Institución Educativa José Antonio Galán
Reconocimiento Oficial No. 1437 del 24 de Junio 2022
Nit: 844000325-0 DANE. 185915000104 Reg. Educativo: 11201083
Email: iejoseantoniogalan@sedcasanare.gov.co Chámeza – Casanare

ACTA

ACTA 01,
(04 de marzo de 2024)

CONFORMACIÓN COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE
HORA: 6:00 pm.
LUGAR: Rectoría Institución Educativa José Antonio Galán

AGENDA:
1. Llamado a lista y verificación de quorum.
2. Conformación del comité de alimentación escolar vigencia 2024.
3. Funciones del comité de alimentación.
4. Parámetros para elección del programa PAE.
5. Proposiciones y varios.

DESARROLLO

1. Se llamó a lista y se verificó la asistencia de los integrantes del la Junta Directiva de la Asociación de Padres de Familia y de los integrantes de Consejo Directivo 2024

ITEM	NOMBRFES Y APELLIDOS	TELEFONO	CARGO	ASITENCIA
1	Ildebrando Escobar Diaz	3142344777	Consejo Directivo Representante Sector Productivo	si
2	Johana Salamanca		Vocal Junta Directiva Asopadres	si
3	Yelson Diaz		Vicepresidente	si
4	Xiomara Moreno	3125549824	Tesorera Asopadres	si
5	Analdú Rodriguez	3107881283	Represente Consejo Directivo	si
6	Maira Sanabria	3118164709	Presidente Asopadres	si
7	Edgar Mora Alfonso	3107680960	Representante Consejo Directivo Docente	si
8	Héctor Orlando Valero	3133708859	Represente Padres Familia	si
9	Fredy Hernán Valero	3142936098	Consejo Directivo Exalumno	si
10	Yanet Martínez	3125391757		si
11	Yuly Esperanza Olarte		Vocal Asopadres	
12	Hugoberto Rodríguez	3212339128	Rector	si

Institución Educativa José Antonio Galán
Reconocimiento Oficial No. 1437 del 24 de Junio 2022
NIt: 844000325-0 DANE. 185015000104 Reg. Educativo: 11201083
Email: iejoseantoniogalan@sedcasanare.gov.co Chámeza – Casanare

ACTA

2. CONFORMACIÓN COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ ANTONIO GALÁN VIGENCIA 2024.

MARCO LEGAL:

Ley 850 del 2003 "*Por la cual se reglamenta las veedurías ciudadanas, contemplando las reglas específicas para su creación, los principios democráticos que rigen su organización interna, sus restricciones y limitaciones, así como las condiciones y herramientas especiales para que los ciudadanos ejerzan la función de vigilancia y control*".

Resolución 0335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 "***Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)***"

Artículo 1°. *Objeto.* Definir y establecer los Lineamientos Técnicos - Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), por parte de las Entidades Territoriales Certificadas.

Principios. Las Entidades Territoriales en general, los establecimientos educativos y los diferentes actores que intervienen en el proceso de planeación, gestión, ejecución, financiación, contratación, veeduría y control del Programa de Alimentación Escolar, tendrán en cuenta, como base de los lineamientos, los siguientes principios:

1. Educación Inclusiva. Todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ), independiente de su condición, situación social o económica, diversidad cultural, sexual o de aprendizaje, deben tener oportunidad para acceder al Programa de Alimentación Escolar.

2. Atención integral a la primera infancia. Asegurar que en cada uno de los entornos educativos en los que se preste el PAE en el nivel preescolar, existan las condiciones adecuadas para garantizar tanto la promoción como el desarrollo integral.

3. Respeto y atención a la diversidad. Reconocer de manera pertinente a la diversidad cultural de los beneficiarios del Programa, y en especial a la población de NNAJ registrados en el Sistema de Matrícula (Simat) como población étnica, respetando sus particularidades y adecuando el programa a su cultura y entorno.

4. Enfoque diferencial Territorial. Reconocer las particularidades de los territorios dentro de la diversidad regional y local, articulando con oportunidad a la nación y los territorios, en los diferentes aspectos del PAE y con los otros sectores; el enfoque territorial debe ir de la mano con la preferencia en la adquisición de bienes y servicios locales.

