA, COMARRICO HUEVO, DORIA KIDS, DORIA HUEVO, DORIA VERDURAS, DORIA, PRIMAVERA, SUPERHUEVO DORIA, LA ROMANESA, BUENA MESA						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231020663	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10g a 1.000.000 g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PASTAS COMARRICO SAS . SIGLAS: PASCORI S.A.S	Calle 39 No. 51 – 58 Via 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S. (PRODALDO S.A.S.)	KILOMETRO 5,6 TRONCAL DE OCCIDENTE MOSQUERA	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PASTAS COMARRICO S.A.S SIGLA: PASCORI S.A.S.	CL 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	

Imprimir Atras

9326

Gmail

tecnicoesgpae edelmira <tecnicoesg.pae@gmail.com>

Fwd: fichas técnicas faltantes

2 mensajes

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 29 de mayo de 2024, 2:12 p.m.
Para: tecnicoesg.pae@gmail.com

cordial saludo se adjunta fichas técnicas faltantes.

---------- Forwarded message ---------
De: **UT ALIMENTAMOS 2024** <utalimentamos2024@gmail.com>
Date: mié, 29 may 2024 a las 11:29
Subject: fichas técnicas faltantes
To: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

cordial saludo se adjunta fichas técnicas faltantes.

UT Alimentamos 2024

3 archivos adjuntos

- **Ficha de Leche en Polvo Entera Supply..pdf** 171K
- **mani kraks.pdf** 496K
- **FICHA TECNICA DE POLLO.pdf** 112K

---

tecnicoesgpae edelmira <tecnicoesg.pae@gmail.com> 29 de mayo de 2024, 2:32 p.m.
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

[Texto citado oculto]

- **OFICIO INTER-PAE-UT-017-2024.pdf** 198K

9327

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Fwd: Novedades por ola invernal Centro Educativo San José La Poyata - Maní

PAE <pae@sedcasanare.gov.co> 31 de mayo de 2024, 17:39
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Buenas tardes ingeniera Edelmira, se envia Novedad, frente a la IE La Poyata. Esto para fines requeridos, frente al PAE.

Cordialmente,

Maria E. Paez C

Profesional contratada PAE, SEd.

Obtener Outlook para Android

From: Cent Educ San Jose de la Poyata <cesanjosedelapoyata@sedcasanare.gov.co>
Sent: Friday, May 31, 2024 5:27:12 PM
To: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>; PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Subject: Novedades por ola invernal Centro Educativo San José La Poyata - Maní

Debido a la inundación que en estos momentos atraviesa el Centro Educativo San Jose de La Poyata, es imposible ingresar a clases en esas condiciones, por lo que según pronósticos de duración de la creciente es necesario suspender el suministro PAE para la poyata por las semanas del 03 al 21 de junio, tanto internos como externos.

También las actividades de internado quedan suspendidas, y el personal de aseo de la institución. La secretaria seguiría cumpliendo sus labores desde un lugar seguro.

Para la sede San Joaquín de Garibay, sigue funcionando normalmente y para la sede limonal me informa una docente que fue asignada para cubrir la licencia por enfermedad hasta el 15 de junio, Lo que implicaría atender en alimentación los niños estas dos semanas del 03 al 14 de junio.

Att

ARISTOBULO FIGUEROA MUJICA
Cel rectoría 3219355806
Cel Personal 3112652351
Emial. cesanjosedelapoyata@sedcasanare.gov.co

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

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

268

ANEXO 41

Informe inversión del Anticipo periodo del 18 al 31 de mayo de 2024

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - FAC-2024-001
edelmira sierra Asesoría & Consultoría	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES 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. 3 DEL PERIODO DEL 18 AL 31 DE MAYO DE 2024	

INFORME DE INVERSION Y BUEN MANEJO DE ANTICIPO CONTRATO DE INTERVENTORIA No. INTERNO 2398 DE 2023

PERIODO: DEL 1 AL 30 DE ABRIL Y DEL 18 AL 31 DE MAYO DE 2024

1. OBJETIVO:

Describir el manejo y control de los recursos de anticipo otorgado por la entidad contratante Gobernación de Casanare en desarrollo del Contrato de Interventoría No 2398 de 2023, describiendo las transacciones realizadas por cada actividad de Interventoría de acuerdo al Plan de Inversión de anticipo, el saldo y las bases que lo conforman. Así como consolidar las transacciones que se han llevado a cabo en la ejecución del contrato con respecto al anticipo.

2 PRESUPUESTO DEL CONTRATO

La Cláusula Quinta del contrato de Consultoría **No. SECOP II CAS OAJ-CMA-031 - 2023 Y N°. INTERNO 2398 DE 2023-12-07** establece el VALOR DEL CONTRATO: El valor del contrato es la suma de MIL SETECIENTOS VEINTIOCHO MILLONES CIENTO SETENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ML/CTE ($1.728.175.632,00), de acuerdo al siguiente presupuesto establecido en la propuesta económica presentada por la interventora EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ así:

Tabla 1. Presupuesto establecido en la propuesta económica

1. ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN:	**UND**	**1**	**$ 86.724.469,84**
1.1 Revisión y verificación de términos del contrato intervenido de acuerdo al numeral 3.3 del Anexo Técnico Administrativo de la Resolución 0335 de 2021 (Etapa Contractual)	UND	1	$ 43.362.234,92
1.2 Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 3.4 del Anexo Técnico Administrativo de la Resolución 0335 de 2021 (Etapa Preoperativa)	UND	1	$ 43.362.234,92
2. ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN:	**UND**	**1**	**$ 1.365.523.960,16**
2.1 Interventoría Técnica	UND	1	$ 553.686.014,00
2.2 Interventoría Administrativa	UND	1	$ 368.958.077,00

2.3 Interventoría Jurídica	UND	1	$ 87.189.898,00
2,4 Interventoría Contable	UND	1	$ 88.512.317,00
2.5 Interventoría Ambiental	UND	1	$ 203.870.186,16
2.6 Interventoría Financiera	UND	1	$ 63.307.468,00
		Costo Básico	**$ 1.452.248.430,00**
		Costo IVA (19 %)	**$ 275.927.201,70**
		Costo	**$ 1.728.175.631,70**
		Ajuste al peso	**$ (0,30)**
		Costo Final (Ajustado al peso)	**$ 1.728.175.632,00**

ANEXO 0.2 Minuta del contrato No. 2398 de 2023, **Carpeta 1.**

3. PLAN DE INVERSIÓN DE ANTICIPO

En cumplimento a la Cláusula Sexta del contrato de Interventoría **No. 2398 DE 2023-12-07** FORMA DE PAGO: La supervisión aprobó el plan de inversión de anticipo de fecha 24 de febrero de 2024 en cumplimiento de los rubros de acuerdo a propuesta económica radicada ante la Gobernación de Casanare por valor equivalente al 30% del contrato, suma que asciende a **QUINIENTOS DIECIOCHO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS CON SESENTA CENTAVOS MCTE ($518.452.689,60)**, el cual fue discriminado por ítem como se detalla en tabla siguiente:

Tabla 2. Discriminación Del Plan De Inversión Del Anticipo.

No.	DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE
1	ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN:	$ 30.960.635,73	5,97%
1.1.	Revisión y verificación de términos del contrato intervenido	$ 15.480.317,86	
1.2.	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 00335 de 2021 (Fas preoperativa / de alistamiento de la Operación por parte del operador)	$ 15.480.317,86	
2	ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN:	$ 487.492.053,87	94,03%
2.1.	Interventoría Técnica	$ 197.665.907,04	
2.2.	Interventoría Administrativa	$ 131.718.033,52	
2.3.	Interventoría Jurídica	$ 31.126.793,59	
2.4.	Interventoría Contable	$ 31.598.897,17	
2.5.	Interventoría Ambiental	$ 72.781.656,47	
2.6.	Interventoría Financiera	$ 22.600.766,08	
	TOTAL	$ 518.452.689,60	100,00%

Anexo 0.6 Plan de inversión del anticipo **CARPETA 1.**

4. MANEJO DE ANTICIPO

Para el desembolso del anticipo se apertura una cuenta bancaria no conjunta a nombre del contrato, previa legalización, suscripción del acta de inicio y presentación del plan de inversión del anticipo:

Tabla 3. Cuenta de manejo para pago de anticipo

CUENTA DE MANEJO ESPECIAL (PAGOS ANTICIPADOS/ANTICIPOS)	
Tipo:	CUENTA DE AHORROS
No.:	981-005064
Entidad Financiera	**BANCO "BBVA"**
Fecha constitución cuenta	22/02/2024

ANEXO 0.7 Certificación cuenta bancaria para pago de Anticipo, **Carpeta 1.**

5. ACTA DE ENTREGA DE ANTICIPO

El día 24 de febrero de 2024 se suscribe acta de entrega de recursos por concepto de anticipo de acuerdo al plan de inversión de anticipo aprobado por la supervisión, monto que ascendió a la suma de QUINIENTOS DIECIOCHO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS CON SESENTA CENTAVOS ML/CTE. ($518.452.689,60).

ANEXO 0.8. Acta de entrega de anticipo. **Carpeta 1.**

6. DESEMBOLSO RECURSOS DE ANTICIPO

La Gobernación de Casanare desembolsa anticipo del contrato de interventoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023, No. interno 2398 DE 2023-12-073 a EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ a través de la orden de Pago No. 24000512 de fecha 1 de marzo de 2024.

ANEXO 0.9. Comprobante de pago de anticipo. **Carpeta 1.**

7. EJECUCION DE RECURSOS DE ANTICIPO POR EL PERIODO DEL 16 AL 29 DE FEBRERO Y DEL 1 AL 31 DE MARZO DE 2024

Dando cumplimiento a las actividades y obligaciones contractuales con la suscripción del contrato de interventoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023, No. interno 2398 DE 2023-12-073 y como requisito para la entrega del anticipo, esta interventoría presentó el informe de inversión del anticipo de acuerdo al presupuesto por actividades y plan de cargas presentadas en la propuesta económica del Anticipo.

Ejecución de recursos de anticipo por el periodo del 16 al 29 de febrero y del 1 al 31 de marzo de 2024:

Para el periodo comprendido entre el 16 al 29 de febrero y del 1 al 31 de marzo de 2024, se ejecutan recursos de anticipo por valor de CIENTO SETENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS VEINTICUATRO PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS MCTE ($176.984.924,50), cifra que representa un TREINTA Y CUATRO POR CIENTO (34%) del valor total de los recursos de anticipo.

Los soportes que sustentan la ejecución y buen manejo de los recursos de anticipo por el periodo del 16 al 29 de febrero y del 1 al 31 de marzo de 2024 se encuentran en el expediente contractual que reposan en la oficina jurídica de la Gobernación de Casanare.

Ejecución de recursos de anticipo por el periodo del 1 al 30 de abril y del 1 al 17 de mayo de 2024:

Para el periodo comprendido entre el 1 al 30 de abril y del 1 al 17 de mayo de 2024, se ejecutan recursos de anticipo por valor de DOSCIENTOS VEINTISEIS MILLONES OCHOCIENTOS NUEVE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS CON TRES CENTAVOS MCTE ($226.809.589,03), cifra que representa un CUARENTA Y CUATRO POR CIENTO (44%) del valor total de los recursos de anticipo.

Ejecución de recursos de anticipo por el periodo del 18 al 31 de mayo de 2024:

Para el periodo comprendido entre el 18 al 31 de mayo de 2024, se ejecutan recursos de anticipo por valor de CINCUENTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS DOCE MIL CIENTO SETENTA Y CUATRO PESOS CON NOVENTA Y TRES CENTAVOS MCTE ($59.812.174,93), cifra que representa un DOCE POR CIENTO (12%) del valor total de los recursos de anticipo.

	CONTRATO DE INTERVENTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2168 DE 2023 DE 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-002
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES 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. 3 DEL PERIODO DEL 18 AL 31 DE MAYO DE 2024	

Ejecución de recursos de anticipo acumulado al 31 de mayo de 2024:

La ejecución acumulada de los recursos de anticipo con corte al 31 de mayo de 2024 corresponde tal como se describe en la siguiente tabla:

Tabla 4. Inversión y buen manejo de anticipo periodo del 16 de febrero al 31 de mayo de 2024.

FECHA DOCUMENTO	BENEFICIARIO	DESCRIPCIÓN EGRESO	VALOR	VR PARCIAL	VR TOTAL
1,1 Revisión y verificación de terminos del contrato intervenido					
29/02/2024	DIRECTORA	Nomina mes de febrero de 2024	2.955.680,00		
29/02/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de febrero de 2024	1.932.000,00		
29/02/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	1.932.000,00		
29/02/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de febrero de 2024	1.472.000,00		
29/02/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de febrero de 2024	1.472.000,00		
29/02/2024	CONTADOR	Nomina mes de febrero de 2024	700.350,00		
29/02/2024	ABOGADO	Nomina mes de febrero de 2024	1.289.210,95		
29/02/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de febrero de 2024	705.120,00		
4/03/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de febrero de 2024	828.954,56		
4/03/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	514.962,00		
4/03/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	514.962,00		
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	392.352,00		
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	392.352,00		
4/03/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	271.703,65		
4/03/2024	AUX ADTIVO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	108.679,70		
Subtotal					15.480.317,66
1,2 ReCumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29462 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)					
29/02/2024	DIRECTORA	Nomina mes de febrero de 2024	738.920,00		
29/02/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de febrero de 2024	483.000,00		
29/02/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	483.000,00		
29/02/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de febrero de 2024	368.000,00		
29/02/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de febrero de 2024	368.000,00		
29/02/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de febrero de 2024	1.840.000,00		
29/02/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de febrero de 2024	1.840.000,00		
29/02/2024	CONTADOR	Nomina mes de febrero de 2024	1.840.000,00		
29/02/2024	ABOGADO	Nomina mes de febrero de 2024	700.350,00		
29/02/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	111.489,05		
29/02/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	881.400,00		
29/02/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	881.400,00		
29/02/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	881.400,00		
29/02/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de febrero de 2024	725.490,91		
4/03/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de febrero de 2024	176.280,00		
4/03/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	207.236,64		
4/03/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	128.740,50		
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	128.740,50		
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	98.088,00		
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	98.088,00		
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	490.440,00		
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	490.440,00		
4/03/2024	CONTADOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	186.673,73		

4/03/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	74.669,49	
4/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	213.341,40	
4/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	213.341,40	
4/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	213.341,40	
4/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	42.668,28	
4/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	42.668,28	
4/03/2024	AUX ADTIVO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	42.668,28	
		Subtotal		**15.480.317,86**
		2,1 Interventoria Técnica		
29/02/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	155.909,09	
29/02/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	881.400,00	
4/03/2024	CONTADOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	186.673,73	
4/03/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	26.974,31	
4/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	170.673,12	
4/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	170.673,12	
4/03/2024	AUX ADTIVO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	64.002,42	
31/03/2024	DIRECTORA	Nomina mes de marzo de 2024	3.694.600,00	
31/03/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de marzo de 2024	2.415.000,00	
31/03/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	2.415.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.840.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.840.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.840.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.840.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.840.000,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	881.400,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	881.400,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	881.400,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	881.400,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	881.400,00	
2/04/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de marzo de 2024	1.036.193,20	
2/04/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de marzo de 2024	643.702,50	
2/04/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	643.702,50	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	490.440,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	490.440,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	490.440,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	490.440,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	490.440,00	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	213.341,40	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	213.341,40	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	213.341,40	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	213.341,40	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	213.341,40	
28/02/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de febrero de 2024	11.250.000,00	
31/03/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de marzo de 2024	22.500.000,00	
28/02/2024	KUBO	Gasto de Oficina mes Febrero de 2024	6.100.000,00	
28/02/2024	PAELERIA Y CACHARRERIA CERVANTES	Gasto de Oficina mes Febrero de 2024	534.100,00	
30/04/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Abril de 2024	2.415.000,00	
30/04/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	2.415.000,00	
30/04/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Abril de 2024	1.840.000,00	
30/04/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Abril de 2024	1.840.000,00	
30/04/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Abril de 2024	3.680.000,00	
30/04/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Abril de 2024	3.680.000,00	

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023	CODIGO: INTER-FAE-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. 3 DEL PERIODO DEL 18 AL 31 DE MAYO DE 2024	

30/04/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Abril de 2024	3.680.000,00
30/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	1.762.800,00
30/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	1.762.800,00
30/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	1.762.800,00
30/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	155.909,09
3/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Abril de 2024	643.702,50
3/05/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Abril de 2024	643.702,50
3/05/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Abril de 2024	490.440,00
3/05/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Abril de 2024	490.440,00
3/05/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Abril de 2024	980.880,00
3/05/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Abril de 2024	980.880,00
3/05/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Abril de 2024	980.880,00
3/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Abril de 2024	426.682,80
3/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Abril de 2024	426.682,80
3/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Abril de 2024	426.682,80
3/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Abril de 2024	426.682,80
3/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Abril de 2024	426.682,80
30/05/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Mayo de 2024	562.328,00
30/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Mayo de 2024	1.368.500,00
30/05/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	1.368.500,00
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	1.042.666,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	1.042.666,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	1.042.666,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	1.042.666,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	1.042.666,67
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	499.460,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	499.460,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	499.460,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	499.460,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	499.460,00
6/06/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	587.176,15
5/06/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	384.764,75
5/06/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	384.764,75
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	277.916,00
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	277.916,00
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	277.916,00
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	277.916,00
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	277.916,00
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	120.893,46
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	120.893,46
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	120.893,46
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	120.893,46
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	120.893,46
27/08/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de Abril de 2024	12.376.407,61
23/05/2024	INGELABS LABORATORIOS	Laboratorios mes de Abril de 2024	17.419.624,00
27/08/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de Abril de 2024	12.750.000,00
31/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Mayo de 2024	1.046.500,00
31/05/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	1.046.500,00
31/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	797.333,33
31/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	797.333,33
31/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	797.333,33
31/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	671.268,58
31/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	1.594.666,67

	CONTRATO DE INTERVENTORIA No. SECOP II CAS-DAJ-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. 3 DEL PERIODO DEL 18 AL 31 DE MAYO DE 2024	

31/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	105.764,97	
31/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	783.880,00	
31/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	783.880,00	
5/06/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	278.937,75	
5/06/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	278.937,75	
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	212.524,00	
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	212.524,00	
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	184.895,88	
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	184.895,88	
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	184.895,88	
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	184.895,88	
28/05/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de Mayo de 2024	9.750.000,00	
17/06/2024	INGELABS LABORATORIOS	Laboratorios mes de Mayo de 2024	10.379.109,00	
		Subtotal		**189.455.981,21**
		2.2 Interventoria Administrativa		
31/03/2024	DIRECTORA	Nomina mes de marzo de 2024	738.920,00	
31/03/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de marzo de 2024	1.449.000,00	
31/03/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	1.449.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.104.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.104.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.104.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.104.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.104.000,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	528.840,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	528.840,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	528.840,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	528.840,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	528.840,00	
31/03/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de marzo de 2024	1.762.800,00	
2/04/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de marzo de 2024	207.238,64	
2/04/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de marzo de 2024	386.221,50	
2/04/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	386.221,50	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	294.264,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	294.264,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	294.264,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	294.264,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	294.264,00	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	128.004,84	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	128.004,84	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	128.004,84	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	128.004,84	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	128.004,84	
2/04/2024	AUX ADTIVO	Seguridad Social mes de marzo de 2024	426.682,80	
28/02/2024	ALBA LUCIA PEÑA CABULO	Arriendo Oficina mes de Febrero de 2024	2.500.000,00	
31/03/2024	ALBA LUCIA PEÑA CABULO	Arriendo Oficina mes de Marzo de 2024	2.500.000,00	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de febrero de 2024	2.250.000,00	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de marzo de 2024	4.500.000,00	
30/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	1.650.541,00	
30/04/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de Abril de 2024	1.762.800,00	
3/05/2024	AUX ADTIVO	Seguridad Social mes de Abril de 2024	426.682,80	
30/05/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Mayo de 2024	418.721,33	
30/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Mayo de 2024	821.100,00	

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-DAI-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAL-2024-COL
	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. 3 DEL PERIODO DEL 18 AL 31 DE MAYO DE 2024	

30/05/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	821.100,00	
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	625.600,00	
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	625.600,00	
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	625.600,00	
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	625.600,00	
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	625.600,00	
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	299.676,00	
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	299.676,00	
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	299.676,00	
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	299.676,00	
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	299.676,00	
30/05/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de Mayo de 2024	998.920,00	
5/06/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	117.435,23	
5/06/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	218.858,85	
5/06/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	218.858,85	
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	166.749,60	
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	166.749,60	
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	166.749,60	
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	166.749,60	
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	166.749,60	
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	72.536,08	
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	72.536,08	
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	72.536,08	
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	72.536,08	
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	72.536,08	
5/06/2024	AUX ADTIVO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	241.789,92	
3/05/2024	ALBA LUCIA PEÑA CABULO	Arriendo Oficina mes de Abril de 2024	2.500.000,00	
3/06/2024	ALBA LUCIA PEÑA CABULO	Arriendo Oficina mes de Mayo de 2024	1.416.700,00	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Abril de 2024	9.000.000,00	
23/05/2024	INGELABS LABORATORIOS	Laboratorios mes de Mayo de 2024	10.768.515,00	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Abril de 2024	2.550.000,00	
3/06/2024	CARLOS PRADA	Gasto de Oficina mes Abril de 2024	2.500.000,00	
7/05/2024	KUBO	Gasto de Oficina mes Abril de 2024	1.000.000,00	
7/05/2024	KUBO	Gasto de Oficina mes Abril de 2024	1.650.000,00	
31/05/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Mayo de 2024	640.397,33	
31/05/2024	ABOGADO	Nomina mes de Mayo de 2024	485.576,00	
31/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	763.880,00	
5/06/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	323.567,79	
4/06/2025	ALBA LUCIA PEÑA CABULO	Arriendo Oficina mes de Mayo de 2024	541.675,00	
26/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de Mayo de 2024	8.228.705,11	
15/05/2024	PAPELERIA Y CACHARRERIA CERVANTES	Gasto de Oficina mes Mayo de 2024	281.700,00	
		Subtotal		**85.081.958,23**
		2.3 Interventoria Juridica		
31/03/2024	DIRECTORA	Nomina mes de marzo de 2024	738.920,00	
31/03/2024	ABOGADO	Nomina mes de marzo de 2024	2.801.400,00	
2/04/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de marzo de 2024	207.238,64	
2/04/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de marzo de 2024	746.694,90	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de febrero de 2024	2.250.000,00	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de marzo de 2024	4.500.000,00	
30/04/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Abril de 2024	4.577.915,89	

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023	CÓDIGO: INTER-JAE-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. 3 DEL PERIODO DEL 18 AL 31 DE MAYO DE 2024	

30/04/2024	ABOGADO	Nomina mes de Abril de 2024	2.801.400,00	
3/05/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Abril de 2024	1.036.193,20	
3/05/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de Abril de 2024	748.694,90	
30/05/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Mayo de 2024	418.721,33	
30/05/2024	ABOGADO	Nomina mes de Mayo de 2024	1.587.460,00	
5/06/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	117.435,23	
5/06/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	423.127,11	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de Abril de 2024	5.623.592,39	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de Abril de 2024	2.550.000,00	
		Subtotal		**31.126.793,69**
		2,4 Interventoria Contable		
31/03/2024	DIRECTORA	Nomina mes de marzo de 2024	738.920,00	
31/03/2024	CONTADOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.400.700,00	
2/04/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de marzo de 2024	267.238,64	
2/04/2024	CONTADOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	373.347,45	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de febrero de 2024	2.250.000,00	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de marzo de 2024	4.500.000,00	
30/05/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Mayo de 2024	418.721,33	
30/05/2024	CONTADOR	Nomina mes de Mayo de 2024	793.730,00	
5/06/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	117.435,23	
5/06/2024	CONTADOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	211.563,56	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de Abril de 2024	9.000.000,00	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de Abril de 2024	2.550.000,00	
31/05/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Mayo de 2024	2.661.589,33	
31/05/2024	CONTADOR	Nomina mes de Mayo de 2024	1.213.940,00	
31/05/2024	ABOGADO	Nomina mes de Mayo de 2024	728.364,00	
31/05/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de Mayo de 2024	783.880,00	
5/06/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	898.034,11	
5/06/2024	CONTADOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	323.587,79	
5/06/2024	AUX ADTIVO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	184.895,86	
4/06/2025	ALBA LUCIA PEÑA CABULO	Arriendo Oficina mes de Mayo de 2024	541.674,96	
26/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de Mayo de 2024	1.521.294,88	
14/05/2024	KIMOSSAVI	Gasto de Oficina mes Mayo de 2024	300.000,00	
		Subtotal		**31.698.897,17**
		2,5 Interventoria Ambiental		
31/03/2024	DIRECTORA	Nomina mes de marzo de 2024	738.920,00	
31/03/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de marzo de 2024	966.000,00	
31/03/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	966.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	736.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	736.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	736.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	736.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	736.000,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	352.560,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	352.560,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	352.560,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	352.560,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	352.560,00	
2/04/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de marzo de 2024	267.238,64	

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAI-CMA-031-2023 No. INTERNO 2198 DE 2023 DE 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAS-2024-003
	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"	VERSION 1
		FECHA: 16/02/2024
	INFORME DE EJECUCION No. 3 DEL PERIODO DEL 18 AL 31 DE MAYO DE 2024	

2/04/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de marzo de 2024	257.481,00
2/04/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	257.481,00
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	196.176,00
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	196.176,00
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	196.176,00
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	196.176,00
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	196.176,00
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	85.336,56
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	85.336,56
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	85.336,56
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	85.336,56
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	85.336,56
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de febrero de 2024	2.250.000,00
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de marzo de 2024	4.500.000,00
30/04/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Abril de 2024	2.415.000,00
30/04/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	2.415.000,00
30/04/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Abril de 2024	1.840.000,00
30/04/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Abril de 2024	1.840.000,00
30/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	1.606.890,91
3/06/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Abril de 2024	643.702,50
3/06/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Abril de 2024	643.702,50
3/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Abril de 2024	490.440,00
3/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Abril de 2024	490.440,00
30/05/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Mayo de 2024	418.721,33
30/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Mayo de 2024	547.400,00
30/05/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	547.400,00
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	417.066,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	417.066,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	417.066,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	417.066,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	417.066,67
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	199.784,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	199.784,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	199.784,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	199.784,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	199.784,00
5/06/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	117.435,23
5/06/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	145.905,90
5/06/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	145.905,90
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	111.166,40
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	111.166,40
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	111.166,40
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	111.166,40
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	111.166,40
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	46.357,38
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	46.357,38
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	46.357,38
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	46.357,38
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	46.357,38
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de Abril de 2024	9.000.000,00
23/05/2024	INGELABS LABORATORIOS	Laboratorios mes de Abril de 2024	10.250.000,00
23/05/2024	INGELABS LABORATORIOS	Laboratorios mes de Mayo de 2024	6.525.000,00

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAI-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023	CÓD GD: 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. 3 DEL PERIODO DEL 18 AL 31 DE MAYO DE 2024	

27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de Abril de 2024	2.550.000,00	
31/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Mayo de 2024	1.046.500,00	
31/05/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	1.046.500,00	
31/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	797.333,33	
31/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	797.333,33	
31/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	797.333,33	
31/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	923.396,09	
31/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	763.680,00	
31/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	656.115,03	
5/06/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	278.937,75	
5/06/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	278.937,75	
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	212.524,00	
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	212.524,00	
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	425.048,00	
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	425.048,00	
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	425.048,00	
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	184.695,88	
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD			
		Subtotal		72.781.666,47
		2,6 Interventoria Financiera		
31/03/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de marzo de 2024	738.920,00	
31/03/2024	ABOGADO	Nomina mes de marzo de 2024	1.400.700,00	
2/04/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de marzo de 2024	207.238,64	
2/04/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de marzo de 2024	373.347,45	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de febrero de 2024	2.250.000,00	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de marzo de 2024	4.500.000,00	
30/04/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Abril de 2024	2.811.284,11	
30/04/2024	ABOGADO	Nomina mes de Abril de 2024	2.801.400,00	
30/04/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de Abril de 2024	112.259,00	
3/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Abril de 2024	1.030.193,20	
3/05/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de Abril de 2024	746.694,90	
30/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Mayo de 2024	1.950.000,00	
30/05/2024	ABOGADO	Nomina mes de Mayo de 2024	793.730,00	
5/06/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	117.435,23	
5/06/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	211.563,56	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de Abril de 2024	2.550.000,00	
		Subtotal		22.609.766,08
		TOTAL GENERAL		463.606.688,49

De acuerdo a lo anterior, con corte al 31 de mayo de 2024, el valor acumulado de ejecución de los recursos recibidos en calidad de anticipo corresponde a CUATROCIENTOS SESENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS CON CUARENTA Y SIETE CENTAVOS MCTE ($463.606.688,47) cifra que representa un **89%** del valor inicial, quedando así por ejecutar el restante **11%** equivalente a CINCUENTA Y CUATRO MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL UN PESOS CON DOCE CENTAVOS MCTE ($54.846.001,12), tal como se muestra a continuación:

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAI-CMA-031-2023 No. INTERNO 2338 DE 2023 DE 07-12-2023	CÓDIGO INTER / PAC-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. 3 DEL PERIODO DEL 18 AL 31 DE MAYO DE 2024	

Tabla 5. Resumen Inversión y buen manejo de anticipo

ITEM	DESCRIPCIÓN	PROGRAMA APROBADO	INVERSION ANTICIPO (del 1 de febrero al 31 de marzo de 2024)	INVERSION ANTICIPO (del 1 de abril al 17 de mayo de 2024)	INVERSION ANTICIPO (del 18 al 31 de mayo de 2024)	ANTICIPO POR EJECUTAR
1	**ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN**	**$ 30.960.635,73**	**$ 30.960.635,73**			
1,1	Revisión y verificación de terminos del contrato intervenido	$ 15.480.317,86	$ 15.480.317,86			
1,2	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)	$15.480.317,86	$ 15.480.317,86			
2	**ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN**	**$487.492.053,87**	**$ 146.024.288,79**	**$ 226.809.589,03**	**$ 59.812.174,93**	**$ 54.846.001,12**
2,1	Interventoria Técnica	$ 197.665.907,04	$ 63.380.410,99	$ 89.205.393,98	$ 30.236.076,24	$ 14.844.025,84
2,2	Interventoria Administrativa	$ 131.718.033,52	$ 35.465.728,64	$ 44.984.828,36	$ 11.265.501,23	$ 40.001.975,29
2,3	Interventoria Juridica	$ 31.126.793,59	$ 11.244.253,54	$ 19.882.540,05		
2,4	Interventoria Contable	$ 31.598.897,17	$ 9.470.206,09	$ 13.091.450,12	$ 9.037.240,96	
2,5	Interventoria Ambiental	$ 72.781.656,47	$ 16.993.483,44	$ 46.514.816,53	$ 9.273.356,50	
2,6	Interventoria Financiera	$ 22.600.766,06	$ 9.470.206,09	$ 13.130.559,99		
TOTALES		$ 518.452.689,60	$ 176.984.924,50	$ 226.809.589,03	$ 59.812.174,93	$ 54.846.001,12
PORCENTAJE		100%	34%	44%	12%	11%

ANEXO 0.6 Copia plan de inversión del Anticipo , **Carpeta 1**

ANEXO 42 Soportes de inversión de anticipo periodo del 18 al 31 de mayo de 2023, **Carpeta 1**

7. AMORTIZACION DE ANTICPO

El recurso recibido en calidad de anticipo será amortizado mediante deducciones en las actas de pagos parciales, se determina multiplicando el valor de la respectiva acta por el 30%, a excepción del acta de liquidación donde se amortizará el saldo de los recursos de anticipo, es así que para el periodo del 18 al 31 de mayo de 2024 se amortizara el 30% del valor del acta hasta agotar el valor total del anticipo recibido.

Tabla 6. Amortización de anticipo

DETALLE	VALOR INICIAL	VALOR ADICIONAL	VALOR TOTAL
Valor contrato	$ 1.728.175.632,00	$ 00	**$ 1.728.175.632,00**
Valor de Anticipo 30%	$ 518.452.689,60	$ 00	**$ 518.452.689,60**

DETALLE	VALOR INICIAL	VALOR AMORTIZADO	SALDO POR AMORTIZAR
Valor Anticipo No. 1	$ 518.452.689,60		$ 518.452.689,60
Amortización Acta Parcial No. 1		$ 103.690.537,92	$ 414.762.151,68
Amortización Acta Parcial No. 2		$108.299.006,27	$ 306.463.145,41
Amortización Acta Parcial No. 3		$29.955.044,29	$276.508.101,12

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

MYRIAM GUTIERREZ PATIÑO
Profesional Contador Publico
T.P. 119676-T

ANEXO 42

Soportes de inversión de anticipo periodo del 18 al 31 de mayo de 2024

9344

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Nomina Contrato de Consultoria No. 2398 de 2023

PERIODO DE PAGO: **MAYO 2024**

NIT. 24.227.103-5

No.	CEDULA	NOMBRE DEL EMPLEADO	CARGO	TIEMPO DE DEDICACION	SUELDO BASICO	AUXILIO DE TRANSPORTE	DIAS	AUX. TRANS	SUELDO DEVENGADO	TOTAL DEVENGOS	DEDUCCIONES			NETO PAGADO
											SALUD 4%	PENSION 4%	TOTAL DEDUCCIONES	
1	24.227.103	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	DIRECTORA DE INTERVENTORIA	100%	6.120.000		15	$ 0	$ 3.916.667	$ 3.916.667	$ 146.747	$ 175.933	$ 316.680	$ 3.201.987
2	1.018.402.034	DIANA CATERINNE ARDOS ESCOBAR	COORDINADOR OPERATIVO	75%	3.255.000		13	$ 0	$ 2.275.000	$ 2.275.000	$ 91.000	$ 91.000	$ 182.000	$ 2.093.000
3	1.019.073.163	MARIA ALEJANDRA PINZON ORTEGA	COORDINADOR DE CALIDAD	75%	3.255.000		13	$ 0	$ 2.275.000	$ 2.275.000	$ 91.000	$ 91.000	$ 182.000	$ 2.093.000
4	1.118.534.256	JOSE FACUNDO MONTAÑEZ CRISTANCHO	SUPERVISOR	100%	4.000.000		13	$ 0	$ 1.733.333	$ 1.733.333	$ 69.333	$ 69.333	$ 138.667	$ 1.594.667
5	63.526.670	LEIDY JOHANA MEDINA GARCIA	SUPERVISOR	100%	4.000.000		13	$ 0	$ 1.733.333	$ 1.733.333	$ 69.333	$ 69.333	$ 138.667	$ 1.594.667
6	1.118.044.617	NAYDU MARIDADY BUSTOS ROMERO	SUPERVISOR	100%	4.000.000		13	$ 0	$ 1.733.333	$ 1.733.333	$ 69.333	$ 69.333	$ 138.667	$ 1.594.667
7	38.646.662	JOHANA ANGELICA HURTADO RINCON	SUPERVISOR	100%	4.000.000		13	$ 0	$ 1.733.333	$ 1.733.333	$ 69.333	$ 69.333	$ 138.667	$ 1.594.667
8	1.118.540.365	KARINA URUEÑA GALINDO	SUPERVISOR	100%	4.000.000		13	$ 0	$ 1.733.333	$ 1.733.333	$ 69.333	$ 69.333	$ 138.667	$ 1.594.667
9	46.378.933	MYRIAM GUTIERREZ PATIÑO	CONTADOR	75%	3.045.000		13	$ 0	$ 1.319.500	$ 1.319.500	$ 52.780	$ 52.780	$ 105.559	$ 1.213.940
10	91.501.075	JOSE LUIS GOMEZ HERNANDEZ	ABOGADO	75%	3.045.000		13	$ 0	$ 1.319.500	$ 1.319.500	$ 52.780	$ 52.780	$ 105.559	$ 1.213.940
11	23.394.403	SANDRA MILENA HERNÁNDEZ LÓPEZ	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (1)	100%	1.740.000	$ 182.000	13	$ 70.200	$ 754.000	$ 824.200	$ 30.160	$ 30.160	$ 60.320	$ 763.880
12	1.067.867.328	LUZ GERALDINE ELIZABETH RAMÍREZ	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (2)	100%	1.740.000	$ 182.000	13	$ 70.200	$ 754.000	$ 824.200	$ 30.160	$ 30.160	$ 60.320	$ 763.880
13	28.770.291	LUZ ESTELA CARRERO MALDEDO	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (3)	100%	1.740.000	$ 182.000	13	$ 70.200	$ 754.000	$ 824.200	$ 30.160	$ 30.160	$ 60.320	$ 763.880
14	1.121.213.318	MARYOL JASMANI AHUE PEÑA	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (4)	100%	1.740.000	$ 182.000	13	$ 70.200	$ 754.000	$ 824.200	$ 30.160	$ 30.160	$ 60.320	$ 763.880
15	1.064.279.636	ANDRY NATALIA CARRILLO SANDOVAL	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (5)	100%	1.740.000	$ 182.000	13	$ 70.200	$ 754.000	$ 824.200	$ 30.160	$ 30.160	$ 60.320	$ 763.880
16	1.118.546.263	JENIFFER SOLANGE CALDERÓN MESA	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	100%	1.740.000	$ 182.000	13	$ 70.200	$ 754.000	$ 824.200	$ 30.160	$ 30.160	$ 60.320	$ 763.880
TOTALES					55.150.000	972.000	208	421.200	23.888.333	24.310.533	956.933	991.126	1.947.553	22.373.406

APROPIACIONES	
EPS	$ 0
A.R.P.	$ 249.469
FONDO DE PENSIONES	$ 2.867.500
CAJA DE COMPENSACION	$ 955.839
TOTAL	$ 4.072.808

PROVISIONES	
CESANTIAS	2.073.446
INTERES DE CESANTIAS	249.060
PRIMA DE SERVICIOS	2.073.446
VACACIONES	996.941
TOTAL	5.392.144

Elaboró: Yuliana Gutiérrez Patiño
CONTADORA PUBLICA
T.P 119078-T

Revisó: Edelmira Sierra
REPRESENTANTE LEGAL

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

N.I. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA 18 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE: **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**
IDENTIFICACION: 24.227.103
CARGO: DIRECTORA DE INTERVENTORÍA
SUELDO BASE 8.120.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	3.518.667	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	140.747
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	175.933
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		3.518.667	DESCUENTOS	316.680

NETO 3.201.987

SON: TRES MILLONES DOSCIENTOS UN MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS M/CTE

Recibí Conforme
24.227.103

9346

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA: 16 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE: **DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR**
IDENTIFICACION: 1.018.422.024
CARGO: COORDINADOR OPERATIVO
SUELDO BASE 5.250.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	2.275.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	91.000
			APORTE PENSION EMPLEADO 4%	91.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		2.275.000	DESCUENTOS	182.000

NETO 2.093.000

SON: DOS MILLONES NOVENTA Y TRES MIL PESOS M/CTE.

Recibí Conforme
1.018.422.024

930

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA: 16 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE:	MARIA ALEJANDRA PINZON ORTEGA
IDENTIFICACION.	1.019.073.163
CARGO:	COORDINADOR DE CALIDAD
SUELDO BASE	3.250.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	15	2.275.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	91.000
			APORTE PENSION EMPLEADO 4%	91.000
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 2%	
SALARIO DEVENGADO		2.275.000	DESCUENTOS	182.000

NETO 2.093.000

SON: DOS MILLONES NOVENTA Y TRES MIL PESOS M/CTE.

Recibi Conforme
1.019.073.163

9348

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.109-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA: 18 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE: **JOSE FACUNDO MONTAÑEZ CRISTANCHO**
IDENTIFICACION: 1.118.534.255
CARGO: SUPERVISOR
SUELDO BASE: 4.060.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	1.733.333	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	69.333
			APORTE PENSION EMPLEADO 4%	69.333
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		1.733.333	DESCUENTOS	138.667

NETO **1.594.667**

SON: UN MILLON QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE

Recibe Conforme
1.118.534.255

9319

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA: 18 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE: LEIDY JOHANA MEDINA GARCIA
IDENTIFICACION: 68.626.676
CARGO: SUPERVISOR
SUELDO BASE 4.000.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	1.733.333
SALARIO DEVENGADO		1.733.333

CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
APORTE SALUD EMPLEADO 4%	69.333
APORTE PENSION EMPLEADO 4%	69.333
APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
DESCUENTOS	138.667

NETO 1.594.667

SON: UN MILLON QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE

Recibí Conforme
68.626.676

7850

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT: 24.227.103-8

edelmira sierra
Asesoría & Consultoría

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA: 18 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE: **NAYDU MARDADY BUSTOS ROMERO**
IDENTIFICACION 1.118.544.617
CARGO: SUPERVISOR
SUELDO BASE 4.000.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	1.733.333	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	69.333
			APORTE PENSION EMPLEADO 4%	69.333
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	-
SALARIO DEVENGADO		1.733.333	DESCUENTOS	138.667

NETO 1.594.667

SON: UN MILLON QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE

Recibí Conforme
1 118 544 617

2334

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA. 18 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE: **JOHANA ANGELICA HURTADO RINCON**
IDENTIFICACION: 33.645.869
CARGO: SUPERVISOR
SUELDO BASE 1.000.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCEDNES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	1.733.333	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	69.333
			APORTE PENSION EMPLEADO 4%	69.333
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		1.733.333	DESCUENTOS	138.667

NETO 1.594.667

SON: UN MILLON QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE

Recibí Conforme
33.645.869

9352

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA: 16 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE: **KARINA DRUEÑA GALINDO**
IDENTIFICACION: 1.118.542.365
CARGO: SUPERVISOR
SUELDO BASE 4.000.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	1.733.333	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	69.333
			APORTE PENSION EMPLEADO 4%	69.333
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		1.733.333	DESCUENTOS	138.667

NETO	1.594.667

SON: UN MILLON QUINIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE

Karina Drueña G.
Recibi Conforme
1.118.542.365

9333

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.102 3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA: 18 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE: **MYRIAM GUTIERREZ PATIÑO**
IDENTIFICACION: 46.379.959
CARGO: CONTADOR
SUELDO BASE 3.045.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	1.319.500	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	52.780
			APORTE PENSION EMPLEADO 4%	52.780
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		1.319.500	DESCUENTOS	105.560

NETO	1.213.940

SON: UN MILLON DOSCIENTOS TRECE MIL NOVECIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE

Recibí Conforme
46.379.959

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

NIT. 24.222.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA: 18 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE:	**JOSE LUIS GÓMEZ HERNÁNDEZ**
IDENTIFICACION:	91.531.975
CARGO:	ABOGADO
SUELDO BASE	3.045.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	1.319.500	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	52.780
AUXILIO DEVENGADO		-	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	52.780
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		1.319.500	DESCUENTOS	105.560

NETO **1.213.940**

SON: UN MILLON DOSCIENTOS TRECE MIL NOVECIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE

Recibí Conforme
91.531.975

9355

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA: 18 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE:	SANDRA MILENA HERNÁNDEZ LÓPEZ
IDENTIFICACION:	23.324.493
CARGO	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (1)
SUELDO BASE	1.740.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	754.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	30.160
AUXILIO DEVENGADO	13	70.200	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	30.160
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 2%	
SALARIO DEVENGADO		824.200	DESCUENTOS	60.320

NETO 763.880

SON: SETECIENTOS SESENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE

Recibí Conforme

23.324.493

9356

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA: 16 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE:	LUZ GERALDINE ELIZABETH RAMÍREZ
IDENTIFICACION:	1.057.587.328
CARGO.	TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (2)
SUELDO BASE	1.740.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	754.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	30.160
AUXILIO DEVENGADO	13	70.200	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	30.160
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		824.200	DESCUENTOS	60.320

NETO 763.880

SON: SETECIENTOS SESENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE

Recibi Conforme

1.057.587.328

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA: 15 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE: **LUZ ESTELA CARRERO SALCEDO**
IDENTIFICACION: 23.770.291
CARGO: TECNICO EN CONTROL Y CALIDAD (3)
SUELDO BASE: 1.740.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	754.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	30.160
AUXILIO DEVENGADO	13	70.200	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	30.160
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		824.200	DESCUENTOS	60.320

NETO 763.880

SON: SETECIENTOS SESENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE

Recibi Conforme
23.770.291

9358

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-9

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA: 16 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE: **ANDRY NATALIA CARRILLO SANDOVAL**
IDENTIFICACION: 1,094 279.658
CARGO: TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (S)
SUELDO BASE 1 748.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	754.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	30.160
AUXICIO DEVENGADO	13	70.200	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	30.160
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		824.200	DESCUENTOS	60.320

NETO 763.880

SON: SETECIENTOS SESENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE

Andry Carrillo S.
Recibi Conforme
1,094.279.658

95.19

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA: 16 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE: **JENIFFER SOLANGE CALDERÓN MESA**
IDENTIFICACION: 1.118.546.269
CARGO: AUXILIAR ADMINISTRATIVO
SUELDO BASE 1.740.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	754.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	30.160
AUXILIO DEVENGADO	13	70.200	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	30.160
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 1%	
SALARIO DEVENGADO		824.200	DESCUENTOS	60.320

NETO 763.880

SON: SETECIENTOS SESENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE

JENIFFER CALDERÓN
Recibí Conforme
1.118.546.269

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24 327.103-3

VOLANTE DE PAGO NOMINA CONTRATO 2398 DE 2023

FECHA: 18 AL 31 DE MAYO 2024

NOMBRE: **MARNOL JASMANI AHUE PEÑA**
IDENTIFICACION: 1.121.210.018
CARGO: TECNICO EN CONTROL DE CALIDAD (4)
SUELDO BASE: 1.740.000

CONCEPTOS DEVENGOS	DIAS	VALOR	CONCEPTOS DEDUCCIONES	VALOR
SALARIO DEVENGADO	13	754.000	APORTE SALUD EMPLEADO 4%	30.160
AUXILIO D EVENGADO	13	70.200	APORTE PENSION EMPLEADO 4%	30.160
			APORTE FONDO DE SOLIDARIDAD 2%	
SALARIO DEVENGADO		824.200	DESCUENTOS	60.320

NETO 763.880

SON SETECIENTOS SESENTA Y TRES M.L OCHOCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE

Marnol Ahue Peña
Recibi Conforme
1.121.210.018

9361

Nit	Dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 24027103	3	EMLANIA SIERRA GUTIERREZ	5 - AMOS DE JOE CONTANTE	INTERVENTORIA 2398 DE 2023	DIAGONAL 14 5 80	YOPAL-CASANARE	3013682150	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-05	2024-06	68648516	94823104	E	2024/06/05	2024/06/05	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	0	$11,884,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