5. Remisión a los principios de la función pública. Las actuaciones de los actores del Programa deberán siempre guiarse por los principios de transparencia, participación, moralidad, publicidad, economía, celeridad y responsabilidad, entre otros, para que se garantice la óptima planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

- **Resolución 29452 de 2017 *«Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar -PAE y se derogan las disposiciones anteriores»***

Comité de Alimentación Escolar en los Establecimiento Educativos: el Comité de Alimentación Escolar – CAE es uno de los espacios promovidos por el Ministerio de Educación Nacional para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia, y el control social durante la planeación y ejecución de Programa de Alimentación Escolar que permite optimizar su operatividad y así contribuir a mejorar la atención en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes.

El comité tendrá mínimo una reunión cada dos meses, se podrá convocar reuniones extraordinarias según la situación lo requiera, para la realización de la reunión deberá elaborarse un acta donde se registren los temas tratados y los compromisos.

La toma de decisiones se hará mediante votación, todos los participantes tendrán voz y voto para toma de decisiones.

La conformación de los comités tendrá una duración de un año escolar, debiéndose actualizar cada año, con la posibilidad que quienes vienen ejerciendo, se desempeñen por un año más, si es aprobado por la comunidad educativa.

El Comité contará con los siguientes participantes con voz y voto:

- Rector de la institución educativa o su delegado
- Un docente representante de cada sede educativa
- Tres padres o madres de familia
- Personero estudiantil
- Tres estudiantes titulares de derecho del Programa

El rector, debe implementar los comités con los integrantes antes descritos. Si requiere de la participación adicional de otro actor podrá hacerla con la aprobación del Comité. El Comité podrá citar a sus reuniones al operador del Programa, quien deberá asistir a dicha citación la cual debe realizarse a través de la secretaría de educación con

suficiente anticipación. De igual manera, cuando la Entidad Territorial lo considere necesario, uno o más profesionales de equipo PAE podrán asistir a las reuniones que realicen los Comités de Alimentación Escolar

3. FUNCIONES DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

- Acompañar y velar por el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolaren la institución educativa.
- Plantear acciones que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas con la comunidad educativa.
- Participar de la focalización de los niños, niñas y adolescentes titulares de derecho del PAE, según las directrices de los Line amientos Técnicos Administrativos del Programa.
- Participar activamente en los espacios de participación ciudadana y control social del PAE.
- Revisar el cumplimiento de las condiciones de calidad, cantidad e inocuidad de los alimentos suministrados en el Programa. Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa al finalizar el año escolar.
- Revisar los cambios de horarios en la entrega del complemento alimentario. Delegar 1 participante para vigilar la entrega del complemento alimentario en la modalidad ración industrializada

4. PARAMETROS DEFINIDOS PARA LA ELECCIÓN DEL PROGRAMA PAE.

Una vez se nos informó del inicio del servicio del PAE, se procedió a verificar el número de estudiantes matriculados en la sede principal y sus aulas anexas para la vigencia 2024, estos estudiantes son quienes tienen necesidades más sentidas es decir que según la clasificación de su nivel socioeconómico necesitan participar de este servicio.

Institución Educativa José Antonio Galán
Reconocimiento Oficial No. 1437 del 24 de Junio 2022
Nit: 844000325-0 DANE. 185015000104 Reg. Educativo: 11201083
Email: iejoseantoniogalan@sedcasanare.gov.co Chámeza – Casanare