No.	EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
	Identificacion		Apellidos	Reg	Inc	Vsp	Sln	Lma	Vac	Irp	Vst	Cor	Ind	Sln	Ige	Irl	Vac	Amp	Vct	M	Vlr	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	1120210018	SAYUE MARMOL																			05-14	30	$1,748,000	$278,400	EPS025	30	$1,748,000	$699,600	CCF06	30	$1,748,000	$69,600	14-11	30	$1,748,000	$48,300	30	$0	$0	SI	$435,800
2	CC	7515420024	ARCOS Ronal																			05-14	30	$5,150,000	$820,400	EPS037	30	$5,150,000	$2,060,000	CCF07	30	$5,150,000	$210,800	14-11	30	$5,150,000	$34,400	30	$0	$0	SI	$1,367,500
3	CC	1118244617	MUSTOS MATEU																			230301	30	$4,000,000	$648,800	EPS037	30	$4,000,000	$1600,000	CCF07	30	$4,000,000	$160,000	14-11	30	$4,000,000	$41,800	30	$0	$0	SI	$1,031,800
4	CC	1116548254	CALDERON JENIFFER																			230304	30	$1,748,000	$278,400	EPS037	30	$1,748,000	$699,600	CCF07	30	$1,748,000	$69,600	14-11	30	$1,748,000	$14,300	30	$0	$0	SI	$409,800
5	CC	23770251	CARMONA LUZ																			230301	30	$1,748,000	$278,400	EPS025	30	$1,748,000	$699,600	CCF06	30	$1,748,000	$69,600	14-11	30	$1,748,000	$18,200	30	$0	$0	SI	$465,800
6	CC	1094277658	CARRILLO ANDRY																			230301	30	$1,748,000	$278,400	EPS025	30	$1,748,000	$699,600	CCF06	30	$1,748,000	$69,600	14-11	30	$1,748,000	$18,200	30	$0	$0	SI	$465,800
7	CC	9150925	GOMEZ JOSE																			230301	30	$1,748,000	$278,400	EPS041	30	$1,748,000	$699,600	CCF08	30	$1,748,000	$69,600	14-11	30	$1,748,000	$18,200	30	$0	$0	SI	$465,800
8	CC	46370455	GUTIERREZ MYRIAM																			230301	30	$3,045,000	$487,200	EPS005	30	$3,045,000	$1218,000	CCF09	30	$3,045,000	$121,800	14-11	30	$3,045,000	$31,800	30	$0	$0	SI	$650,800
9	CC	23304803	HERNANDEZ SANDRA																			230301	30	$3,045,000	$487,200	EPS025	30	$3,045,000	$1218,000	CCF06	30	$3,045,000	$121,800	14-11	30	$3,045,000	$31,800	30	$0	$0	SI	$650,800
10	CC	23449861	HURTADO JOHANA																			230304	30	$1,748,000	$278,400	EPS041	30	$1,748,000	$699,600	CCF08	30	$1,748,000	$69,600	14-11	30	$1,748,000	$18,200	30	$0	$0	SI	$465,800
11	CC	4332475	MEDINA LEIDY																			231021	30	$4,000,000	$648,800	EPS025	30	$4,000,000	$1600,000	CCF06	30	$4,000,000	$160,000	14-11	30	$4,000,000	$41,800	30	$0	$0	SI	$1,031,800
12	CC	1116534255	MONTAÑEZ JOSE																			23-14	30	$4,000,000	$648,800	EPS041	30	$4,000,000	$1600,000	CCF08	30	$4,000,000	$160,000	14-11	30	$4,000,000	$41,800	30	$0	$0	SI	$1,031,800
13	CC	1011670142	PINZON MARIA																			230301	30	$4,000,000	$648,800	EPS025	30	$4,000,000	$1600,000	CCF06	30	$4,000,000	$160,000	14-11	30	$4,000,000	$41,800	30	$0	$0	SI	$1,031,800
14	CC	1007582128	RAMIREZ LUZ																			230301	30	$5,250,000	$490,400	EPS025	30	$5,250,000	$2310,000	CCF06	30	$5,250,000	$210,000	14-11	30	$5,250,000	$54,950	30	$0	$0	SI	$1,355,350
15	CC	1118543365	VALEÑA KARINA																			230301	30	$1,748,000	$278,400	EPS025	30	$1,748,000	$699,600	CCF06	30	$1,748,000	$69,600	14-11	30	$1,748,000	$18,200	30	$0	$0	SI	$465,800
Total	Afiliados(15)																			230301	30	$4,000,000	$648,800	EPS025	30	$4,000,000	$1600,000	CCF06	30	$4,000,000	$160,000	14-11	30	$4,000,000	$41,800	30	$0	$0	SI	$1,031,800
																					$47,030,000	$7,450,000			$47,030,000	$1,881,200			$47,030,000	$1,881,200			$47,030,000	$494,400		$0	$0		$11,884,000

[redacted]

2024/08/06 08:30 AM

9352

Identificación	No.	Razón Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Fecha de Nacimiento o Mes
NIT 8[illegible]	5	SOLUCIONES SIERRA ANTIOQUIA	1 MICRO DE 200 COTIZANTES	APTADOTIONAL 4298 3° PISO	DIAGONAL 14 B [illegible]	TOPACIO/CUNDINAMARCA	3[illegible]	5

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

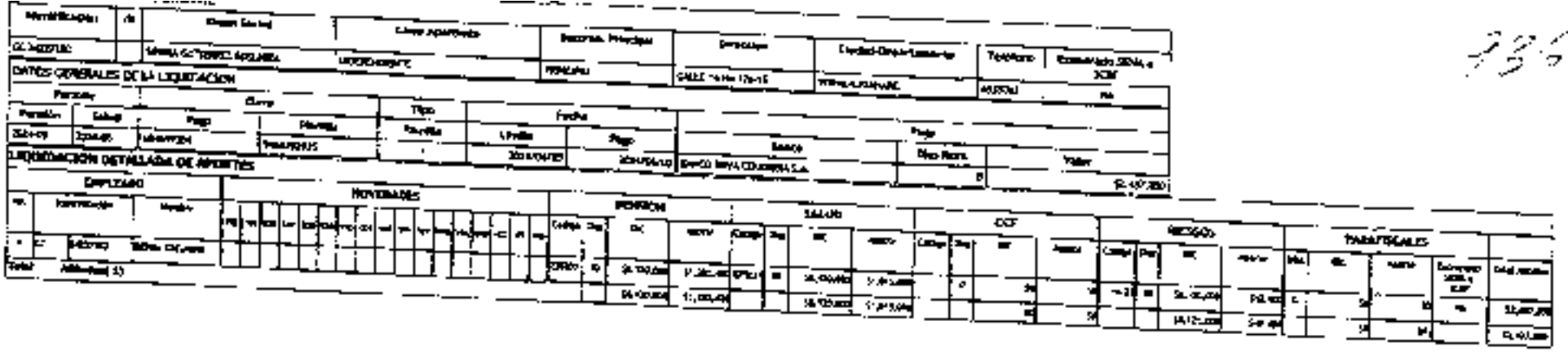
Periodo		Clase		Tipo	Fecha			Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Límite	Pago	Banco	Días Mora	Valor	
2024-08	2024-08	[illegible]	[illegible]	E	2024-08-06	[illegible]	BANCO AGRARIO DE COLOMBIA S.A.	0	$11,884,000	

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				15	$7,330,000	$0	$0	$7,330,000
COLFONDOS	23[illegible]	8[illegible]	6	1	$640,000	$0	$0	$640,000
COLPENSIONES	23-14	9[illegible]	7	3	$1,211,000	$0	$0	$1,211,000
PORVENIR	23[illegible]	8[illegible]	3	11	$5,179,000	$0	$0	$5,179,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$491,600	$0	$0	$491,600
ARL SURA	14-11	8[illegible]	5	15	$491,600	$0	$0	$491,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				19	$1,881,200	$0	$0	$1,881,200
COMFACALDAS	CCF69	8[illegible]	8	19	$1,881,200	$0	$0	$1,881,200
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				19	$1,881,200	$0	$0	$1,881,200
EPS SURA (ANTES SURAMIS)	EPS010	8[illegible]	2	1	$160,000	$0	$0	$160,000
NUEVA EPS	EPS037	9[illegible]	2	2	$320,000	$0	$0	$320,000
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS641	9[illegible]	2	2	$319,200	$0	$0	$319,200
SANITAS	EPS005	8[illegible]	6	10	$1,360,000	$0	$0	$1,360,000
TOTAL				15	$11,884,000	$0	$0	$11,884,000

[redacted]

2024/08/06 08:30 AM



DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

LIQUIDACIÓN DETALLADA DE APORTES

Empleado

Novedades

Pensión

Salud

CCF

Riesgos

Parafiscales

Página 1 de 2

2024/08/06 08:42 AM

9369

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS A FAVOR	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)								
POSITIVA	23032	899,226,809	2	1	$1,360,400	$0	$0	$1,360,400
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)					$1,360,400	$0	$0	$1,360,400
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	4	1	$42,400	$0	$0	$42,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)					$42,400	$0	$0	$42,400
NUEVA E.P.S	EPS037	900,156,264	2	1	$1,015,000	$0	$0	$1,015,000
TOTAL				1	$2,437,400	$0	$0	$2,437,400

[redacted]

2024/08/06 08:42 AM

-1365-

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	Razón Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad/Departamento	Teléfono	Formulario SOA o Mes
NI 8301[illegible]	[illegible]	MODERADO	PRINCIPAL	[illegible]	[illegible]	[illegible]	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Pago	Oficina	Tipo Planilla	Fechas		Banco	Pago	
Pensión	Salud				Límite	Pago		Bco Ahora	Valor
2024-05	2024-05	2/2024	[illegible]	E	2024/06/12	2024/06/12	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	TI	$146,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

| EMPLEADO | | | | NOVEDADES | | | |

9366

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1422716[illegible]		MORRA GUTIERREZ EDELMIRA	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 14 No 17b-15	TOPAL-CASANARE	6333083	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-05	2024-05	733362421	94492101320	N	2024/06/05	2024/06/27	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	22	$165,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)								
COMFACASANARE	CCF69	844,003,352	8	1	$162,400	$2,900	$0	$165,300
TOTAL				1	$162,400	$2,900	$0	$165,300

2024/08/06 08:43 AM

9367

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 24027183		SIERRA GUTIERREZ [illegible]	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 14 Nº 17a-18	YOPAL-CASANARE	6330303	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

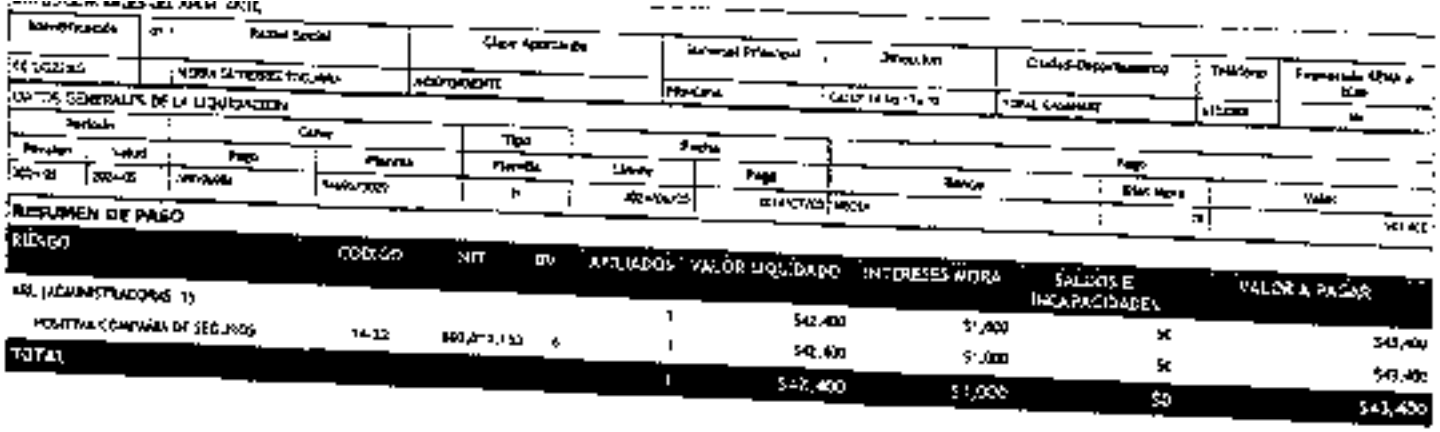
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Periodo	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2024-05	2024-05	TARJETA	9469573829	E	2024/06/05	2024/07/03	NEQUI	28	$43,480

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre	Vsp	ven	vsp	vac	sln	lnr	vst	cor	sln	lpa	irl	sue	ige	vct	ler	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
1	CC	24027183	SIERRA GUTIERREZ							A									230301	30	($8,120,000)	($1,380,400)	EPS037	30	($8,120,000)	($1,015,000)		3	$0	$0	14-22	30	($8,120,000)	($43,480)	0	$0	$0	No	($2,437,880)
1	CC	24027183	SIERRA GUTIERREZ							C									230301	30	$8,120,000	$1,380,400	EPS037	30	$8,120,000	$1,015,000		0	$0	$0	14-23	30	$8,120,000	$34,800	0	$0	$0	No	$2,480,200
Total	Afiliados(1)																				$0	$0			$0	$0			$0	$0			$0	$43,480		$0	$0		$43,480

[redacted]

2024/08/06 08:41 AM



Identificación	Razón Social	Clase Aportante	Número Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Fecha de Afiliación a ARL
44	NOMINA SALARIOS INCLUIDA	ADOPCIONANTE	Principal	CALLE 14 Sur # 7 a 70	TOTAL CASANARE	3125000	06

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Cotiz		Tipo		Fecha				Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Límite	Pago	Banco		Días Mora	Valor	
2024-08	2024-08	ANTICIPADA	10/06/2024	E	10/06/2024	EFECTIVO	MIXTA				$0

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
ARL (ADMINISTRADORAS 1)								
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-22	860,069,574	6	1	$42,400	$1,000	$0	$43,400
TOTAL				1	$42,400	$1,000	$0	$43,400

3358

INGELABS LABORATORIO S.A.S

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

9369

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

Razón social / Nombre: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
NIT: 24227103
Direccion: Calle 14 N° 17A -15 - Yopal - Casanare
Telefono: 3112632150
Email: losgranjeros_@hotmail.com

FACTURA ELECTRÓNICA
DE VENTA NO. INGE - 601

Fecha de Emision: 17/06/2024 **Hora:** 09:10:33
Fecha Vencimiento: 17/06/2024
Cond.Pago: Crédito a 0 días

ITEM	CODIGO	CANT	U.M	DESCRIPCION	DTO	%IVA	P. UNIT.	P.TOTAL
	AA001	9		ANÁLISIS MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	0 %	19	933.849	8.404.641

Observaciones: Mes de mayo de 2024

Valor en letras: Diez millones trescientos setenta y seis mil ciento nueve Pesos M/Cte

SUBTOTAL:			$ 8.404.641
BASE 19% $	8.404.641	IVA 19%	1.971.468
BASE 5% $	0	IVA 5% $	0
DESCUENTO:			$ 0
TOTAL:			$ 10.376.109
Rete.Fuente 0, 00%			$ 0
Rete.Iva 0, 00%			$ 0
Rete.Ica 0, 00%			$ 0
Total A Pagar:			**$ 10.376.109**

Representación Gráfica

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

CUFE:b8f2f99bc1f437d529e1124b15ef63ee1fe662f7952572a7ad5800f9f41627a22493ba55fb3c921e4e4334a13660039a7

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

Impreso por AcadSoft ERP SoftWare de facturación electrónica directa—Dirección Nacional de Derechos de Autor 1328215—Original SoftWare

9370

Yopal Casanare 04 de Junio de 2024

CUENTA DE COBRO 007

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Nit 24.227.103

DEBE A

ALBA LUCIA PINTO CABULO

C.C. 46.370.874

LA SUMA DE: Un millón ochenta y tres mil trescientos cincuenta pesos mcte ($1.083.350,00)

POR CONCEPTO DE: canon de arrendamiento del inmueble ubicado en la calle 14 No. 9-04 en Yopal – Casanare, correspondiente al mes de mayo de 2024.

Cordialmente;

ALBA LUCIA PINTO CABULO

C.C. 46.370.874

9371

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

NIT. 24.227.103-3

COMPROBANTE DE EGRESO

No. 09

FECHA: 5/06/2024

PAGADO A: Alba Lucia Pinto Cabulo

IDENTIFICACION: 46.370.874

CIUDAD

CONCEPTO	VALOR
POR CONCEPTO DE: Alquler de oficinas correspondiente al mes de mayo de 2024	$ 1.083.350,00
	$ 1.083.350,00

SON: Un millón ochenta y tres mil trescientos cincuenta pesos mcte

Elaboro:	Aprobo:	Firma: Recibi Conforme c.c. No. 46.370.874

KIMOSAVI
Internacional S.A.S
NIT. 844.004.132-4

CONTROL ALQUILER DE EQUIPO

KV 0836

9372

FECHA	14 Mayo 2024
SEÑORES	Epdmir Sierra.
RESPONSABLE	" "
DIRECCIÓN	Cl 14 9 04
TELEFONO	311 263 2150 / 3114633154
CIUDAD	Yopal
LUGAR DE CONFERENCIA	Cl 14 9 -04
NIT. /C.C.	24 227 103

	CANTIDAD	VERIFICACIÓN	SERIALES
CABLE DE PODER	1		
CABLE PARA COMPUTADOR			
CABLE AUDIO Y VIDEO			
CABLE VGA	1		
CABLE HDMI	1		
MALETÍN DE CARGA	1		
IMPRESORA / SCANER			
CONTROL REMOTO			
REGULADOR DE ENERGÍA			
VIDEO BEAM	1	ACER.	225920
EXTENSIÓN ELÉCTRICA			
TECLADO Y MOUSE			
COMPUTADOR PORTATIL			
SISTEMA DE SONIDO (PARLANTES)			

HORAS (LAPSO)	1/2 60.000	DEPOSITO	300.000
VALOR HORA	$	ABONO	
TOTAL	$	SALDO	

Yluva Daniela Molano
Recibido (Nombre Claro)
C.C. 1006941688

Kimosavi Internacional S.A.S.

OBSERVACIONES

El cliente signatario de este documento se compromete para con KIMOSAVI INTERNACIONAL S.A.S., a velar por el buen estado de los equipos que se relacionan en esta planilla, en caso de averiarse o extraviarse alguno de ellos, debera reponerlos en el estado en que fueron entregados. De igual forma KIMOSAVI INTERNACIONAL S.A.S., se compromete a entregar los equipos instalados a la hora y en lugar previsto y los retirara a la hora que se haya pactado entre las partes.

ADVERTENCIA:
EN CASO DE NO USAR LOS EQUIPOS, SE DEBE INFORMAR DE FORMA INMEDIATA, DE LO CONTRARIO SE REALIZARA EL COBRO POR EL TOTAL DEL TIEMPO QUE PERMANEZCA EN POSESIÓN DEL CLIENTE.

Cra 19 # 19 - 53. Yopal, Casanare
Domicilios: 322 828 2464
Offi.express/tienda - clientes@kimosavieu.com

OffiExpress
Tech-Store

PAPELERIA Y CACHARRERIA CERVANTES

Olga Pedraza Patarroyo
NIT-47428789-1 RESPONSABLE DE IVA || REPRESENTACIÓN GRÁFICA
No somos grandes contribuyentes NO somos Autorretenedores
Dir: CL 10 19 62 Yopal - Casanare Tel 3134244545 cervantesyopal@hotmail.com
Nº .Resolucion: 18764068603383 **Prefijo:** CER2 **Consecutivo:** 25001 al 100 **Fecha:** 2024-04-08 **Hasta:** 2026-04-08 **Vigencia:** 6 Meses

CUFE:0e0e594554aa444ee490216762e228c4090ac2bbb349c9de5f8c98afba29813d95f8c4c1c68b8a6d9abdefd4334f09c1

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA NO. CER2 - 26159

N.I.T.: 24227103
Nombre : EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Direccion: CALLE 14 #9 04 barrio luis maria jimenez
Telefono: 3138708675

Fecha de Emision : 15/05/2024
Fecha Vencimiento : 15/05/2024
Cond.Pago: Contado

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	%IVA	P.UNITARIO	P.TOTAL
03204	AZ CARTA AZUL PAPPYER	6	19	5.462	32.773
WB8323	STICK NOTE BANDERILLAS WEIBO WB 8321	15	19	1.513	22.689
002827	CLIPS ESTANDAR TRITON	5	19	1.008	5.042
HL815LBK	CALCULADORA CASIO HL-815L DT	1	19	16.387	16.387
OE076F	BOLIGRAFO SEMIGEL OFFIESCO OE076F	1	19	6.891	6.891
S40G	PEGANTE BARRA 40gr SIPEGA	1	19	3.361	3.361
512305	BOLIGRAFO EN GEL RETRACTI NEGRO	3	19	5.042	15.126
3000516	RESMA CARTA	1	19	134.454	134.454

Observaciones:

Son: Doscientos ochenta y un mil setecientos Bs. 00/100

Recibí real y materialmente la mercancía

Nombre: _____

C.C: _____

Firma y Sello: _____

SUBTOTAL:	$	236.723
I.V.A. 19, 00%	$	44.977
Rete. Fuente 0, 00%	$	0
Rete. Iva 0, 00%	$	0
Rete. Ica 0, 00%	$	0
Total A Pagar:	**$**	**281.700**

Impreso por AccaSoft ERP SoftWare de facturación electrónica directa——Dirección Nacional de Derechos de Autor 122821——Original SoftWare

TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S
NIT 901.337.799-1
CL 12 11 56
Tel: (608) 3123606423 - (608) 3004248874
Hato Corozal - Colombia
faibenstransabana@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. TSSA 1240

Señores	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		
NIT	24.227.103-3	**Teléfono**	(608) 3112632150 - Ext. 000
Dirección	CALLE 14 # 08-04 BARRIO LUIS MARIA JIMENEZ	**Ciudad**	Yopal - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	26/08/2024, 15:02
Expedición	26/08/2024, 15:02
Vencimiento	25/09/2024

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Impto. Rete.	Vr. Total
1	SERVICIO DE TRANSPORTE DE PERSONAL PARA EL CONTRATO 2398 DE 2023, DURANTE EL PERIODO DE EJECUCION DEL 18 AL 31 MAYO DE 2024.	1.00	19,500,000.00	0 %	19,500,000.00

Total ítems: 1

Total Bruto	19,500,000.00
Total a Pagar	19,500,000.00

Valor en Letras:
Diecinueve millones quinientos mil pesos m/cte

Condiciones de Pago:
Crédito - Cuota No. 001 vence el 2024-09-25 por $ 19,500,000.00

Observaciones:

Orden de compra: -

Orden de entrega: - Fecha:

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764007160527 aprobado en 20240311 prefijo TSSA desde el número 1001 al 2000 Vigencia: 12 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 4921 Transporte de pasajeros Tarifa
CUFE: 5aee5ec7b1a1f2bc185b11e8d5f8241a9e40046e7b3b32680da516906502a8e226a1b421adf8fe9068705dd0a9f4a3d

Fabricante Software y Proveedor tecnológico Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Forma electrónica, ver en el XML

ANEXO 43

Certificación de cumplimiento general del contrato de prestación de servicios Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 y No. Interno 1036 de 2024

9376

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ en** cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 2398 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoria, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera,

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió el operador ejecutor **UT ALIMENTAMOS 2024**, dentro del contrato de prestación de Servicios **Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No INTERNO 1036** y que ejecutó durante el periodo comprendido del 20 al 31 de mayo de 2024.
2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero, contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría No. 2398 de 2023, se verificó por parte de la firma interventora que el prestador del servicio **UT ALIMENTAMOS 2024**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 20 al 31 de mayo de 2024.
3. La interventoría verificó la vinculación del personal que utilizó el prestador del servicio durante el periodo comprendido del 20 al 31 de mayo de 2024, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal manipulador de alimentos con contratación por obra o labor determinada.
4. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el periodo comprendido del 20 al 31 de mayo de 2024, la interventoría verificó y certifica que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados y asi mismo en las situaciones que se evidenciaron algunas circunstancias en la prestación del servicio de alimentación escolar, se procedió conforme a lo establecido en Comité Técnico de Dirección No. 01 celebrado en fecha 20 de mayo de 2024, el cual establece las situaciones sobre las cuales se aplicará descuento y fijarán acciones con operador para evitar recurrencia lo que garantiza que el pago que se aprueba es el que corresponde a la realidad del contrato.
5. Desde el punto de vista jurídica no existe ningún inconveniente, inconsistencia, litigio o situación que impida el pago del servicio prestado durante el periodo comprendido del 20 al 31 de mayo de 2024, por tanto, la interventoria aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.
6. Al 31 de mayo de 2024, el Contrato de Prestación de Servicios **Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No INTERNO 1036**, tiene un porcentaje de ejecución del **6,79%**.

En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA EL PAGO DEL SERVICIO PRESTADO por la firma **UT ALIMENTAMOS 2024**, durante el periodo comprendido del 20 al 31 de mayo de 2024, por un valor total de **$1.330.025.249,44**, conforme se desagrega y explica en el informe de validación informe de ejecución No. 1 del contrato de prestación de servicios Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036 DE 2024 periodo del 20 al 31 de mayo de 2024.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los dieciséis (16) días del mes de agosto de 2024, para pago de ACTA DE RECIBO PARCIAL No. 1

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría No. 2398 de 2023

9377

VISITAS TECNICAS DE SEGUIMENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES

9378

ANEXO 29

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares periodo del 18 al 31 de mayo de 2024

7

7579

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2396 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORIA 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 NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

MES DEL 25 AL 31 DE MAYO DE 2024

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	MONTERREY	IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR																											X					1
2	MONTERREY	IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	VILLACAROLA																											X					1
3	MONTERREY	IE TECNICO DIVERSIFICADO	SANTANDER																											X					1
4	MUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA																											X					1
5	MUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL																											X					1
6	AGUAZUL	IE LA TURUA	PRINCIPAL																												X				1
7	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES																												X				1
8	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	MANUELA BELTRAN																												X				1
9	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	RINCON HONDO																												X				1
10	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL CARIBE																												X				1
11	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO																												X				1
12	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	CARIBAYONA																												X				1
13	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	DON RAFAEL																												X				1
14	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	PUERTO ROSALES																													X			1
15	VILLANUEVA	IE FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO																													X			1
16	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN																													X			1
17	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER																													X			1
18	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL CALVARIO																													X			1
19	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO																													X			1
20	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	LA ESPERANZA																													X			1
21	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	EL FICAL																													X			1
22	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	PRINCIPAL																													X			1
23	TAURAMENA	IE CRIET	PIÑALITO																														X		1
24	TAURAMENA	IE CRIET	ANA MILENA MUÑOZ																														X		1
25	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA ESPERANZA																														X		1
26	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL GARRANCHO																														X		1
27	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LAS CALLES																														X		1
28	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA																														X		1
29	TAURAMENA	IE CRIET	LA PRADERA																														X		1
30	TAURAMENA	IE CRIET	CAMILO TORRES																														X		1

9580

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 DE 2023

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 NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

MES DEL 20 AL 31 DE MAYO DE 2024

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
31	AGUAZUL	E CUPIAGUA	PRINCIPAL																																
32	AGUAZUL	E CUPIAGUA	UNETE																														x		1
33	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	LA CABUYA																														x		1
34	AGUAZUL	E LEON DE GREFF	SAN BENITO																				x												1
35	AGUAZUL	E LEON DE GREFF	LEON DE GREFF																				x												1
36	AGUAZUL	E CUPIAGUA	CUPIAGUA																				x												1
37	HATO COROZAL	E SIMON BOLIVAR	POLICARPA SALAVARRIETA																				x												1
38	MONTERREY	E TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUFAL																					x											1
39	MONTERREY	E NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR																					x											1
40	VILLANUEVA	E SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ																					x											1
41	ORocue	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO																					x											1
42	TAMARA	E VICTOR GOMEZ CORREDOR	SANTA ROSA																					x											1
43	TAMARA	E VICTOR GOMEZ CORREDOR	SAGRADO CORAZON DE JESUS - VDA TEISLANDIA																					x											1
44	HATO COROZAL	E LUIS HERNANDEZ VARGAS	LAS TAPIAS																						x										1
45	HATO COROZAL	E LUIS HERNANDEZ VARGAS	SANTA TERESITA																						x										1
46	HATO COROZAL	E LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL CONTROL																						x										1
47	ORocue	IE EL ALGARROBO	BRISAS DEL MIREMARE																						x										1
48	ORocue	IE EL ALGARROBO	CARRIZALES																						x										1
49	ORocue	IE EL ALGARROBO	EL ALGARROBO																						x										1
50	TRINIDAD	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	PRINCIPAL																							x									1
51	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	LA CABUYA																				x												1
52	AGUAZUL	IE LA TURUA	LA VICTORIA																												x				1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5	1	0	0	0	5	1	1	10	0	52

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría No. 2398 de 2023 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoría deberá Realizar 180 visitas mínimo de campo mensuales a las Instituciones Educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografías y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar en informe mensual"

	Visita de SIAC
	Visita mediante Actas de Reunión

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 2398 DE 2023
Representante Legal

5

9381

ANEXO 30

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares periodo del 18 al 31 de mayo de 2024

9382

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DEL 07 DE DICIEMBRE DE 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 VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: DEL 18 AL 31 DE MAYO DE 2024
CONTRATISTA: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. **INTRODUCCIÓN** 4
2. **MARCO NORMATIVO** 5
3. **MARCO CONCEPTUAL** 6
4. **OBJETIVOS** 7
4.1 OBJETIVO GENERAL 7
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 7
5. **ALCANCE** 7
6. **METODOLOGÍA** 7
7. **RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS** 15
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 15
7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS 18
8. **ANÁLISIS DE RESULTADOS** 21
8.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA. 22
8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES. 30
9. **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES** 31

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE 8
Tabla 2. Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio 8
Tabla 3. Formato de condiciones de operación modalidad (RPS) 9
Tabla 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS). 11
Tabla 5. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad (RPS). 12
Tabla 6. Formato de condiciones de operación modalidad (RI) 12
Tabla 7. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RI) 13
Tabla 8. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA. 13
Tabla 9. Consolidado general de visitas realizadas en el periodo del 20 al 31 de mayo de 2024. 15
Tabla 10. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante periodo del 20 al 31 de mayo de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI) 16
Tabla 11. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo del 20 al 31 de mayo de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI) 16
Tabla 15. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante el periodo de operación del 20 al 31 de mayo de 2024. 22

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 20 al 31 de mayo de 2024. 18
Ilustración 2. Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 20 al 31 de mayo de 2024. 19
Ilustración 3. Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 20 al 31 de mayo de 2024 20
Ilustración 4. Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 20 al 31 de mayo de 2024. 20
Ilustración 5. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 20 al 31 de mayo de 2024. 20

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 1036 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL 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**" y cuya ejecución se realiza por la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024.

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 18 al 31 de mayo de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio – (PS) - *Almuerzo* y modalidad Ración Industrializada – (RI), el cual inició a partir del día Lunes, 20 de mayo de 2024 en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024.

Cabe mencionar que el seguimiento técnico que se cita en el presente informe, se establece conforme a la normatividad sanitaria legal vigente y en concordancia con la Resolución 00335 de 2021, *"Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"*, y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

- ✓ **Constitución Política de Colombia:** Artículos 209, 270 y 287.
- ✓ **Ley 09 de 1979,** "Por la cual se establecen Medidas Sanitarias"
- ✓ **Ley 715 de 2001**: "Por la cual se establecen las distintas fuentes que financian el PAE para ser ejecutadas por los distritos y municipios".
- ✓ **Ley 819 de 2003:** "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Ley 1150 de 2007:** "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos".
- ✓ **Ley 1955 de 2019**: "Por el cual se expide el plan nacional de desarrollo 2018-2022 "PACTO POR COLOMBIA, PACTO POR LA EQUIDAD".

  [...] Artículo 189. "Por la cual se crea la Unidad Especial Administrativa de Alimentación Escolar y se definen sus objetivos".
- ✓ **Ley 2042 de 2020**: "Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE".
- ✓ **Ley 2046 de 2020:** "Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos".
- ✓ **Ley 2167 de 2021:** "Garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE - durante el calendario académico".
- ✓ **Ley 2195 de 2022:** "Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 2674 de 2013:** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 00335 de 2021**: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

Modalidad Preparada en Sitio: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos.

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

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

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

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL 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**".

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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

5. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) y modalidad Ración Industrializada (RI), en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare.

6. METODOLOGÍA

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

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

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

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoria, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta siete (7) enfoques técnicos para la modalidad Ración (PS) y cuatro (4) para la Ración (RI), los cuales se desglosan en ítems específicos para cada modalidad, desde la *Tabla No. 3* a la *Tabla No. 7*.

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

TEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO	
	MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO - PS	MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI
I	EDIFICACIONES E INSTALACIONES	PERSONAL MANIPULADOR
II	CONDICIONES DE SANEAMIENTO	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION
III	PERSONAL MANIPULADOR	PARTICIPACIÓN CIUDADANA
IV	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	OBLIGACIONES CONTRACTUALES: VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO
V	CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	-
VI	PARTICIPACIÓN CIUDADANA	-
VII	OBLIGACIONES CONTRACTUALES: VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO	-

3.1. ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

Tabla 3. Formato de condiciones de operación modalidad (RPS)

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

Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
Almacenamiento	
24	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
29	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensamble y distribución	
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
32	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
33	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
36	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
Participación ciudadana	
39	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

Verificación de implementos de aseo	
41	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)							
Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - NO (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.							
		Calificación					OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO			
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO			
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO			
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO			

Tabla 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS).

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

Tabla 5. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad (RPS).

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

3.2. ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA

Tabla 6. Formato de condiciones de operación modalidad (RI)

	Personal Manipulador
1	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos .
2	El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Prácticas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos.
	Condiciones de transporte y Recepción
3	Las canastillas utilizadas para el transporte de los componentes se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección.
4	El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.
5	El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable.
6	El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario.
7	Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (Bebidas y derivados lácteos).
8	El personal del operador cuenta con equipo de protección de bioseguridad
9	El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente
10	El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.

11	Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas.
12	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).
13	Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)
14	Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.
15	El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.
16	El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.
17	El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.
18	Los empaques plásticos de los alimentos entregados son clasificados en canecas como residuos inorgánicos.
Participación ciudadana	
19	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, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Tabla 7. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RI)

Insumos e implementos de aseo	
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.
4	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)
5	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)
6	Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 8.*

Tabla 8. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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

La información obtenida de las visitas de campo, es notificada mediante correo electrónico interventoriaesgpae@gmail.com, con cortes semanales de visitas técnicas, con oficio remisorio, relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las mismas; de igual manera, se hace el envío de la matriz en Excel donde se relacionan los hallazgos encontrados en las visitas y que requieren de plan de mejora.

El presente análisis determina el porcentaje de cumplimiento de los aspectos técnicos en la operación del PAE; sin embargo, para abordar los resultados encontrados en las visitas de seguimiento, monitoreo y control, es ineludible citar aquellas variables que la firma consultora consideró como no calificables dentro de la clasificación de N.A (No Aplica) y/o N.O (No observado), conforme a la estructura de costos de la etapa precontractual o dada la inexistencia en infraestructura especifica en las unidades aplicativas. Para contextualizar el argumento anterior, se citan las variables en las que se tuvieron consideraciones específicas:

- ✓ Variable # 10 (*Relacionadas con la existencia de sistemas de extracción, su mantenimiento y registros)*: Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera sistema de extracción.
- ✓ Variable # 17 (*Relacionadas con la existencia de trampa de grasas, su mantenimiento y registros de control)*: Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera trampa de grasa; no obstante, se determinó la inexistencia de este insumo en todas las unidades aplicativas evaluadas.
- ✓ Variable # 28 y 37 (Relacionadas con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura): Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura.
- ✓ Variable # 41 (Relacionada con la entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida - Formato anexo check list elementos de aseo): Se determinó un 100% de cumplimiento cuando la variable obtuviera uno (1), de lo contrario reportó cero (0) por presentar faltantes que surtieron un plan de mejora y reposición respectiva.

Así mismo, se incluyen variables técnicas adicionales las cuales no se correlacionan con el porcentaje de cumplimiento de cada visita. Entre estas, se encuentran los siguientes aspectos técnicos:

- ✓ Variable # 42 (Relacionada con la existencia en campo de la visita de IVC realizada por la ETS): Se evaluó solo en las instituciones en donde se contaba con la copia del acta de IVC de la ETS
- ✓ Variable # 43 (Relacionadas con la existencia de instrumentos de medición y control): Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura y masa.
- ✓ Variable # 44 (*Relacionados con las Condiciones de distribución y transporte*): Solo se evaluó cuando coincidió la entrega de las materias primas con la visita técnica en campo. Sin embargo, este seguimiento se complementa con la actividad de verificación que se realiza cada semana en la bodega principal de almacenamiento de materia prima.
- ✓ Variable # 45 (*Relacionadas con el ciclo de menú entregado durante el día de la visita)*: Se describe el cumplimiento del ciclo de menú entregado el día de la visita de seguimiento y control.

Por su parte para la verificación de la modalidad ración industrializada (RI)

- ✓ Variable # 1 al 2 <u>para modalidad RI</u> (Relacionadas con el personal manipulador): No se verifica debido a que para la modalidad RI no se encuentra proyectado este aspecto técnico, por consiguiente, su cumplimiento equivale a 0% y su calificación es N.A.
- ✓ Variable # 3 al 8 <u>para modalidad RI</u> (Relacionadas con las condiciones de transporte y Recepción): Para la modalidad RI solo fueron calificadas en campo las variables del ítem de transporte que estuvieron enfocadas en la verificación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos industrializados.

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

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

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas priorizadas, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato de prestación de servicios No. 1036 de 2024 ejecutado por la empresa "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024". En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se distribuyeron los complementos de la *modalidad Ración Industrializada – RI* y se elaboraron los alimentos en la *modalidad de atención Ración Preparada en Sitio – PS complemento almuerzo* para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados como externos en las Instituciones oficiales del Departamento de Casanare, durante el periodo de operación del PAE comprendido del 20 al 31 de mayo de 2024.

A continuación, la firma consultora se permite consolidar las visitas realizadas en cada periodo especifico evaluado de acuerdo a la operación contemplada del 20 al 31 de mayo de 2024. Para lo anterior, es importante aclarar que, si bien en *Tabla No. 9* se relacionan visitas de infraestructura, seguimiento a SPQRS, estrategias de vida saludable y de bodega, estas serán evaluadas en informes independientes.

Tabla 9. Consolidado general de visitas realizadas en el periodo del 20 al 31 de mayo de 2024.

TIPO DE VISITA	VISITAS DEL PERIODO
Ración Preparada en Sitio (RPS)	32
Ración Industrializada (RI)	0
Infraestructura	26
Visitas mediante Acta de reunión	20
Seguimiento a SPQRS	11
Estrategia de vida saludable	0
Sedes administrativas y/o Bodegas	2
TOTAL VISITAS DEL PERIODO	**91**

Para efecto del presente informe se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas de las modalidades de atención modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) y modalidad Ración Industrializada (RI), las cuales se detallan en orden cronológico a partir de la *Tabla No. 10* hasta la *Tabla No. 11*, donde para el periodo se lograron obtener: 52 actas (32 de calificación y 20 de reunión).

Tabla 10. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante periodo del 20 al 31 de mayo de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	VISITA No.	PAE[1]
1	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	LA CABUYA	20/05/2024	1RA	PS
2	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	SAN BENITO	20/05/2024	1RA	PS
3	AGUAZUL	IE LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF	20/05/2024	1RA	PS
4	AGUAZUL	IE CUPIAGUA	CUPIAGUA	20/05/2024	1RA	PS
5	HATO COROZAL	IE SIMON BOLIVAR	POLICARPA SALAVARRIETA	20/05/2024	1RA	PS
6	MONTERREY	IE TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUFAL	21/05/2024	1RA	PS
7	MONTERREY	IE NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR	21/05/2024	1RA	PS
8	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ	21/05/2024	1RA	PS
9	OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO	21/05/2024	1RA	PS
10	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	SANTA ROSA	21/05/2024	1RA	PS
11	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	SAGRADO CORAZON DE JESUS - VDA TEISLANDIA	21/05/2024	1RA	PS
12	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	LAS TAPIAS	22/05/2024	1RA	PS
13	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	SANTA TERESITA	22/05/2024	1RA	PS
14	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL CONTROL	22/05/2024	1RA	PS
15	OROCUE	IE EL ALGARROBO	BRISAS DEL MAREMARE	22/05/2024	1RA	PS
16	OROCUE	IE EL ALGARROBO	CARRIZALES	22/05/2024	1RA	PS
17	OROCUE	IE EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	22/05/2024	1RA	PS
18	TRINIDAD	IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	PRINCIPAL	23/05/2024	1RA	PS
19	HATO COROZAL	IE LUIS HERNANDEZ VARGAS	LA CABUYA	20/05/2024	1RA	PS
20	AGUAZUL	IE LA TURUA	LA VICTORIA	28/05/2024	1RA	PS

[1] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

Así bien, a partir de las visitas realizadas mediante actas de verificación se logró analizar y evidenciar de manera porcentual, el cumplimiento general de los diferentes Aspectos Técnicos (A.T) y Aspectos Nutricionales (A.N) de la operación dada en los centros educativos asignados. Por consiguiente, se relaciona a continuación los consolidados correspondientes al periodo de análisis del actual informe, junto con las especificaciones respecto al tipo de modalidad.

Tabla 11. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo del 20 al 31 de mayo de 2024 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	% A.T[1]	CONCEPTO A.T	% A.N[2]	CONCEPTO A.N	PAE[3]
1	MONTERREY	IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR	27/05/2024	74,29%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
2	MONTERREY	IE ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	VILLACAROLA	27/05/2024	72%	Aceptable	-	-	PS
3	MONTERREY	IE TECNICO DIVERSIFICADO	SANTANDER	27/05/2024	70%	Aceptable	-	-	PS
4	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA	27/05/2024	91,18%	Bueno	-	-	PS
5	NUNCHIA	IE ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL	27/05/2024	91,18%	Bueno	-	-	PS
6	AGUAZUL	IE LA TURUA	PRINCIPAL	28/05/2024	82,35%	Aceptable	-	-	PS
7	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES	28/05/2024	54,55%	Deficiente	-	-	PS

8	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	MANUELA BELTRAN	28/05/2024	74,19%	Aceptable	-	-	PS
9	PAZ DE ARIPORO	IE SIMON BOLIVAR	RINCON HONDO	28/05/2024	73,53%	Aceptable	-	-	PS
10	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL CARIBE	28/05/2024	67,65%	Deficiente	-	-	PS
11	PAZ DE ARIPORO	IE TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	28/05/2024	64,71%	Deficiente	73.3%	Aceptable	PS
12	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	CARIBAYONA	28/05/2024	75,00%	Aceptable	-	-	PS
13	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	DON RAFAEL	28/05/2024	66,70%	Deficiente	85.7%	Bueno	PS
14	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	PUERTO ROSALES	29/05/2024	71,87%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
15	VILLANUEVA	IE FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO	29/05/2024	59,38%	Deficiente	-	-	PS
16	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	29/05/2024	59,26%	Deficiente	-	-	PS
17	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	29/05/2024	67,65%	Deficiente	-	-	PS
18	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL CALVARIO	29/05/2024	72,73%	Aceptable	-	-	PS
19	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO	29/05/2024	73,53%	Aceptable	-	-	PS
20	TRINIDAD	IE TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	LA ESPERANZA	29/05/2024	73,53%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
21	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	EL FICAL	29/05/2024	62,50%	Deficiente	-	-	PS
22	VILLANUEVA	IE SAN AGUSTIN	PRINCIPAL	29/05/2024	78,79%	Aceptable	100%	Muy bueno	PS
23	TAURAMENA	IE CRIET	PIÑALITO	30/05/2024	53,13%	Deficiente			PS
24	TAURAMENA	IE CRIET	ANA MILENA MUÑOZ	30/05/2024	62,50%	Deficiente	-	-	PS
25	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA ESPERANZA	30/05/2024	61,29%	Deficiente	-	-	PS
26	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL GARRANCHO	30/05/2024	55,88%	Deficiente	-	-	PS
27	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	LAS CALLES	30/05/2024	61,76%	Deficiente	-	-	PS
28	SAN LUIS DE PALENQUE	IE TECNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	30/05/2024	64,71%	Deficiente	57.1%	Deficiente	PS
29	TAURAMENA	IE CRIET	LA PRADERA	30/05/2024	60,61%	Deficiente	-	-	PS
30	TAURAMENA	IE CRIET	CAMILO TORRES	30/05/2024	66,67%	Deficiente	-	-	PS
31	AGUAZUL	IE CUPIAGUA	PRINCIPAL	30/05/2024	72,73%	Aceptable	-	-	PS
32	AGUAZUL	IE CUPIAGUA	UNETE	30/05/2024	88,23%	Bueno	-	-	PS

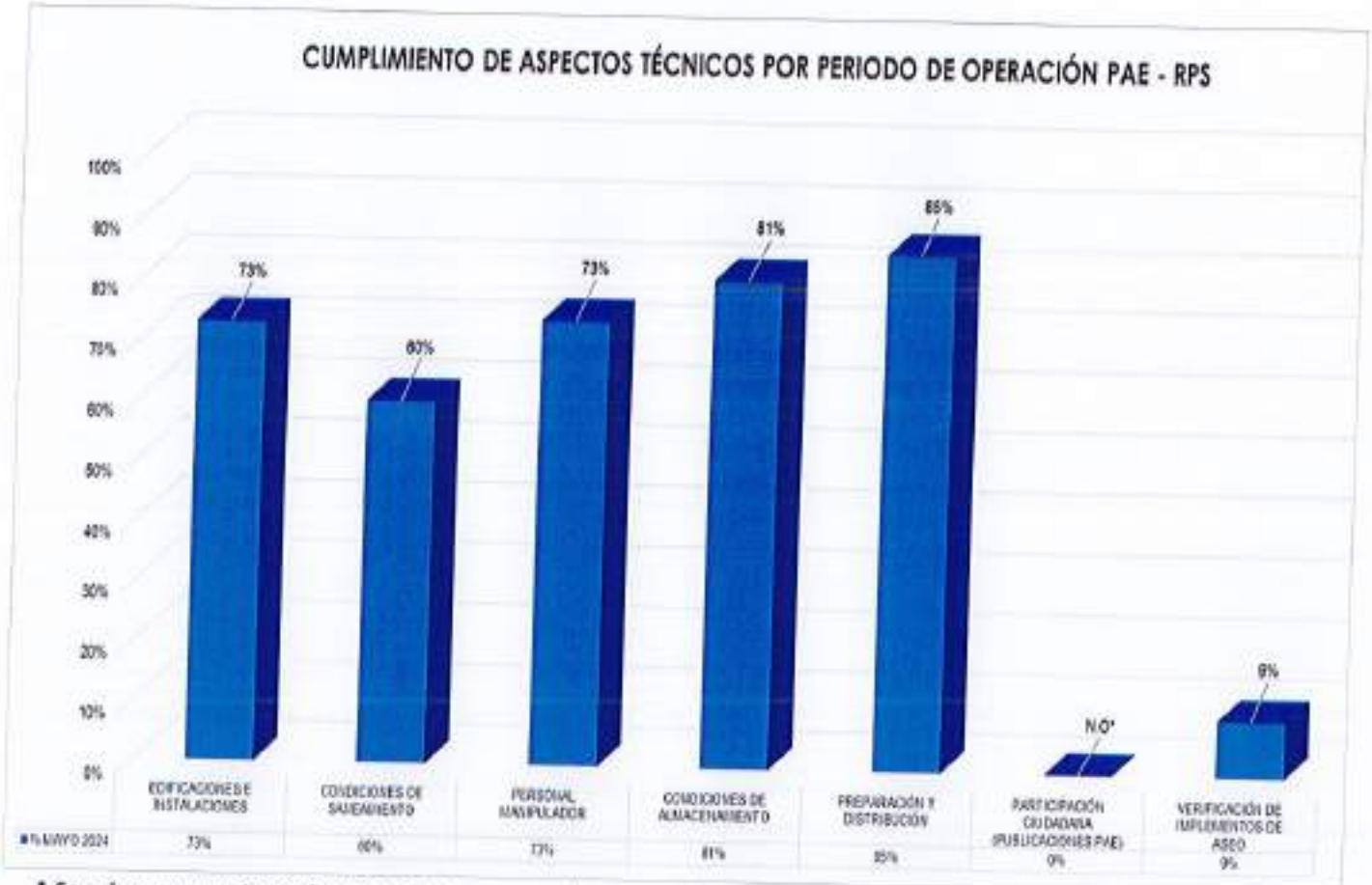
[1] (% A.T): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos técnicos evaluados mediante acta de verificación.
[2] (% A.N): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos Nutricionales evaluados mediante acta de requerimientos nutricionales.
[3] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron siete (7) verificaciones de gramaje, las cuales se realizaron por medio de la implementación del *"formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración prepárada en sitio"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (% A.N).

7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS

Ahora bien, en lo referente al porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes cuatro (4) ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo específico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo realizadas por la firma consultora. Por consiguiente, se presenta el resultado de la operación comprendida del 20 al 31 de mayo de 2024; así como, el análisis general del Programa de Alimentación Escolar – PAE ejecutado por la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 desde la fecha de inicio (20 de mayo de 2024) y hasta la fecha de corte del presente informe.

Ilustración 1. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 20 al 31 de mayo de 2024.



* Se aclara que, en la verificación en campo se evaluaron condiciones en el marco del cumplimiento de la normatividad PAE (Resolución 00335 de 2021), las cuales se complementaron con el seguimiento efectuado en la bodega de almacenamiento donde fue desarrollado el acopio de la materia prima necesaria para la operación del programa y, donde adicionalmente, se evaluó la trazabilidad de los productos de acuerdo al plan de rutas establecido y a las características del transporte de alimentos. Por consiguiente, en la gráfica actual no se ilustra las condiciones de transporte debido a que este aspecto no fue monitoreado en campo. Así mismo, cabe citar que no se grafica los ítems que no están supeditados al cumplimiento de las actividades contractuales de la empresa UT Alimentamos 2024, como son: la existencia del acta de Inspección Vigilancia y Control - IVC e instrumentos de verificación como termómetros y balanzas que se encuentran dotados por la ETC en los comedores escolares. Finalmente, se precisa mencionar que el ítem de participación ciudadana para el periodo del 20 al 31 de mayo de 2024, fue evaluado como NO OBSERVADO (N.O) debido al tiempo que tardó la aprobación de la ficha técnica.

Ilustración 2. Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 20 al 31 de mayo de 2024.

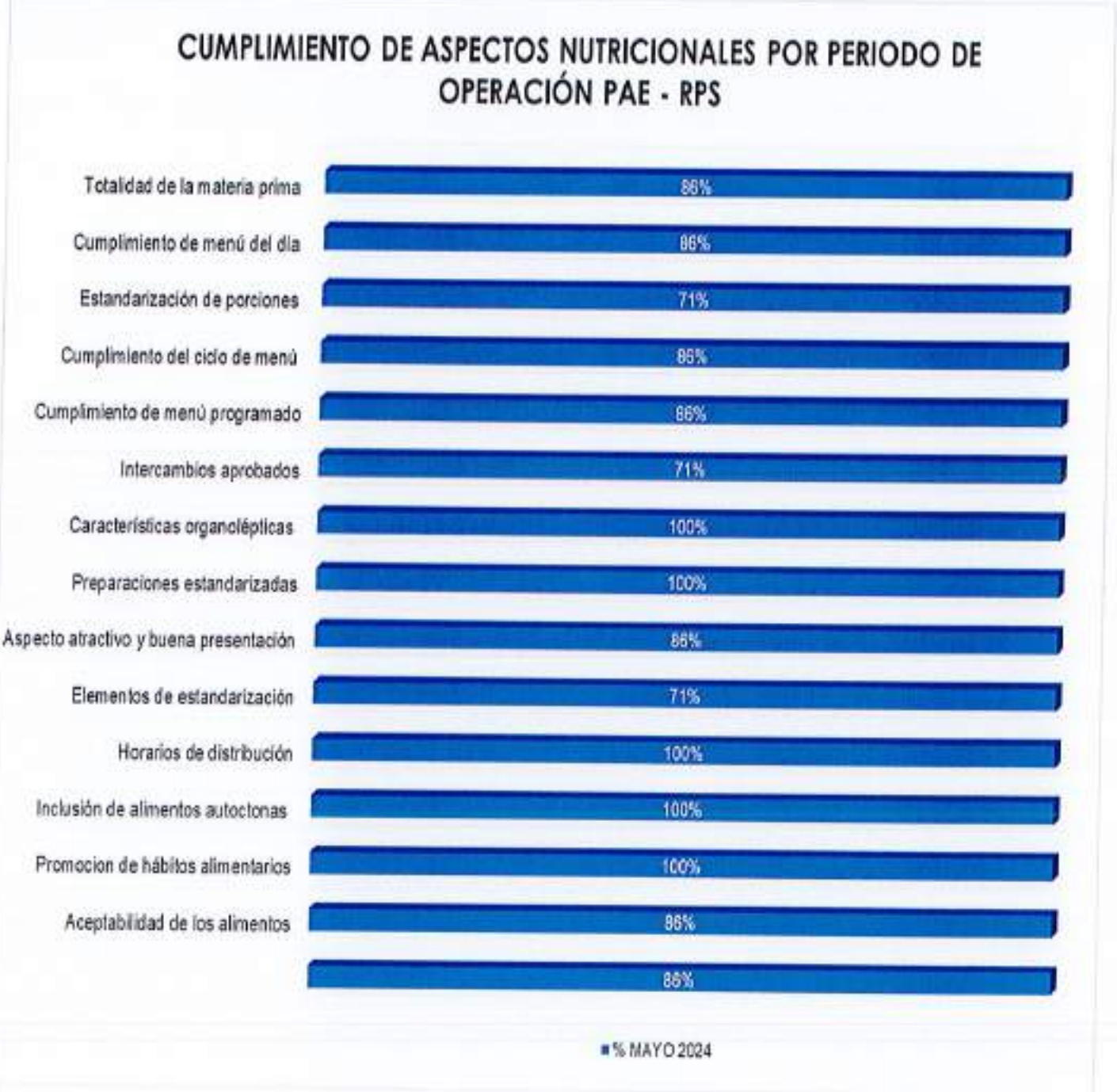


Ilustración 3. Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 20 al 31 de mayo de 2024.

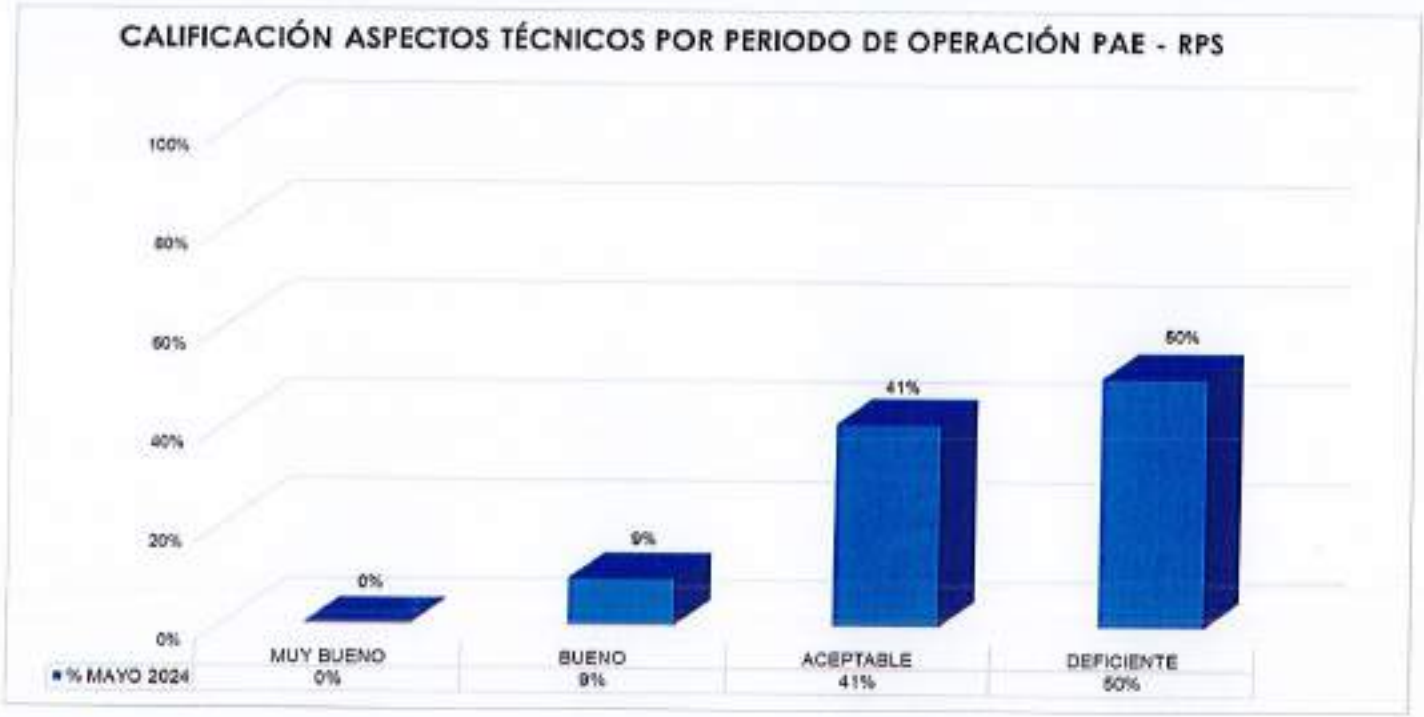
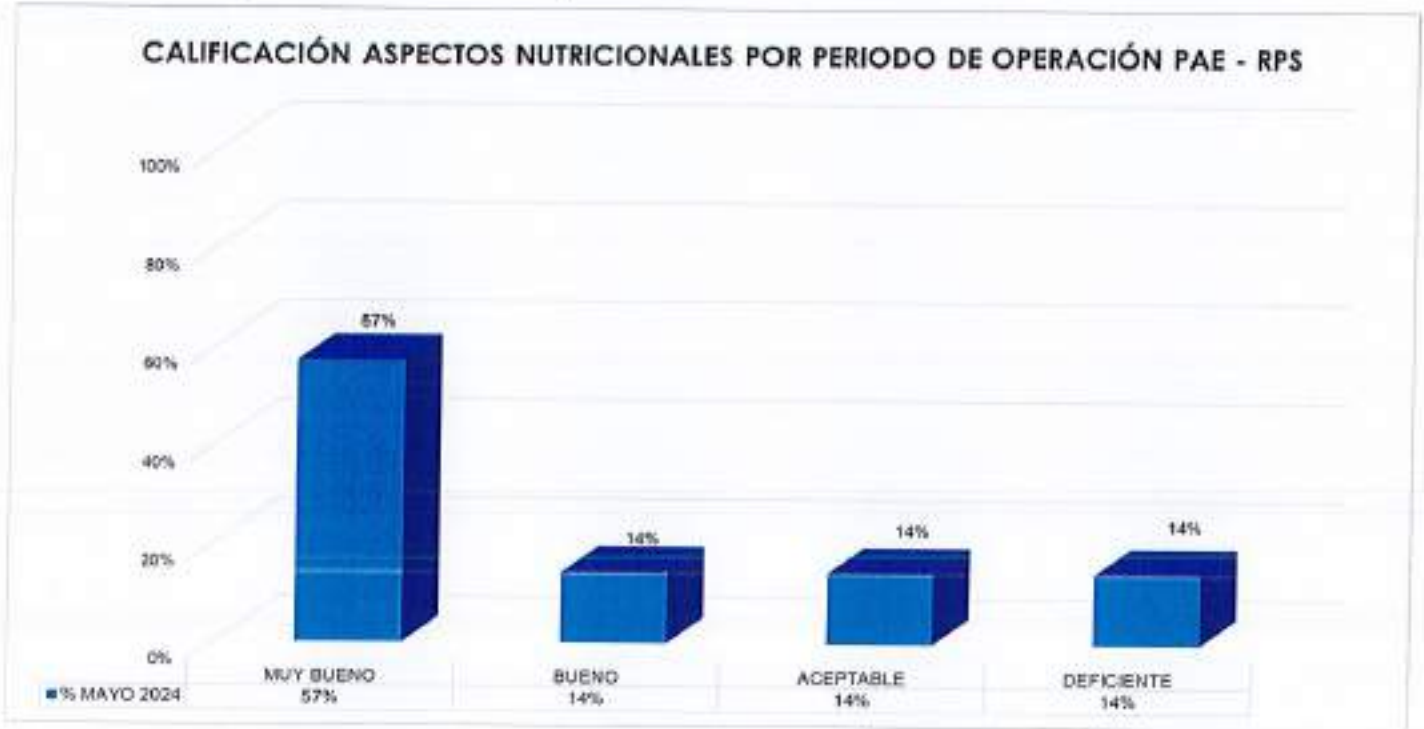


Ilustración 4. Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 1036 de 2024 comprendida del 20 al 31 de mayo de 2024.



No se presenta la ilustración que corresponde al análisis del cumplimiento de aspectos técnicos del PAE en la modalidad Ración Industrializada - RI; teniendo en cuenta que, para el mes de mayo, no se realizaron visitas a la modalidad - RI. No obstante, se precisa exponer que en el seguimiento que se realiza de forma semanal a la bodega de almacenamiento, se inspecciona y se realiza las siguientes verificaciones:

- ✓ Condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente.
- ✓ Condiciones de almacenamiento de los componentes de la RI
- ✓ Condiciones de rotulado del empaque primario en cumplimiento de la normatividad vigente.
- ✓ Trazabilidad del ciclo de menú de la semana en operación y verificación de características de calidad.
- ✓ Condiciones del personal del operador de bodega que efectúa manipulación de los componentes de la RI.
- ✓ Condiciones de transporte Y buen estado de limpieza y desinfección del vehículo de transporte.

8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Como resultado del seguimiento en campo a través de actas de verificación, se elabora el presente informe el cual hace un análisis del porcentaje de cumplimiento técnico de la operación del PAE en la modalidad de atención Ración Preparada en Sitio – PS y la modalidad Ración Industrializada – RI , bajo lo puntos de corte para calificación dados por la Unidad administrativa alimentos para aprender – UApA (Ver tabla No. 8).

Se precisa mencionar, que el actual documento se complementa con la evaluación del Plan de Mejoramiento implementado por el operador PAE, para mitigar y/o subsanar las eventualidades técnicas, hallazgos u observaciones, que requirieron acciones correctivas e intervenciones inmediatas. Por consiguiente, para ampliar la información relacionada con las acciones de mejora llevadas a cabo por la "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024", se debe enlazar el "INFORME DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO A PLANES DE MEJORA" e "INFORME DE VISITAS TÉCNICAS" elaborados por la firma consultora.

Cabe aclarar, que para los casos en donde no realizaron acciones correctivas de los hallazgos, o no se presentaron planes de mejora que reflejaran la superación total de la(s) falencia(s), se procedió a efectuar los descuentos correspondientes avalados por medio del ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Nº. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 No. Interno 1036 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y la "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024"de fecha 20 de febrero de 2024. La estructura de descuentos fue planteada de acuerdo a la modalidad de servicio de atención y con base en los Anexos técnicos de la normatividad del PAE Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021. Los parámetros para la aplicación de descuentos consideraron el PAE como una estrategia de política social y nacional en la cual se garantiza una alimentación escolar con calidad e inocuidad a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ), exigiendo para este caso, el seguimiento, monitoreo y control a las condiciones técnicas de nutrición, así como, los aspectos higiénico sanitarios de la operación para reducir los factores de riesgo que puedan afectar el servicio que se ejecuta en la Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare. Así bien, se determinaron dos tipos de descuentos por falencias o hallazgos: ***TIPO 1*** y ***TIPO 2***, relacionados con la calidad de los alimentos, los cuales tendrán como soporte el informe que se emita de la visita de interventoría y demás evidencias que sustenten el hallazgo.

A continuación, se realiza el análisis de cada aspecto técnico que se verificó en la operación del PAE modalidad Ración Preparada en Sitio – PS y, a su vez, la Ración Industrializada – RI (En caso de aplicar, según el criterio evaluado). Todo lo anterior, tuvo el objetivo de destacar las falencias; así como, las acciones positivas detectadas por el equipo interventor en las visitas de seguimiento, monitoreo y control realizadas a las unidades aplicativas del Departamento en el periodo del 20 al 31 de mayo de 2024.

8.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

Tabla 12. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante el periodo de operación del 20 al 31 de mayo de 2024.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
I. ASPECTOS TÉCNICOS	
CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS: - Edificaciones e Instalaciones	Mayo: 73% La evaluación del ítem de edificación e instalaciones, permitió determinar las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas, así como, las acciones de mejora que las instituciones educativas requieren a nivel estructural. En este sentido, es preciso citar que los resultados de los porcentajes de cumplimiento reflejaron que para el periodo de análisis, las variables que obtuvieron mayores falencias fueron las relacionadas con el *numeral 2* dada la ausencia de barreras físicas completas para las áreas de producción (16 no conformidades); así mismo, con el *Numeral 4* que presentó unidades sanitarias compartidas con la institución educativa (21 no conformidades) y finalmente, el *Numeral 3* relacionado con el estado higiénico sanitario de las instalaciones y/o materiales de las superficies, la cual tuvo (5 no conformidades). Respecto a la condición de ausencia de protección para ventanas, cabe mencionar que es un requerimiento que debe ser subsanado por el Operador "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024", en aras de dar protección a las áreas de preparación y a su vez servir de barrera física para evitar el ingreso de vectores tales como insectos voladores, cucarachas y en general plagas lesivas que puedan llegar a afectar la salud pública e inocuidad de las raciones alimentarias. Todo lo anterior, considerando el hecho de que las salas de proceso se deben encontrar alejadas de focos de contaminación. Entre tanto, las 16 sedes con calificaciones nulas en el *numeral 2* se ubicaron en los siguientes municipios: Aguazul (IE CUPIAGUA PRINCIPAL); MONTERREY (IE NORMAL SUPERIOR SEDE VILLA CAROLA); PAZ DE ARIPORO (IE SIMÓN BOLIVAR SEDES MANUELA BELTRAN, RINCON HONDO E ITENCA SEDE EL CARIBE Y LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO; SAN LUIS DE PALENQUE (IE FRANCISCO LUCEA SEDE LA ESPERANZA Y EL GARRANCHO; TAURAMENA (CRIEET SEDES PIÑALITO, ANA MILENA MUÑOZ Y LA PRADERA); TRINIDAD (IE TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD SEDES SAN JOAQUIN, EL CALVARIO Y ANTONIO NARIÑO); y finalmente, el municipio de Villanueva que presentó 2 no conformidades en la IE SAN AGUSTIN SEDE BUENOS AIRES E IE FABIO RIVEROS SEDE EL TRIUNFO. El resultado anterior, demuestra que en cada ejecución del PAE se requiere de acciones específicas para efectuar mantenimiento e instalación de protección física y/o angeos en las zonas de ventilación de las sedes del departamento, para impedir el acceso de material particulado o agentes externos que pueden alterar la calidad e inocuidad de los productos. En cuanto al *Numeral 4*, relacionado con las condiciones higiénico sanitarias de las superficies de las áreas del comedor escolar, se logra determinar durante la influencia de cinco (5) no conformidad, presentadas TRINIDAD (IE TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	SEDE SAN JOAQUIN, FRANCISCO DE PAULA SANTANDER Y LA ESPERANZA); VILLANUEVA (IE SAN AGUSTÍN SEDE El FICAL); y SAN LUIS DE PALENQUE (IE FRANCISCO LUCEA SEDE LAS CALLES). Frente a las acciones correctivas de hallazgos de infraestructura de las sedes educativas, cabe mencionar que la Entidad Territorial Certificada- ETC en uso de sus capacidades, es el responsable de viabilizar recursos para el fortalecimiento de las instalaciones físicas y sanitarias que dan funcionamiento a las Instituciones Educativas, tal como lo dicta el Decreto 1852 de 2015 del Ministerio de Educación Nacional - MEN, *Articulo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales,* numeral 14 *"Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución"*, por consiguiente, la calificación eficiente de este ítem, se relaciona con la inversión de recursos para el mantenimiento de instalaciones dada por la ETC. Finalmente, se indica que el análisis del actual parámetro de Condiciones Higiénico Sanitarias de Edificaciones e Instalaciones, se complementa con el *"Informe de Verificación de Infraestructura"* que realizó la firma consultora para el periodo comprendido del 20 al 31 de mayo.
CONDICIONES DE SANEAMIENTO:	Mayo: 60% Conforme a las obligaciones contractuales, el Operador PAE implementó un Plan de Saneamiento Básico - PSB en cada comedor escolar acorde con lo establecido en la *Resolución 2674 de 2013* del Ministerio de Salud y Protección Social; ésta documentación fue presentada durante la fase preoperativa e incluyó: Objetivos; Alcance; Definiciones; Generalidades; Marco Legal; Procedimientos, Registros y Responsables para los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de residuos sólidos y líquidos, Programa de Abastecimiento de agua potable. Respecto a la implementación de estos soportes, se logró evidenciar que durante la ejecución de las dos (2) primeras semanas de operación del mes de mayo 2024, la empresa "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024" obtuvo bajos porcentajes de cumplimiento debido a la ausencia de los documentos físicos para el registro de las actividades; en vista que el cumplimiento alcanzó una calificación de 60%. De acuerdo a las verificaciones en sitio y/o en campo realizadas por el equipo interventor, para el primer mes de operación se requirieron acciones de mejora encaminadas a la entrega de soportes en físico para efectuar el diligenciamiento de los registros de los programas de control anexos al plan de saneamiento. Particularmente y según los resultados, estas acciones se puntualizan para las operaciones de limpieza y desinfección de áreas, superficies, seguimiento la disposición de residuos sólidos, los protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado; así como registros de control de plagas en las instituciones educativas y finalmente, los registros concernientes a la limpieza periódica

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	del tanque de almacenamiento de agua, que suministra este recurso a los comedores escolares de las Instituciones Educativas.
- Programa de limpieza y desinfección	-En relación al programa de limpieza y desinfección el cumplimiento general del primer periodo de operación, fue equivalente al 55.5%. Cabe resaltar que, bajo el enfoque de este análisis se considera para algunos casos la calificación de la *variable 10*, como NO APLICA (NA), puesto que, en la mayoría de las sedes educativas no se cuenta con sistemas de extracción compuestos por campanas. Entre tanto, las variables evaluadas en este ítem que obtuvieron mayores no conformidades, estuvieron enfocadas al cumplimiento de los *Numerales 6 y 7*, específicamente al no tener registros en físico o correctamente diligenciados en 27 sedes educativas visitas.
- Control de plagas	-En relación al programa de control de plagas el cumplimiento general del primer periodo de operación, fue equivalente al 40.6%. Las principales no conformidades en la evaluación de los *Numerales 11 y 12*, estuvieron relacionados con falencias en la implementación de actividades de control de plagas, la ausencia de barreras físicas para zonas de ventilación; y finalmente, calificaciones nulas por la inexistencia de registros de las actividades in situ; así como: *"soportes de la empresa fumigadora, diagnostico, cronograma, formato de inspección interno y fichas técnicas"*. Respecto a la carencia de la documentación vinculada con el programa de control de plagas, se determina que la totalidad de las sedes inspeccionadas en el mes de mayo de 2024, no contaban con la evidencia documental de las actividades de fumigación. Por consiguiente, se espera que durante la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024, se tenga un avance en relación con la implementación del programa de referencia.
- Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	-En relación al programa de residuos sólidos y líquidos el cumplimiento general del primer periodo de operación, fue equivalente al 75.8%, donde se determinó como principal influencia negativa, la *variable 16* con un total de (20) no conformidades respecto a fallas en los *"protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado"* al no efectuar la señalización del lugar de acopio del mismo; seguido del, *Numeral 13* con una relación de (11) calificaciones nulas para al ítem que evaluaba: *"los recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente"*. Frente a esta última situación, se precisa mencionar que es una responsabilidad bipartita de la ETC y contratista, puesto que la dotación de los recipientes para la correcta disposición de los desechos debe hacerse por parte de entidad y, por el contrario, el manejo de los residuos es una actividad contractual del operador PAE.
- Abastecimiento de agua	-En relación al programa de abastecimiento de agua el cumplimiento general del primer periodo de operación, fue equivalente al 51.6% debido a la inexistencia del registro del lavado de tanque de almacenamiento, puesto que no se encontró el seguimiento periódico de tanques de nivel y/o tanques aéreos de almacenamiento de agua potable, en un total de (27) unidades aplicativas visitadas durante el periodo comprendido entre 20 al 31 de mayo de 2024.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
PERSONAL MANIPULADOR	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Mayo: 73% RI: Mayo: NA La ejecución eficiente de Programa de Alimentación Escolar - PAE se logra mediante la interacción de diferentes actores, los cuales tienes diversas funciones y responsabilidades. No obstante, cuando se trata de la calidad, la seguridad, la presentación e inocuidad de una ración alimentaria, sin duda, se destaca la participación del personal manipulador, quien es el protagonista que permite la transformación de las materias primas en productos finales. Bajo el fundamento anterior, el operador PAE debe garantizar en el personal manipulador de alimentos, el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente *Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS,* en relación a la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y a los aspectos comprendidos en el *Capítulo III, Artículos 11, 12, 13 y 14*, así como, de los LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PAE dados a través de la Resolución 00335 de 2021. En consecuencia, la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 consiguió para este aspecto técnico un porcentaje de cumplimiento equivalente al 73% para las dos (2) primeras semanas de operación del mes de mayo de 2024, demostrando una categorización dentro del rango "Aceptable". Las observaciones no favorables estuvieron relacionadas con: el *ítem 20* dado que en (15) Instituciones Educativas, no se evidenció la existencia de soportes técnicos de forma física, concernientes a los certificados de manipulación y exámenes de aptitud médica; así bien, como segundo factor con mayores observaciones de acción de mejora, se halló el *ítem 23* que evaluaba los soportes de capacitación y/o jornadas en formación en educación sanitaria, el cual presentó un total de 13 no conformidades para las sedes visitadas. Frente a los documentos anteriormente mencionados, cabe anotar que, aunque fueron adjuntos al informe de fase de alistamiento, hacen parte de los requerimientos técnicos que deben ser dispuestos por el operador en cada una de las unidades aplicativas donde se lleve a cabo la prestación del servicio. En este sentido, era necesario transferir los mismos, a todos los restaurantes escolares para dar cumplimiento al numeral. No obstante, adicional a las falencias citadas previamente se determinó la influencia negativa ocasionada por la ausencia de dotación reglamentaria y el no uso adecuado de la misma, encontrando no conformidades en (5) sedes bajo la modalidad ración preparada en sitio evaluadas durante el periodo de análisis: ITENCA SEDE EL CARIBE (PAZ DE ARIPORO); IE SAN AGUSTÍN SEDE El FICAL (VILLANUEVA); IE CRIEET SEDE PIÑALITO (TAURAMENA); IE FRANCISCO LUCEA SEDE LAS CALLES (SAN LUIS DE PALENQUE). El hallazgo anterior, significó la no conformidad para la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y en los aspectos comprendidos en el *Capítulo III, artículo 14 Numeral 2* de legislación sanitaria vigente (*Resolución 2674 de 2013* del MSPS), y en donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas, cofia, guantes de manipulación).

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	Finalmente, en lo que concierne a la modalidad ración industrializada – RI, no se evaluó este parámetro debido a que los docentes de las instituciones educativas son quienes realizan la entrega de los complementos alimentarios y no se encuentra presupuestado dentro de la estructura de costos, la contratación de personal manipulador para la modalidad RI. En consecuencia, la calificación de este ítem fue N.A (No Aplica).
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mayo: 81% La evaluación de este ítem en torno al desarrollo del PAE dado por la empresa "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024", mostró un cumplimiento "Aceptable" durante el primer mes de operación, siendo equivalente a 81%, durante las dos (2) primeras semanas de operación del mes de mayo de 2024. Sobre este comportamiento, resulta importante destacar la favorabilidad en el *ítem 27* relacionada con el cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección social, puesto que el rotulo y estado de los alimentos y víveres evaluados, se encontró dentro de los criterios específicos reglamentarios, y a su vez, bajo condiciones óptimas de calidad. No obstante, entre las acciones a mejorar se estableció la influencia del *Numeral 30* dado "la materia prima no conforme", no se ubicó en un área específica e identificada dentro de la zona de almacenamiento, obteniendo 26 calificaciones nulas. Así mismo, se determinaron novedades para las materias primas que correspondieron a un total de 3 requerimientos que debieron surtir planes de mejora en las siguientes Instituciones Educativas: IE SAN AGUSTÍN SEDE BUENOS AIRES E IE FABIO RIVEROS SEDE EL TRIUNFO (VILLANUEVA) y finalmente, la IE CRIEET SEDE PIÑALITO (TAURAMENA). Cabe citar que, la evaluación del *Numeral 28* que valida el cumplimiento de los registros de temperatura para el almacenamiento de alimentos, se califica como No Observado (N.O) teniendo en cuenta que no se cuenta equipos de control en las unidades aplicativas; entre tanto, la actividad de sostenimiento de los rangos de temperatura que se verifica por medio del *numeral 24* se complementa con la actividad de mantenimiento preventivo y/o correctivo que se analiza de manera individual a través del actual informe. A su vez, este último ítem se correlaciona directamente con la disponibilidad de servicio de energía continuo, situación que no fue ideal en algunas sedes del departamento de Casanare y que requiere de acciones especiales que propendan a garantizar la conservación de los alimentos y/o materias primas del PAE.
PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	Mayo: 85% Este aspecto está enfocado en evaluar las actividades de preparación, ensamble y distribución que determinan el cumplimiento de las condiciones sanitarias y la disminución de los riesgos inherentes a la producción de las raciones alimentarias fabricadas en los restaurantes escolares inmersos en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024. Así bien, la evaluación de este aspecto técnico en torno al desarrollo del programa durante el periodo de ejecución del 20 al 31 de mayo de 2024, mostró un cumplimiento categorizado dentro de la calificación "Bueno".

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	Entre tanto, el análisis general determina que los principales problemas que afectaron la calificación de este aspecto fueron: en primera medida, no conformidades en el *Numeral 36* bajo el cual se requirieron 13 solicitudes de actividades de mantenimiento preventivo y/o correctivo en los equipos mínimos dispuestos para la operación PAE como son: dispositivos de conservación, estufas y licuadoras; así bien, en un segundo lugar de afectación, se halló no cumplimiento en el *Numeral 38* relacionado con insuficiencia de menaje de acuerdo al número de raciones proyectadas, que al respecto, obtuvo 14 sedes educativas con necesidades de dotación de menajes, recipientes y utensilios. Haciendo hincapié en el requisito de mantenimiento de equipos y dotación de insumos, resulta importante citar que la ETC de acuerdo al *Decreto 1852 de 2015* del MEN, *Articulo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, numeral 3* debe: *"Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando"*. En este sentido, resulta indispensable abordar estas problemáticas de las sedes educativas del departamento, para prever e identificar las oportunidades de mejora del funcionamiento del PAE desde la etapa de Planeación. Finalmente, tal como se menciona en el *Numeral 3.1* del presente informe de análisis, los ítems relacionados con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura, solo fueron evaluados en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura, por consiguiente, el *ítem 37* obtuvo calificaciones de N.O (No observado) en su totalidad. No obstante, es preciso citar que la interventoría efectuó monitoreo de temperatura como actividad de seguimiento en campo.
PARTICIPACIÓN CIUDADANA (PUBLICACIONES)	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Mayo: N.O RI: Mayo: *No inspeccionado* El análisis especifico de este aspecto técnico, permite evidenciar las acciones enfocadas al cumplimiento relacionado con la publicación de la ficha técnica del PAE y del ciclo de menú autorizado para la ejecución realizada por la empresa "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024" para las unidades aplicativas de la modalidad ración PS (*Numerales 39 y 40) y para la modalidad RI (Numerales 19 y 20)*. En este sentido, resulta preciso mencionar que para el periodo del 20 al 31 de mayo de 2024, este ítem fue evaluado como NO OBSERVADO (N.O), puesto que el formato de ficha técnica de información del PAE fue validada por la interventoría durante la fase de alistamiento y contó con aprobación de diseño mediante oficio No. INTER-PAE-UT-004A-2024 de fecha 17 de mayo de 2024, como respuesta al oficio UT-001A de la UT ALIMENTAMOS 2024 con fecha de 17 de mayo de 2024; por consiguiente, los días calendario escolar en los que se operó el programa durante las dos (2) primeras semanas del mes de mayo, no contaron con la instalación oficial de las publicaciones. En este sentido, se espera un avance significativo de este aspecto técnico durante los periodos posteriores.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO	(Aplica para Modalidad PS y RI) PS: Mayo: 9% RI: Mayo: *No inspeccionado* El cumplimiento de este aspecto técnico, estuvo relacionado con la entrega de insumos e implementos de aseo conforme a las condiciones contractuales y a la frecuencia establecida en el *Formato de control (Check List)* para la modalidad ración preparada en sitio (*ítem 41*) y la modalidad ración industrializada (*ítem 21*). Así bien, el resultado para el periodo de análisis reflejó un bajo porcentaje de cumplimiento, el cual se categorizó dentro de un concepto de *"Deficiente"*, demostrando falencias concernientes a la entrega incompleta de los insumos de limpieza y desinfección durante las dos (2) primeras semanas de operación, presentando un total de 29 no conformidades Cabe mencionar, que al determinarse faltantes y/o reportes incompletos, el operador UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 tuvo que surtir un plan de mejora y/o reposición respectiva; así como, afrontar la aplicación de los descuentos aprobados en los casos particulares en donde no se presentaron planes de mejora que reflejaran la superación total de la(s) falencia(s). Se precisa recapitular que los descuentos a aplicar fueron avalados por medio del ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024 y se vieron reflejados en los informes de acta parcial; así como, en el balance económico del contrato a vigilar.
II. ASPECTOS NUTRICIONALES	
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (RPS)	La evaluación de este aspecto, representa uno de los más importantes parámetros de control en la ejecución de la operación del PAE y su valoración tiene como antecedente, el análisis de los porcentajes obtenidos durante el periodo del 20 al 31 de mayo de 2024. Así bien, se logró alcanzar un cumplimiento promedio del 88% discriminado dentro de un concepto "Bueno". Para establecer el presente análisis, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" (*Ver Tabla No. 5*), lo cual permitió validar y/o evaluar quince (15) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de los documentos técnicos nutricionales, características de las preparaciones alimentarias y prácticas de hábitos saludables con base en los lineamientos técnicos del PAE y lo estipulado en las obligaciones contractuales. Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de los requerimientos nutricionales, se determinaron promedios de calificación favorables de 100% en 5 ítems enfocados en el cumplimiento de las Características organolépticas; Preparaciones estandarizadas; Horarios de distribución; Inclusión de alimentos autóctonas y la Promoción de hábitos alimentarios. Por el contrario, en los siguientes 10 ítems, se obtuvo mayor influencia negativa consiguiendo rangos de calificación comprendidos entre 90-60% para la verificación de Cantidad de la materia prima (por presentarse faltantes durante la visita de SMC); Cumplimiento de menú del día; Cumplimiento del ciclo de menú; Cumplimiento de menú programado; Intercambios aprobados; Aspecto atractivo del complemento

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS

alimentario; Elementos de estandarización; Desperdicio bajo de alimentos y Aceptabilidad de los alimentos servidos en el comedor escolar.

Entre tanto, para la relación de intercambios se registran las siguientes solicitudes del operador y aprobaciones de la interventoría, para el periodo de análisis del presente informe, en donde se realizaron solicitudes de intercambio para el ciclo de menú aprobado para la operación del PAE bajo la modalidad ración preparada en sitio - PS complemento alimentario almuerzo y la modalidad Ración Industrializa - RI, de la siguiente manera:

- Conforme a oficio UT 0003 del 24 de mayo de 2024, donde se solicita intercambio semana 2, modalidad ración preparada en sitio, correspondiente al periodo de 27 al 31 de mayo de 2024:

Modalidad RI:
No se presentaron intercambios

Modalidad RPS complemento alimentario almuerzo:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO
6	Tubérculo	Arepa con queso	Tajadas maduras
8	Tubérculo	Tajadas maduras	Arepa con queso
6	Fruta en jugo	Jugo de piña	Sorbete de curuba
9	Fruta en jugo	Sorbete de curuba	Jugo de piña

Es importante mencionar, que las variables anteriores dieron origen a planes de mejora que fueron validados por la interventoria en aquellos aspectos subsanables que no afectaron la prestación del servicio. Se evaluó su contenido, soportes y veracidad; así como, la aplicación de los descuentos en los casos que aplicaron, avalados por ACTA CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS Nº. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 No. Interno 1036 DE 2024 CELEBRADO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CASANARE Y la "UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024"de fecha 20 de febrero de 2024.

Respecto a la verificación técnica adicional se precisa aclara que evaluación de los ítems 42 al 44 no se correlacionan con el porcentaje de cumplimiento. En este sentido, se menciona que las visitas de seguimiento a las sedes educativas, fueron enfocadas a las operaciones de almacenamiento, alistamiento, saneamiento básico, preparación y distribución de las raciones alimentarias, por consiguiente, las CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA no son permanente monitoreadas en campo, puesto que la verificación de despacho y transporte se realiza a través del seguimiento técnico a la bodega de almacenamiento principal donde adicionalmente, se efectúa la trazabilidad de materia prima de acuerdo al plan de rutas establecido. La información referente a este ítem, se complementa con los Informes de Bodega realizados en los periodos de análisis y los formatos anexos de la verificación de los despachos de materia prima.

Adicionalmente, frente a la verificación que evalúa la existencia en campo de la copia del acta de inspección realizada por la ETS (Secretaria de salud de Casanare) y la presencia de instrumentos de medición para el control de las etapas de producción, se expone que estas variables estuvieron sujetas a transiciones de cumplimiento dependiendo de cada situación encontrada. En lo que concierne a los resultados, se pudo determinar que, de las 32 Instituciones Educativas visitadas durante el periodo de análisis, ninguna contó con copia del acta de inspección realizada por la Secretaría de

Salud de Casanare -SSC. Entre tanto, se espera que, para un mejoramiento del programa, la ETC como ordenador de gasto, tenga presente realizar la formulación de proyectos de inversión para dotar a las sedes educativas de instrumentos de control para las etapas de producción de las raciones alimentarias.

8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control de la Resolución 0335 de 2021, para el periodo del 20 al 31 de mayo de 2024, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
ETAPA OPERATIVA	**Condiciones de operación en sitio:** • Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones). • Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua. • Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución. • Aseguramiento y control de la calidad.	Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado).	20 al 31 de mayo de 2024.	PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 70%
	Control de características organolépticas y temperaturas: • Temperatura ambiente y tiempo de preparación. • Tiempo y Temperatura de cocción. • Descongelación incorrecta del producto. • Contaminación biológica del producto. • Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura. • Temperatura inicial de distribución. • Temperatura final de distribución.	Formato de Verificación de temperatura y características organolépticas de alimentos preparados y distribuidos – Ración Preparada en Sitio –.		PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS= 88%
	Aporte Alimentario y Nutricional • Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible aporte de proteína) • Cumplimiento de ciclo de minutas. • Intercambios de alimentos. • Tamaño de porciones por grado. • Inclusión de alimentos y preparaciones propios.	Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS.		

Para la operación del PAE en la modalidad ración Preparada en Sitio- PS durante el periodo comprendido del 20 al 31 de mayo de 2024, se determinó como resultado de los indicadores trazadores de "Condiciones de operación en sitio= 70%" y "Requerimientos alimentarios y nutricionales= 88%", cumplimientos dentro del rango de calificación "Aceptable" y "Bueno".

En lo que respecta a los "Requerimientos alimentarios y nutricionales" es importante manifestar que la interventoría en su ejercicio de seguimiento, monitoreo y control realiza verificación de los gramajes en bruto donde se determina desde la trazabilidad y la cantidad de materia prima que se despacha de la bodega de almacenamiento principal, hasta la cantidad de materia prima que se evidencia in situ en cada unidad aplicativa; por consiguiente, los resultados demuestran que se requiere aunar esfuerzos para efectuar acciones e intervenciones encaminadas a los refuerzos de los procesos de capacitación del personal manipulador de alimentación, puesto que se presentan situaciones en donde el cumplimiento de los requerimientos nutricionales es influenciado por fallas en el servido, cambios autónomos en el manejo de los ciclos de menú y decisiones no aprobadas, que llevan a cabo las ecónomas durante la entrega de las raciones alimentarias a los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. Se contó con la disponibilidad básica de las condiciones de infraestructura destinadas para el almacenamiento, preparación, procesamiento y consumo de alimentos en las sedes educativas, lo cual permitió el desarrollo del Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024, a través de la entrega de los complementos alimentarios bajo la modalidad ración preparada en sitio - *Almuerzo*" para los estudiantes focalizados por la ETC. Al respecto, se menciona que para el eventual mejoramiento del PAE que se encuentra en ejecución, se requiere que la ETC (en lo relacionado a la infraestructura de los comedores y dotación de equipos e insumos) desarrolle las actividades tendientes a subsanar las falencias observadas y determinadas por el equipo interventor. Cabe mencionar que estas falencias no estuvieron relacionadas con la garantía de las condiciones de calidad e inocuidad de las raciones alimentarias entregadas.

2. Se verificó la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de derecho, beneficiarios del PAE; encontrando que estos mecanismos, son el pilar principal para el óptimo desarrollo de la operación. Así bien, según las verificaciones del ítem del plan de saneamiento durante las dos (2) primeras semanas de operación del mes de mayo 2024 de ejecución del Contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024, se estimaron calificaciones nulas predominantes, relacionadas de manera general, con la inexistencia o mal diligenciamiento de los registros documentales de los programas de limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, manejo de residuos sólidos y control integrado de plagas. No obstante, se espera un avance en la implementación de esta actividad conforme a la aprobación de los formatos que fueron validados durante la fase de alisamiento y surtieron el proceso de envío a las diferentes unidades aplicativas. El comportamiento de este aspecto técnico indica que el operador deberá buscar corregir los hallazgos evidenciados por el equipo interventor, principalmente, centrándose en actividades de refuerzo en capacitación de registros de control e implementación de los procedimientos destinados a la disminución de los riesgos de contaminación de las raciones alimentarias.

3. Haciendo hincapié en el requisito de mantenimiento de equipos y dotación de insumos, resulta importante citar que la ETC de acuerdo al *Decreto 1852 de 2015* del MEN, *Articulo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales, numeral 3* debe: "*Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando*". En este sentido, resulta indispensable abordar estas problemáticas de las sedes educativas del departamento, para prever e identificar las oportunidades de mejora del funcionamiento del PAE desde la etapa de Planeación.

4. Para garantizar el control de los puntos críticos, se debe considerar la dotación de las Instituciones Educativas con equipos de medición como termómetros y grameras, permitiendo mejorar el proceso de estandarización y control de materias primas, en relación con los grados de escolaridad atendidos.

5. En lo que respecta a los "Requerimientos alimentarios y nutricionales" es importante manifestar que la interventoría en su ejercicio de seguimiento, monitoreo y control realizó verificación de los gramajes en bruto donde se determinó desde la trazabilidad y la cantidad de materia prima despachada de la bodega de almacenamiento principal, hasta la cantidad de materia prima evidenciada in situ en cada unidad aplicativa; por consiguiente, los resultados demostraron que para el mejoramiento de la operación PAE, se requería de acciones e intervenciones encaminadas a los refuerzos de los procesos de capacitación del personal manipulador de alimentación, puesto que se presentaron situaciones en donde el cumplimiento de los requerimientos nutricionales fue influenciado por fallas en el servido, cambios autónomos en el manejo de los ciclos de menú y decisiones no aprobadas, que llevaron a cabo las ecónomas durante la entrega de las raciones alimentarias a los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

6. Aun cuando no haya existido confirmación por parte de las autoridades sanitaria sobre la existencia de un brote de ETA, se precisa 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.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
CONTRATO DE INTERVENTORÍA NO. 2398 DE 2023

9414

ANEXO 31

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico periodo del 18 al 31 de mayo de 2024

98

Gmail EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACION NOVEDADES SERVICIO SEMANA DEL 20 AL 24 DE MAYO DE 2024

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 24 de mayo de 2024, 14:11
Para: utalimentamos2024@gmail.com, Jorge Enrique Cuervo Niño <jorge.cuervo@duflosas.com>

[El texto citado está oculto]

actas reunion 20 al 24 mayo.pdf
3977K

941G

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 27 de mayo de 2024

OFICIO INTER-PAE-UT-013-2024

Doctor:
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
Representante legal
UT ALIMENTAMOS 2024
La Ciudad

REF.: NOVEDADES PRESENTADAS DURANTE EL INICIO DE LA FASE OPERATIVA CONTRATO DE PRESTACION DE SEVICIOS 1036 DE 2024

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Interventoría 2398 de 2023, cuyo objeto es: **"REALIZAR LA INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMNISTRATIVA, 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 detallar novedades presentadas durante la semana de inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar - PAE, semana del 20 al 24 de mayo de 2024, a fin de apropiar los correctivos en forma inmediata, mitigando el impacto a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del programa.

1. Mediante visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control realizadas por la firma interventora se evidenciaron las siguientes novedades las cuales fueron reportadas en su momento al operador del servicio PAE por el medio más expedito WhatsApp:

Fecha	Institución educativa	Novedad reportada
20/05/2024	Luis Hernández Vargas – sede la cabuya, Municipio de Hatocorozal	No se realizó la entrega de elementos de aseo como desinfectactante de manos, 20 bolsas negras, un par de guantes de caucho domésticos, materias primas como 200 gr de zanahoria, agua potable en bolsa de 200ml para

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Fecha	Institución educativa	Novedad reportada
		el consumo de los beneficiarios y 250 gr avena en hojuelas. Se dio de baja materia prima por encontrarse en mal estado, (549gr y 707 gr de lulo), realizar reposición.
20/05/2024	Leon de greiff sede San Benito	Cumplimiento productos acordes a remisión tanto de abarrotes como Fruver, cumplimiento ciclo de menú semana 1 menú 1 y cumplimiento entrega elementos de aseo
20/05/2024	Leon de greiff sede principal	Cumplimiento productos acordes a remisión tanto de abarrotes como Fruver, cumplimiento ciclo de menú semana 1 menú 1, y cumplimiento entrega elementos de aseo
20/05/2024	Cupiagua sede principal	Cumplimiento productos acordes a remisión tanto de abarrotes como Fruver, cumplimiento ciclo de menú semana 1 menú 1, y cumplimiento entrega elementos de aseo
20/05/2024	Simón Bolivar sede Policarpa Salavarrieta Municipio de Hatocorozal	De acuerdo a remisión de aseo no se entregaron los siguientes implementos: 20 unidades de bolsas plásticas negras, un par de guantes de caucho domésticos, 2 lt de hipoclorito de sodio, 2kg de detergente en polvo, un palo de cepillo de limpieza.
21/05/2024	Centro Educativo Miralindo sede principal Municipio de Orocue	Aun no se realiza entrega de carpeta operativa con la documentación requerida y no se realizado la entrega de los elementos de aseo.
21/05/2024	Victor Gómez corredor sede santa rosa	Conforme a oficio INTER-PAE-UT-006-2024, se evidencia en visita que se realizó por parte del operador reposición de las materias primas en calidad y en cantidades reportadas. Se solicita tomar los correctivos necesarios para evitar reincidencias.
21/05/2024	Victor Gómez corredor sede sagrado corazón de Jesús	Cumplimiento productos acordes a remisión tanto de abarrotes como Fruver, cumplimiento

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Fecha	Institución educativa	Novedad reportada
		ciclo de menú semana 1 menú 2 y cumplimiento entrega elementos de aseo.
22/05/2024	Luis Hernández Vargas sede las tapias Municipio Hatocorozal	No se cumple con lo estipulado en el ciclo de menú, Menú 3 semana 1 por faltante de avena en hojuelas, pasta fideos y agua potable. De acuerdo a remisión de aseo no se entregaron los siguientes implementos: cepillo de manos de cerdas duras, un lavaloza por 450gr, 2 lt de hipoclorito de sodio, 2kg de detergente en polvo, jabón antibacterial por 500 ml, bolsas negras un par de guantes de caucho domésticos.
22/05/2024	Luis Hernández Vargas sede santa teresita Municipio Hatocorozal	De acuerdo a remisión de aseo no se entregaron los siguientes implementos: cepillo de manos de cerdas duras, un lavaloza por 450gr, 4 lt de hipoclorito de sodio, 2kg de detergente en polvo, jabón antibacterial por 500 ml, bolsas negras, un par de guantes de caucho domésticos, 20 unidades de guantes de manipulación y una unidad de palo para trapero. Falta reponer fruta lulo, agua potable y queso doble crema por 250gr de acuerdo a reporte de faltante realizado por el rector de la IE,
22/05/2024	Luis Hernández Vargas sede el control Municipio Hatocorozal	Menú del día se entrega sin el componente agua, (Menú 3 semana 1) por faltante de agua potable.
22/05/2024	El Algarrobo sede brisas de maremare	Reposición de pepino cohombro, repollo el cual se evidencio en mal estado, se realizó retroalimentación con la manipuladora buenas prácticas de almacenamiento.
22/05/2024	El Algarrobo sede carrizales	Cumplimiento productos acordes a remisión tanto de abarrotes como Fruver, cumplimiento ciclo de menú semana 1 menú 3, y cumplimiento entrega elementos de aseo

4/7

9419

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Fecha	Institución educativa	Novedad reportada
22/05/2024	El Algarrobo principal	Cumplimiento productos acordes a remisión tanto de abarrotes como Fruver, cumplimiento ciclo de menú semana 1 menú 3, y cumplimiento entrega elementos de aseo
23/05/2024	Campestre brisas del Pauto sede principal sede principal	Novedad para este nuevo contrato se evidencio reducción de personal a 3 manipuladoras de TC, (Anteriormente 3 de TC y 1 de MT)
25/05/2023	Visita de seguimiento y verificación de las condiciones de calidad y almacenamiento de materia prima en bodega municipio de monterrey	Se observo materia prima en óptimas condiciones de calidad. Se realizo retroalimentación con el personal sobre selección, clasificación y los riesgos de fraccionar el Fruver al momento de la distribución. Garantiza cadena de frio Proteínas carne de res y pollo almacenadas en congelación.

Es del caso precisar, se deben implementar en forma **INMEDIATA** los correctivos necesarios para superación de las falencias dado que, en caso de advertirse recurrencia, deberá procederse a adelantar trámite de posible incumplimiento ante Oficina Asesora Jurídica y dar alcance a lo establecido en acta de conformación de comité técnico de dirección.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

9420

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2316/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Luis Hernandez Vargas.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Hatoconal.	URBANO ( ) RURAL (Y)	
SEDE:	La Cabuya.	FECHA VISITA:	20/05/2024.	HORA INICIO:	07:00 am		
OPERADOR:	UT ALIMENTANOS 2024.	CONTRATO No:	1036/24.	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	09:30 am.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(Y)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	[ ]	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Rosa Margarita Pedroza Jimenez	1109426976	Docente SE.	3209219618
2	Hamel Abel Peña.	1121210018	P.A. Interventoria	3112632150.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento y control a las operaciones de inicio del programa de alimentación escolar Contrato No 1036/24 en la sede educativa la Cabuya de Luis Hernandez Vargas.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento y control para verificar la prestación del servicio del programa de alimentación escolar en la sede educativa la Cabuya de la Institución Educativa Luis Hernandez Vargas. De acuerdo al inicio del Contrato No.

Durante el proceso de verificación se evidencia lo siguiente.

(1). Operación hace entrega de Carpeta operativa con; ciclo de menú, ficha de preparación, minuta patron, remisión de primera entrega de materia prima para los dias del 20 a 24 de mayo, para 7 dias y 6 raciones en total. Tambien remisión de productos de aseo para 30 dias. Entrega dotación (Zapato blanco, pantalon y camisa blanca)

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2318/23

(2). No se hace entrega de Gorros y/o tapabocas, desinfectante (Blanqueador), Desinfectante de manos, 20 bolsas negras, guantes de Caucho. Faltante en materia prima arroz 200 g de Zanahoria, Agua potable y avena en hojuelas, manzana comun.

(3). Y se determinó dar de baja la totalidad en tregalo de 544 g de repollo y 707 g de tubo que se encontraban en mal estado. Adicionalmente, los platanos existentes se preparan el dia de hoy para aprovechados debido a la sobremaduración.

La visita es atendida por la Docente. Los manipuladores inician labores a las 10:00 am.

El equipo de refrigeración (Nevera) requiere mantenimiento.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Rosa Margarita Pedraza	FIRMA:
NOMBRE: Rosa Margarita Pedraza	NOMBRE:
CEDULA: 1047396759	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Flavio Mateo Peña	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.710.918	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS HERNANDEZ VARGAS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HAOCOROZAL	URBANO	
SEDE	LA CABUYA	FECHA DE VISITA		20-05-2024	HORA INICIO:	RURAL X	09:00 am
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 24			HORA DE TERMINACIÓN		09:50 am
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFIA No. 1	ÁREA DE PREPARACIÓN
OBSERVACIONES: Área con la estufa desarmada debido a la limpieza realizada.	



FOTOGRAFIA No. 2	ABASTECIMIENTO DE AGUA
OBSERVACIONES: Se cuenta con abastecimiento de agua suficiente	



FOTOGRAFIA No. 3	EQUIPOS Y UTENSILIOS
OBSERVACIONES: Nevera dejo de funcionar, requiere mantenimiento	



FOTOGRAFIA No. 4	DOCUMENTACIÓN
OBSERVACIONES: peración hace entrega de carpeta operativa con ciclos de menús.	



FOTOGRAFIA No. 5	DOTACIÓN
OBSERVACIONES: Se hace entrega de camisa, pantalon y zapatos. No gorros y tapabocas	



FOTOGRAFIA No. 6	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Se verifica materia prima emlada para la semana	



FOTOGRAFIA No. 7	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Productos empacados sellados y rotulados	



FOTOGRAFIA No. 8	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Se verifica gramajes de las proteína almacenados en sitio	



FOTOGRAFIA No. 9	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: También se verifica estado de las frutas, verduras y gramajes.	



FOTOGRAFIA No. 10	OBLIGACIONES CONTRACTUALES
OBSERVACIONES: Se hace entrega de productos e implementos de aseo, con faltantes.	

OBSERVACIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento y control al inicio operativo del programa de alimentación escolar acorde a la prestación de servicio No. 1036 de 2024.

Durante la actividad de verificación se evidencio la entrega de productos de aseo, materia prima en su mayoría en buen estado. Sin embargo, existen un numero de faltantes del cual operación realiza reposición.

Área de preparación es adecuadas condiciones higiénicas.

9424

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

edelmira sierra Asesoría Consultoría

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 23918/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	LEONOR EREIFF	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	AGUAZUL	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	SAN BENITO	FECHA VISITA:	20-MAY-2024	HORA INICIO:	08:30 am		
OPERADOR:	U.T ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No:	1036-24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN	09:30 am
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	FS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	EBANEY JOHANA CHAPARRO CELY	33647175	Manipuladora Alimentos	3212813184
2	Nayda Mercedes Bustos	1118544617	Supervisor Campo Interv	3117632150
3	Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587328	Supervisor Campo Interv	3117632150
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar prestación de servicio de alimentación escolar en la Institución Educativa Leon de Ereiff Sede San Benito del Municipio de Aguazul.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

- Siendo las 08:30 a.m, en el restaurante escolar, se da inicio a la verificación de la prestación del servicio modalidad Preparado en sitio Almuerzo. Se realiza revisión de materia prima "abarrotes" cotejando con cantidades según remisión presente en el sitio, observando alimentos en buen estado y cumpliendo con características aceptables de calidad y fechas de vencimiento vigentes, sin embargo el Frijol, Garbanzo y Lentejas son almacenados en casa de la manipuladora de alimentos y llegan a la restaurante escolar a diario y según corresponda el menú del día, debido a que la nevera no se encuentra en funcionamiento.
- Se da cumplimiento al menú del día de la semana #1, menú N°1 según preelistamento de los componentes.

48

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398123

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: JOHANA CHAPARRO
NOMBRE: JOHANA CHAPARRO
CEDULA: 33647772

FIRMA:
NOMBRE: Nayda M. Bustos
CEDULA: 1.118.544.627

FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez
CEDULA: 1057597325

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Educación · Alimentamos · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LEON DE GREIFF	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	Aguazul	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN BENITO	FECHA DE VISITA	30/05/2024		HORA INICIÓ	8:30 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036-24		HORA DE TERMINACIÓN	9:30 a. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		S: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Almacenamiento

Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Almacenamiento

Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	Almacenamiento

Ítem 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Preparación_ensamble_y_distribución

Ítem 36. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

Cumple		No cumple	X

Observaciones: Nevera sin funcionamiento, manipuladora de alimentos lleva los productos cárnicos y lácteos para almacenarlos en nevera personal.

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	LEÓN DE GREIFF	EIC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	AGUAZUL	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	LEÓN DE GREIFF	FECHA VISITA:	20-MAYO-24	HORA INICIO:	10:00 am		
OPERADOR:	UT. ALIMENTANOS 2024	CONTRATO No.	1036-24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	11.00 am
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Maria Cledy Mateo Bernardes	28083416	Economa	3213500526
2	Maria Ana Edelmira Gonzales	23765184	Economa	3108632090
3	Maria Hermelinda Jutinico	1.116547858	Economa	3144057111
4	Luz Geraldine Ramirez Gonzales	1057587328	Prof. Apoyo	3112632150
5	Naydu Nardady Bustos Romero	1.118.544.617	Prof. Apoyo	3112632150
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar prestación de servicio de Alimentación Escolar en la IE León de GREIFF Sede principal del Municipio de Aguazul

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00 am en el restaurante escolar se da inicio a la verificación de la prestación de servicio modalidad preparado en sitio - Almuerzo donde se realiza revisión de Materia prima cotejando con cantidades, segun remisión presente en el sitio, observando alimentos en buen estado cumpliendo con las caracteristicas aceptables de calidad y Fechas de Vencimiento Vigentes en cantidades suficientes para dar Cumplimiento a las preparaciones establecidas para la semana #1 de los menús N 1 al menu N 6, por otro lado se evidencia elementos de aseo completos.

Personal manipulador de Alimentos, cuenta con la dotación completa de acuerdo a la normatividad Vigente, se observan áreas limpias y condiciones Higienico Sanitaria

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Lidia
NOMBRE: Mari Lidia
CEDULA: 23093410

FIRMA: Oilma Gonzalez
NOMBRE:
CEDULA: 23765184

FIRMA: Oilma Gonzalez
NOMBRE:
CEDULA: 2

FIRMA: Homelda de Jesus Co
NOMBRE: Homelda de Jesus Co
CEDULA: 1116542852

FIRMA: Jose Elizabeth Ramirez G
NOMBRE: Jesus Jaime Ramirez Gonzalez
CEDULA: 1065583738

FIRMA: Nayda Mendoza
NOMBRE: Nayda Mendoza Bustos Ramos
CEDULA: 1118544617

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA 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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LEON DE GREFF	DE	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LEON DE GREFF	FECHA DE VISITA	20-05-2024		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036- 24		HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Personal_manipulador

Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Almacenamiento

Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 35. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Verificación_de_implementos_de_aseo

Item 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

9452

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	CUPIAGUA	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	AGUAZUL	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	CUPIAGUA	FECHA VISITA:	20-May-2024	HORA INICIO:	11:30 a.m.		
OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No: 1036-24	VISITA No: ( )	HORA TERMINACIÓN:	12:30 p.m.		
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Andrea Patricia Hollos	33646233	Manipuladora Alimentos	3168259940
2	Ana Lucia Ramirez Torres	40'031.514	Manipuladora Alimentos	3132359970
3	Carolina Echeverri Gonzalez	1057587328	Supervisora Campo Interv	3172632150
4	-			
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar prestación de servicio de alimentación escolar en la Institución Educativa Cupiagua sede Principal del municipio de Aguazul

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 11:30 a.m, se da inicio a la verificación de la prestación de servicio modalidad preparado en sitio - almuerzo, donde se evidencia materia prima en buenas condiciones de calidad y en cantidades suficientes para las preparaciones del ciclo de menú #1 al menu #5 de la semana #1.

Se evidencia cumplimiento de B.P.M durante la prestación del servicio por parte del personal manipulador de alimentos y uso de uniformes del nuevo contrato, se retroalimenta al personal en ciclos de menú estandarizados y gramajes de servido.

9433

Educación | Cundinamarca | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Andrea Patricia Hoyos
NOMBRE: Andrea Patricia Hoyos
CEDULA: 33646233

FIRMA: Ana Lucia Ramirez Ferd
NOMBRE: Ana Lucia Ramirez Torres
CEDULA: 40 037514

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Ruth Elizabeth Ramirez
NOMBRE: Cesarina Ramirez Gonzalez
CEDULA: 1057587328

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR LA 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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	Aguazul	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CUPIAGUA	FECHA DE VISITA	20-05-2024		HORA INICIO	11:30 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentarios 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RE: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Personal_manipulador

Item 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Almacenamiento

Item 24. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	Almacenamiento

Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 55. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 34. Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Verificación_de_implementos_de_aseo

Item 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Simón Bolívar	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Hato corozal	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Policarpa Salavarrieta	FECHA VISITA:	20/05/24		HORA INICIO:	11:10 am	
OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No:	1036/24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	12:30 pm
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO		( )

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Hilder Jaimes Suárez	23795923	Manipuladora Mi	322 854 7685
2	Hamol Ahue Peña	1.121.210.016	RA. Interventoría	3112632150
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento al inicio del programa de alimentación escolar en el comedor de la sede educativa Policarpa Salavarrieta de la I.E. Simón Bolívar. De acuerdo al contrato de prestación de servicio No 1036/24.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento y control, para verificar las condiciones de la prestación del servicio. Para ello, se verifica materia prima e indaga con el personal. A continuación se describen las observaciones.

Los alimentos como verduras y frutas se observan en buen estado, almacenada en un equipo de refrigeración (Nevera) los productos PTP x almacenar en recipientes y no presentan alteraciones físicas. Los alarstes se depositan en recipiente con tapa y los alimentos de alto riesgo como proteínas en el compartimento de congelación.
El servicio se prestó con normalidad.
Operación hace entrega de dotación (Camisa, pantalón y zapato) No se entregó botas y tapabocas. También hace entrega de una carpeta con el ciclo de menús

1401

Educación | Alimentos para Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

Cocina de preparación y minuta patrón.

De acuerdo a la revisión de área no se entregaron los siguientes implementos:
- 20 unds de Bolsas plásticas negras.
- 1 par de guantes de caucho.

Faltantes como:
- 2 Lts de Clorox
- 2 kg de Detergente en Pol.
- 1 Pala de cepillo de limpieza.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: x Hilda Lucia Suarez
NOMBRE: x Hilda Lucia Suarez
CEDULA: x 23797973

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA: 1.121.879.513

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

61

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMÓN BOLIVAR	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	POLICARPA SALAVARRIETA	FECHA DE VISITA		20-05-2024	HORA INICIO:	11:30 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1035 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:30 am	

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



FOTOGRAFIA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS
OBSERVACIONES: Área libre de acumulaciones basura y malezas	



FOTOGRAFIA No. 2	PREPARACIÓN Y ENSAMBLE
OBSERVACIONES: Los procesos de preparación se realizan de manera lineal	



FOTOGRAFIA No. 3	ABASTECIMIENTO DE AGUA
OBSERVACIONES: Se ceunta con tanque de pvc aereo para el almacenamiento de gua	



FOTOGRAFIA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS
OBSERVACIONES: Se cuenta con recipientes para la clasificación de los residuos sólidos	



FOTOGRAFIA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR
OBSERVACIONES: Se hace entrega de zapato, pantalón y camisa	



FOTOGRAFIA No. 6	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Se cuenta con área exclusiva para esta actividad.	



FOTOGRAFIA No. 7	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Las proteínas se encuentran congeladas	



FOTOGRAFIA No. 8	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Los alimento perecederos no presentan presencia de mohos.	



FOTOGRAFIA No. 9	DOCUMENTOS
OBSERVACIONES: Operación hace entrega de carpeta operativo con ciclos de menu y guías.	



FOTOGRAFIA No. 10	PREPARACIÓN Y ENSAMBLE
OBSERVACIONES: El proceso de servido se realiza conforme a las exigencias de las BPM	



FOTOGRAFIA No. 9	PLATO SERVIDO
OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFIA No. 10	ENTREGA DE LAS RACIONES
OBSERVACIONES:	

OBSERVACIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar, del contrato de prestación de servicio No. 1036 de 2024.

El servicio se presta con normalidad. Materia prima en buen estado, se hace entrega de carpeta operativa, dotación al personal y en cuanto a productos de aseo existen algunos faltantes.

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Centro Educativo Miralindo.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul.	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Principal - Mayoritario.	FECHA VISITA:	27/05/2024.		HORA INICIO:	09:30 am.	
OPERADOR:	UT ALIMENTANOS 2024.	CONTRATO No:	1036/24.	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	11:00 am.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Jasmin Castro	28.480.659.	Manipuladora M/n.	-
2	Hamel Abel Peña.	1.121.210.018.	P.A. Interventoria.	3112683150.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento al arranque de la prestacion del servicio del contrato No 1036/24 UT ALIMENTANOS 2024 en el comedor escolar de la Institucion Educativa Miralindo sede Principal.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se efectúa visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en el comedor del Centro Educativo Miralindo sede principal.

Como actividad principal se verifican condiciones de almacenamiento, cantidad y calidad de la materia prima. En el ejercicio se evidencian productos acorde al ciclo de menú. La mayoria de perecederos en buen estado. Así mismo, las proteinas como carne roja, blanca y huevo se almacenan acorde a sus caracteristicas.

Para el dia de hoy se prestó el servicio de manera normal sin novedades. Se apertó menú No 2, Semana 1. No se verifico gramajes. Sin embargo, se evidencia la entrega de los alimentos o raciones.

64

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2318123

Aún no se ha hecho entrega de la Carpeta operativa con sus anexos, certificados medicos y BPM, Contrato del personal, Formatos de la programa. Y no se hizo entrega de implementos de aseo.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yesmi Rosario	NOMBRE:
CEDULA: 1124806879	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luna Alvis Pain	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.210.018	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO / RURAL X	
SEDE	PRINCIPAL	FECHA DE VISITA	21-05-2024	HORA INICIO:	09:30 am		
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024		HORA DE TERMINACIÓN	11:00 am		

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



FOTOGRAFIA No. 1	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Se cuenta con área exclusiva para el almacenamiento de materia prima	



FOTOGRAFIA No. 2	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Los alimentos de alto riesgo se disponen dentro de un congelador	



FOTOGRAFIA No. 3	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Las frutas y verduras se encuentran en buen estado	



FOTOGRAFIA No. 4	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Se requiere reubicar los abarrotes de lugar de almacenamiento.	



FOTOGRAFIA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS
OBSERVACIONES: Se cuenta con recipientes para la adecuada clasificación de los residuos	



FOTOGRAFIA No. 6	ABASTECIMIENTO DE AGUA
OBSERVACIONES: El comedor dispone de un tanque de nivel	



FOTOGRAFIA No. 7	PREPARACIÓN Y ENSAMBLE
OBSERVACIONES: Las preparaciones se realizan de manera lineal y/o secuencias.	



FOTOGRAFIA No. 8	PREPARACIÓN Y ENSAMBLE
OBSERVACIONES: Los alimentos en proceso corresponden al menú de la semana.	

OBSERVACIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en el comedor de la institución educativa, sede principal. Con el objeto de realizar seguimiento a la prestación se servicio No. 1036 de 2024. Los alimentos entregados corresponden a la semana 1, se encuentran en buen estado y el servicio se presta con normalidad.

9444

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Victor Gomez Corredor	EEC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	TAMARA	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	SANTA ROSA	FECHA VISITA:	21-MAY-2024	HORA INICIO:	09:30 a.m		
OPERADOR:	U.T ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No: 1036-24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	10:50 a.m	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Carolina Forero	1115852800	Manipuladora Alimentos	3115820558
2	Sandra Sigua	47439312	Profesional Apoyo Operador	
3	Alicia Heredia	24143428	Operador	3133966516
4	Alba Cordoba Chaves	23794087	Docente	3214682105
5	Nayde Mabel y Bustos Ramos	1118544617	Profesional Apoyo Interv	3112632150
6	Leidy Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587328	Profesional Apoyo Interv	3112632150
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar prestación de servicio de Alimentación Escolar en la sede educativa Santa Rosa de la I.E Victor Gomez Corredor del municipio de Tamara

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:30 a.m en el restaurante escolar se da inicio a la verificación de la prestación del servicio - modalidad Preparado en sitio - Almuerzo donde se realiza revisión de la materia prima, observando plátano - sobremaduro y Faltante de Pechuga de pollo aprox 975 gr, sin embargo por parte del Operador se realiza la reposición inmediata de los siguientes alimentos: Plátano = 2.286 gr en buen estado de madurez; Pechuga de Pollo = 7.411 gr en buen estado, adicionalmente se deja en la Sede educativa 1 lb de Arroz y 649 gr de repollo.

- Se verifica limpieza y desinfección de equipos y áreas, uso de dotación y cumplimiento de B.P.M.
- Por parte de Interventoría se realiza retroalimentación en minuta patrón e intercambios de ciclo de menú aprobados.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 239 8123

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Carolina Zarate Tuay
NOMBRE: Carolina
CEDULA: 1115882800

FIRMA: Alexis Heredia
NOMBRE: Alexis Heredia
CEDULA: 7614342-8 Tauramo

FIRMA: Alba Cordoba Chávez
NOMBRE: Alba Cordoba Chávez
CEDULA: 23794087

FIRMA:
NOMBRE: Narylu Bustos R.
CEDULA: 1.118544.617

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA: 1743931271

FIRMA:
NOMBRE: Isabel Hernandez Cordoba
CEDULA: 1057583328

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	Tamara	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA ROSA	FECHA DE VISITA	21-05-2024		HORA INICIO	9:30 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	10:50 a. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	FI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Almacenamiento

Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Por parte del personal de operacion. Se realiza reposición de Plátano maduro.		



Fotografia No. 02	Almacenamiento

Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las caracteristicas de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	Personal_manipulador

Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | 9447

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	VICTOR GOMEZ CORREDOR	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	TAMARA	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	SAGRADO CORAZON DE JESUS VD TEISLANDIA	FECHA VISITA:	21 - 05 - 2024	HORA INICIO:	11:15 am		
OPERADOR:	U.T ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No:	1036-24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	12:00 p.m.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Elza Breicida Morales	23794951	manipuladora	3214231007
2	Geraldine Ramirez Gonzales	1057537328	PROF. Apoyo	3112632150
3	Naydu M. Bustos Romero	1.118.544.617	prof Apoyo	3112632150
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar prestación de Servicio de Alimentación Escolar en la IE Victor Gomez Corredor Sede Sagrado Corazón de Jesus VD TEISLandia del municipio de Tamara.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00am en el restaurante escolar seda inicio a la Verificación de la prestación de servicio modalidad preparado en sitio - Almuerzo donde se realiza Verificación de materia prima en buenas condiciones de calidad (abarotes) Sin embargo manipuladora manifiesta que las carnicos y fruver son almacenados en la casa de la manipuladora debido a que el Restaurante escolar no cuenta con nevera. Los alimentos son suministrado (carnicos y fruver) a la Unidad aplicativa de acuerdo al menú correspondiente del dia.

Se observa manipuladora de Alimentos con su dotación completa realizando la preparación del menu N2 correspondiente a la semana 2 dando cumplimiento ademas se observa que el almacenamiento de agua se realiza en ollas con tapa. y para las preparaciones de los alimentos el agua se ebulle.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398|23

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Elza Brcida Morales	FIRMA:
NOMBRE: Elza Morales	NOMBRE:
CEDULA: 37944951	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Geobine Ramirez	NOMBRE:
CEDULA: 1057587328	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GÓMEZ CORREDOR	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Tamara	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAGRADO CORAZON DE JESUS VD TRULANDIA	FECHA DE VISITA	21-05-24		HORA INICIO	11:15 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1006-24		HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Personal_manipulador

Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	Almacenamiento

Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Item 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Item 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 35. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

Cumple		No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

Item 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2318/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Luis Hernandez Vargas.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Hato Corozal	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Las Tapias.	FECHA VISITA: 22/05/2024.			HORA INICIO:	9:50 am.	
OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 24	CONTRATO No: 1036/24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	10:30 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Jean Dany Correa.	1.118.648.580	Manipuladora.	313 411 6643
2	Tigny Alvis Peña.	1.121.210.018	P.A. Interventoria.	311 263 2160.
3	Pedro Pablo Espinosa	74.423.311	Docente.	311 810 1211
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a la prestación del servicio del programa de alimentación escolar PAE. De acuerdo al contrato No. 1036 de 2024.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar PAE, en la sede educativa las Tapias de la I.E. Luis Hernandez Vargas.

Durante el proceso de verificación, evidencia parte del proceso de preparación. El personal manipulador mantiene el área en orden y limpia, de tal manera que se permita la operación de manera secuencial.

En cuanto a materia prima, los alimentos como frutas y verduras existentes se encuentran en buen estado.

Sin embargo, los alimentos en proceso no cumplen con lo estipulado en el ciclo de menú debido a la inexistencia de arvejas. Alimento aprobado como no conforme por mal estado. No se hizo entrega de Avena en hojuelas para la colación del día. Al igual

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 23918/23

de la inexistencia de agua potable.

Por lo anterior, no se hará entrega de todos los componentes alimentarios del día.

Indagando con la manipuladora de alimentos y el Docente, hacen alusión al registro fotográfico enviado como reporte del estado en que llegaron los alimentos. Por criterio Personal decidieron desecharlos. Cabe aclarar que interventoría no evidenció lo mencionado. Tampoco se hizo entrega de la pasta para el arroz con fideos.

Para mejor entendimiento el menú programado del día es: Lentejas de pollo, arroz con fideos, pure de papa, jugo de piña, colado de avena y Agua potable. Menú 3, semana 7.

- El Docente de la manera mas atenta y cordial solicita que se garantice la ejecución adecuada de la prestación del servicio, entregando materia prima de Calidad y reducir las deficiencias. También agregó que continuará realizando reportes cuando se presenten situaciones regulares en el programa.

- El personal refiere que se hizo el reporte a la Coordinadora de zona y no ha obtenido respuesta alguna.

- Operación no hizo entrega de: Cepillo de mano, cerraduras, 1 lavaloza 450, Cloro, 2 Detergente, Jabon antibacterial, Bolsas negra, y guante de Caucho

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

- Tampoco se entrega, Gorro, tapabocas y zapato del personal.

FIRMA: Luz Dary Correa Achagua	FIRMA:
NOMBRE: Luz Dary Correa achagua	NOMBRE:
CEDULA: 1131411643	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Flimo Ale Paz	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.190.515	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Pedro Pablo Sepulveda	NOMBRE:
CEDULA: 39.423311	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS HERNANDEZ VARGAS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO	
SEDE	LAS TAPIAS	FECHA DE VISITA	22-05-2024	HORA INICIO:		RURAL X	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024		HORA DE TERMINACIÓN		09:50 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		10:30 am	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X	



FOTOGRAFIA No. 1	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES:	se evidenció faltantes de abarrotes.



FOTOGRAFIA No. 2	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES:	Los alimentos perecederos se encuentran en buen estado.



FOTOGRAFIA No. 3	PERSONAL MANIPULADOR
OBSERVACIONES:	Se hace enrega de camisa y pantalon, no se entrego zapatos



FOTOGRAFIA No. 4	PREPARACIÓN Y ENSAMBLE
OBSERVACIONES:	Los alimentos en proceso no corresponden al ciclo de menú.

OBSERVACIÓN

Las preparaciones ejecutadas en el comedor escolar no corresponden en su totalidad al ciclo de menú, debido a faltantes de materia prima, no se hace entrega de fideos y avena. Además, la arveja se dio de baja por el mal estado en que se entregó. Existen faltantes de productos de aseo.

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2318/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Luis Hernandez Vargas	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Hato corozal	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Santa Teresita	FECHA VISITA: 27/05/2024			HORA INICIO:	08:00 a.m	
OPERADOR:	OT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No: 4036/24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	09:35 a.m	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(Y)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Nurie Karine Muñoz Fco.	1.116.865.668	Docente.	3103504034
2	Gloria Yurley Silva	1.006.854.092	Manipuladora	3132895969
3	Manuel Alvis Perez	1.121218018	P.A. Intendencia	3112652152
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a la prestación del servicio del programa de alimentación escolar PAE, para verificar el cumplimiento operativo del contrato No. 1036 de 2024

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en el comedor de la sede Santa Teresita I.E. Luis Hernandez Vargas.

Teniendo en cuenta la hora de la visita, el personal manipulador no se encontraba en sitio. Por ende, el acompañamiento lo hace la Docente. Durante el proceso se verifica, Calidad, Cantidad de materia prima y existencia de productos de aseo.

A continuación se describen lo evidenciado:

- Para los productos de aseo y en base a la remisión no se hizo entrega de los productos o faltan ter cosas.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

- 4 unds Cloro x L/clu.
- 2 unds Jabon en polvo x Kg C/u.
- 1 und Jabon liquido x500 ml.
- 1 par Guantes de Caucho.
- 20 unds Guantes de manipulación
- 1 und polo (Trapero).

- Durante el ejercicio de verificación de materia prima se evidencio existencia de 312 g de tubo de 500 g. Concluyendo que se desecho 188 g. Numero reportado por la Docente al Rector de la I.E.

- En el comedor según la Docente, el único reporte realizado fue sobre el regular estado de dos unds de Lelo, El no envió del agua y queso (250g) y productos de aseo anteriormente mencionados.
- Todo lo demas en cuanto frutas y verduras se encuentran en buen estado

Existe materia prima para el cumplimiento del menú del dia (Menú 3).

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: X	FIRMA:
NOMBRE: Maria Karine Rojas Pico	NOMBRE:
CEDULA: 7.1176.805.668.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Gloria Yurley Silva.	NOMBRE:
CEDULA: 1006.534.092	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Hanol Abe Ruiz	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.210.018	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS HERNANDEZ VARGAS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA TERESITA	FECHA DE VISITA	22-05-2024		HORA INICIO:	08:00 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:35 am	

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



FOTOGRAFIA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS
OBSERVACIONES: Instalaciones físicas en adecuadas condiciones higienicas	



FOTOGRAFIA No. 2	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: alimentos de alto riesgo se disponen en el compartimiento de congelación	



FOTOGRAFIA No. 3	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: los alimentos se almacenan de acuerdo a sus caracteristicas	



FOTOGRAFIA No. 4	ALMACENAIENTO
OBSERVACIONES: Los alimentos no presentan presencia de mohos.	



FOTOGRAFIA No. 5	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Los abarrotes se encuentran sellados y en buen estado.	



FOTOGRAFIA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR
OBSERVACIONES: Operación hace entrega de camisa, pantalon y zapato.	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23.

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Jesús Hernandez Vargas.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Hato corozal	URBANO ( ) RURAL (x)	
SEDE:	El Control.	FECHA VISITA:	22/05/24.	HORA INICIO:	11:30 am.		
OPERADOR:	UT ALIMENTANOS 2024.	CONTRATO No:	1036/24.	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	12:30 pm.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	[x]	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Yenny Valencia.	1.039.680.481.	Manipuladora.	310 299 8274
2	Manuel Alve Polo.	1.121.210.018	S.A. Interventoria	3112631250.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a la prestación del servicio según contrato No 1036/24 del Programa de alimentación escolar en el comedor de la sede educativa El control.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

El servicio se presta de manera normal. los Alimentos almacenados cumplen con sus caracteristica organolépticas. Ademas, se almacenan de manera correcta en equipos de refrigeracion y se utilizan recipientes para producto no perecederos.

Operación hace entrega en su totalidad de la materia prima (Alimentos) y productos de aseo. Sin embargo, no hace entrega de agua potable.

- El menú se entrega sin el componente agua potable.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Yeny Vulenua Arias	FIRMA:
NOMBRE: Yeny del Socorro	NOMBRE:
CEDULA: 1.039.680.481	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Eliana Patricia Peña	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.219.518	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS HERNANDEZ VARGAS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO	
SEDE	EL CONTROL	FECHA DE VISITA	22-06-2024			RURAL	X
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024		HORA INICIO:	11:30 am		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFIA No. 1 | INSTALACIONES FÍSICAS

OBSERVACIONES: Área en adecuadas condiciones higiénicas.



FOTOGRAFIA No. 2 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos de alto riesgo se disponen en el congelador de la nevera.



FOTOGRAFIA No. 3 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: los productos RTP, frutas y verduras se observan frescos



FOTOGRAFIA No. 4 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los abarrotes se almacenan en recipientes plasticos



FOTOGRAFIA No. 5 | PLATO SERVIDO

OBSERVACIONES: No se cumple con el menú debido a la no entrega de agua potable



FOTOGRAFIA No. 6 | ENTREGA DE LAS RACIONES

OBSERVACIONES: La entrega de las raciones se realiza en el horario establecido

9460

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | Edelmira Sierra Asesoría y Consultoría | FO-AT-AR-07 | 04-02-2020 | Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	EL ALGARROBO	EEC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocue	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	BRISAS DEL MANEMARE	FECHA VISITA:	22-May-2024	HORA INICIO:	8:50 AM		
OPERADOR:	U.T ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No:	1036-24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	9:45 AM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Yeidy Catherine Marquez	1125649642	Manipuladora Alimentos	3125627060
2	Pedro Luis Murcia S.	1013580838	Docente	3204533482
3	Estefanie Ramirez Gonzalez	1057687328	Supervisor Campo Interv.	3172632150
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar la prestación del servicio de alimentación escolar, modalidad Preparado en sitio - Almuerzo en el restaurante escolar de la sede educativa Brisas del Manemare de la I.E El Algarrobo del municipio de Orocue.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:50 am se da inicio a la verificación de la prestación del servicio - modalidad Preparado en sitio - Almuerzo, donde se realiza revisión de materia prima de abarrotes, fruver y carnicos, evidenciando pepino cohombro y repollo con moho, manipuladora realiza la respectiva selección y baja de los alimentos en mal estado, y comunica al Operador para que se le realice la respectiva reposición

Docente y manipuladora refieren que el mercado para esta semana les llegó hasta el día de ayer. martes 21 de Mayo, y con algunas verduras como habichuela y pepino en mal estado, carnes como pechuga de pollo y carne molida y magra descongeladas y su almacenamiento fue en cavas frías.

- No se evidencia remisión en sitio.
- Manipuladora cumple con la dotación requerida, realiza actividades de limpieza en

9461

Educación | Cundinamarca | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2318/23

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Todos los áreas, se evidencia preglistamiento de menú #3 cumpliendo con el establecido para la semana Nº 1. de prestación de servicio.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Caterine Marquez
NOMBRE: Caterine Marquez
CEDULA: 1075549642

FIRMA:
NOMBRE: Pedro Luis Murcia
CEDULA: 1.073.580.838

FIRMA:
NOMBRE: Cesarlaine Ramirez Gonzalez
CEDULA: 1067687328

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

86

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	IEC	CASANARE	MUNICIPIO	Orocue	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	BRISAS DEL MAREMARE	FECHA DE VISITA	22-05-2024		HORA INICIO:	8:50 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	9:45 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PI: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografia No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 7. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 02	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 03	Almacenamiento

Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 04	Almacenamiento

Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple		No cumple	X

Observaciones: se evidencia pepino cohombro con moho se retira del área de almacenamiento y se comunica al operador para su debida reposición

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2318/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	El Algarrobo	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocué	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Corrales	FECHA VISITA:	22-Mayo-24	HORA INICIO:	10:15 AM		
OPERADOR:	U.T ALIMENTANDO 2024	CONTRATO No:	1036-24	VISITA No:	( )	HORA TERMINACIÓN:	11:00 A.M
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Ana Mabemi Gonzalez	4593745	Manipuladora	3138855978
2	Nayda Maibody Bustos	1118544617	Supervisor Compañía	3117632150
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar la prestación del servicio de alimentación escolar, modalidad Preparado en sitio-Almuerzo.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se procede a revesar materia prima almacenada en sitio, evidenciando: Alimentos en buen estado con fechas de vencimiento vigentes, frutas en óptimo grado de madurez y carnicos almacenados correctamente en congelación, lo anterior cumpliendo las cantidades suficientes según remisión, para realizar las preparaciones programadas según ciclos de menú establecidos.

Dotación de uniforme incompleto solo se hizo entrega de pantalón, sin embargo manipuladora usa uniforme de color claro en buen estado del contrato anterior. Área de preparación en buenas condiciones de aseo y orden.

Se verifica en cocción componentes de acuerdo al ciclo de menú #3.

9469

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2391823

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: ANA González	FIRMA:
NOMBRE: Ana Dahe M.	NOMBRE:
CEDULA: 45987745	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nancy M. Botas Romero	NOMBRE:
CEDULA: 1115134677	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

80

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	DC	CASANARE	MUNICIPIO	Orocue	URBANO	
SEDE	CARRIZALES	FECHA DE VISITA	22-05-24			RURAL	X
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA INICIO:	10:15 a. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Personal_manipulador

tem 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la ioma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple		No cumple	X
bservaciones:	Se observa manipuladora sin dotación del contrato vigente, manifiesta que se le entregaron incompleto (solo pantalón)		



Fotografía No. 04	Almacenamiento

Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	Almacenamiento

Ítem 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Almacenamiento

Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

ítem 31. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma ue se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
bservaciones:			



Fotografía No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

Ítem 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	El Algarrobo	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	OROCUE	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	PRINCIPAL	FECHA VISITA:	22-MAYO-24	HORA INICIO:	11:30 a.m		
OPERADOR:	UT. Alimentamos 2024	CONTRATO No: 1036/24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	1:00 p.m	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(✓)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Angela Aletandra Torres	1.119.568.898	manipuladora	3103273155
2	Jineth Andrea Estrada	1.118.532.728	manipuladora	3106699593
3	Maria Helena chaparro	1006858298	Economa	3142267234
4	Haidy Esperanza Piriache	1006450338	Economa	3223648346.
5	Nayda Mardady Bustos Romero	1.118.544.617	PROF. Apoyo	3117632150
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar la prestación del servicio de alimentación escolar modalidad preparado en sitio - Almuerzo en el Restaurante escolar de la Institución Educativa El Algarrobo Sede Principal

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se da inicio a la verificación de la materia prima, evidenciando los alimentos en buena calidad y cumpliendo con las caracteristicas organolepticas sin embargo se retroalimenta al personal manipulador en la clasificación de las mismas debido a que se encontro materia prima represada de la semana anterior, cabe resaltar que cuenta con una nevera y 2 congeladores para la conservación.

Se observa cumplimiento en el menus correspondiente a la semana 1, y la entrega del complemento a los niños.

Personal manipulador cuenta con la dotación completa de acuerdo a la normatividad, las áreas del restaurante escolar se encuentran Limpias y Organizadas, por ultimo se realizó muestras microbiologicas de los alimentos (Goulash de pollo, jugo de piña y agua hervida).

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2318/23

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Angda Torres
NOMBRE: Angdo Alexandro Torres
CEDULA: 1118568898

FIRMA: Sineth Andrea Estrada
NOMBRE: Sineth Andrea Estrada
CEDULA: 1.118532728

FIRMA: Maria Jose
NOMBRE: Maria Jose
CEDULA: 1006559298

FIRMA:
NOMBRE: Naibi Esperanza PiriacheB
CEDULA: 1006456338

FIRMA: Nayd Bust
NOMBRE: Nayda Bustos
CEDULA: 1-118544.617

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	DD	CASANARE	MUNICIPIO	Orocue	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL ALGARROBO	FECHA DE VISITA	22-03-24		HORA INICIO:	11:30 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1036 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

Item 1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquido

Item 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Personal_manipulador

Item 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	Almacenamiento
Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 06	Almacenamiento
Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 07	Almacenamiento
Item 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 08	Almacenamiento
Item 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución
Item 31. los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 10	Preparación_ensamble_y_distribución
Item 35. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

edelmira sierra

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398123

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Campestre Rosas del Pauto.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Trinidad	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Principal - Mayorfario.	FECHA VISITA:	23/05/2024		HORA INICIO:	11:30 am	
OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024.	CONTRATO No:	1036/24.	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	01:00 pm.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Martha Yaneth Roa Medina	24157028	Manipuladora	3123199094
2	Yuli Azucena Lugo	1108828821	manipuladora	314 520 3804.
3	Nancy Katherine Morales	24249966	Manipuladora	3103405783
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a las operaciones de preparación y entrega de los alimentos en el comedor escolar de la I.E Campestre Rosal del Pauto.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se efectúa visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar PAE, en el comedor de la sede principal de la Institución Educativa Campestre Rosas del Pauto.

Como proceso principal se verifica la materia prima existente en el área de almacenamiento. Todo producto de alto riesgo se dispone en neveras y congeladores. Además, se evidencia productos de calidad. Las frutas y verduras se encuentran frescas y en buen estado. Las cantidades son acorde a la minuta Patron.
Las raciones suministradas corresponden al ciclo de menú. Semana 4, menú 4.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398123

Y como cumplimiento al seguimiento operacional y manejo del agua dentro del comedor escolar. Se realizo toma de muestras para el respectivo analisis y monitoreo microbiológico, para determinar la eficacia de las acciones preventivas realizadas. Se toman muestras de la proteina cocida, verduras, jugo, Agua de filtro, superficie, personal manipulador y Ambiente. No se toman muestras del agua hervida, debido a la inexistencia en su momento.

El servicio se presta de manera normal.

Y como novedad principal, operación reduce el número del personal manipulador. El comedor escolar contaba con 4 manipuladoras. 3 de tiempos completo y 1 de medio tiempo. Efectivamente se retiró el personal de medio tiempo. Acción del cual permite doblar esfuerzo para la atención de 295 niños, niñas, jovenes y adolescentes matriculados y recibir el servicio.
Durante el servicio, se evidencio retraso en la entrega de los alimentos debido a la falla del personal.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Martha Yaneth Roa Medina.
NOMBRE: Martha Yaneth Roa Medina.
CEDULA: 24157028

FIRMA: Yuli A 1090
NOMBRE: Yuli Azucena 1090
CEDULA: 1108828821

FIRMA: Nilcy Morales
NOMBRE: Nilcy Katherine Morales
CEDULA: 21249465

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA: 1.121.885.016

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

96

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL 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

INFORMACIÓN GENERAL

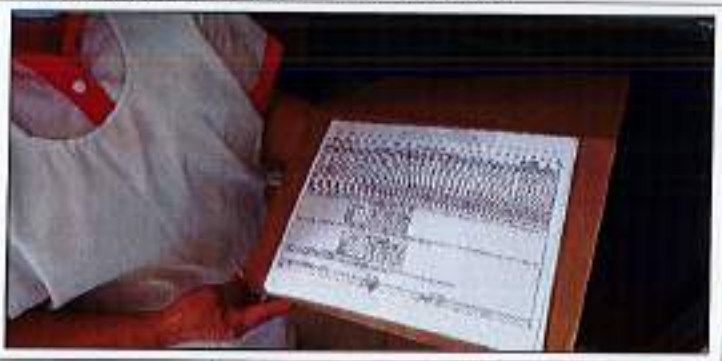
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD		URBANO / RURAL X
SEDE	PRINCIPAL	FECHA DE VISITA	23-05-2024		HORA INICIO:		11:30 am
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN		01:00 pm
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS			



FOTOGRAFIA No. 1	CONDICIONES HIGIÉNICAS
OBSERVACIONES: Superficies en adecuadas condiciones higiénicas	



FOTOGRAFIA No. 2	CONDICIONES HIGIÉNICAS
OBSERVACIONES: Se realiza lavado y desinfección de menajes antes de utilizarlos.	



FOTOGRAFIA No. 3	DOCUMENTOS
OBSERVACIONES: Operación hace entrega de la carpeta operativa con el ciclo de menú.	



FOTOGRAFIA No. 4	PERSONAL MANIPULADOR
OBSERVACIONES: personal cuenta con dotación del contrato vigente.	



FOTOGRAFIA No. 5	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Los alimentos almacenados no presentan presencia de moho.	



FOTOGRAFIA No. 6	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: se disponen de equipos de refrigeración para alientos de alto riesgo.	



FOTOGRAFIA No. 7	PLATO SERVIDO
OBSERVACIONES: Se cumple con el menú del día, semana 1, menú 4.	



FOTOGRAFIA No. 8	ENTREGA DE LAS RACIONES
OBSERVACIONES: Se hace entrega de los alimentos en los horarios establecidos.	

OBSERVACIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en el comedor de la sede principal de la institución educativa Campestre Brisas del Pauto.
El servicio se presta con normalidad, se entregan las raciones acordes al ciclo de menú. Los alimentos almacenados se encuentran en buen estado.