ACTA

INTEGRANTES DEL COMITÉ DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ ANTONIO GALÁN DE CHÁMEZA VIGENCIA 2024

ITEM	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	CELULAR
1	Yaneth Martínez	Sede Principal José Antonio Galán	3125391757
2	Ana María Giraldo Grisales	Sede Rural Sagrado Corazón De Jesús-Vereda Tegüita Bajo	3028431205
3	Alba Luz Moreno	Sede La Esmeralda-Vda Barriales	3118303235
4	Edgar Mora Alfonso	Sede Luis Carlos Galán -Vda San Rafael	3107660960
5	Norma Constanza Gil Quimbaya	Sede Rural Las Nieves-* Vda Jordán Bajo	3212429478
6	Enith Juleny Boada Rojas	Sede Rural Amulfo Briseño	3168271416
7	Diana María Portugués Umbariba	Sede Rural Jordán Alto-Vda Jordán Alto	3217097158
8	María Zulma Alarcón Ávila	Sede Rural Centro Norte- Vda Centro Norte	3138424002
9	Anaidú Rodríguez	PADRE DE FAMILIA	3107681283
10	Yelson Díaz	PADRE DE FAMILIA	3232303570
11	Fredy Hernán Valero	PADRE DE FAMILIA	3142936098
12	Jairo Sebastián Carreño Oicatá	Personero De Los Estudiantes	
13	María Fernanda Sanabria Salamanca	Estudiante Grado Noveno	
14	Shara Laisney Plazas Gómez	Estudiante Grado Décimo	
15	Maily Yuliana Mesa Rodríguez	Estudiante Grado Once	
16	Hugoberto Rodríguez Piraneque	Rector	3212339128

En constancia firman los participantes en reunión.

ITEM	NOMBRES Y APELLIDOS	TELEFONO	CARGO	FIRMA
1	Hildebrando Escobar Díaz	3142344777	Consejo Directivo Representante Sector Productivo	
2	Johana Salamanca		Vocal Junta Directiva Asopedres	
3	Yelson Díaz		Vicepresidente	
4	Xiomara Moreno	3125549824	Tesorera Asopadres	Xiomara Moreno
5	Anaidú Rodríguez	3107681283	Represente Consejo Directivo	
6	Maira Sanabria	3118164709	Presidente Asopadres	
7	Edgar Mora Alfonso	3107660960	Representante Consejo Directivo Docente	

Institución Educativa José Antonio Galán

Reconocimiento Oficial No. 1437 del 24 de Junio 2022

Nit: 844000325-0 DANE. 185015000104 Reg. Educativo: 11201083

Email: iejoseantoniogalan@sedcasanare.gov.co Chámeza – Casanare

ACTA

8	Héctor Orlando Valero	3133706859	Represente Padres Familia	
9	Fredy Hernán Valero	3142936098	Consejo Directivo Exalumno	
10	Yanel Martínez	3125391757	Represente docente sede central	
11	Yuly Esperanza Olarte		Vocal Asopadres	
12	Hugoberto Rodríguez	3212339128	Rector	

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

12198

Yopal, Casanare, 30 de julio de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-058-2024

Doctor
NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
La Ciudad

REF.: RESPUESTA A NOTIFICACIÓN DE FECHA 23/07/24 FRENTE AL SEGUIMIENTO DE COMPROMISOS DEL CAE DEL DÍA 18/07/24 EN LA I.E CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD.

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 dar respuesta a la notificación de fecha 23/07/2024 frente al seguimiento de compromisos del comité de alimentación escolar – CAE llevado a cabo el del día jueves 18 de julio de 2024 en la Institución Educativa Campestre Brisas Del Pauto del municipio de Trinidad, informando que a través del OFICIO INTER-PAE-UT-056-2024, se solicitó al operador "UT Alimentamos 2024" rendir informe sobre el avance de las acciones implementadas al tanque elevado de agua para el desarrollo de la actividad de limpieza y desinfección y la gestión y/o adecuación de la protección total para tal estructura. Así mismo, la firma consultora envió el OFICIO INTER-PAE-UT-057-2024 con destino para la I.E Campestre Brisas del Pauto de Trinidad, en el cual se remitió material pedagógico para abordar la problemática presentada en las sedes anexas, respecto al consumo directo de agua no segura.

En consecuencia, los resultados de las actividades realizadas por parte del operador se adjuntan como soporte técnico del presente oficio; del mismo modo que, se incluye la notificación del material pedagógico enviado por la interventoría a la institución Educativa citada con anterioridad.

Finalmente, cabe mencionar que de acuerdo al *ANEXO TÉCNICO DE CALIDAD E INOCUIDAD* de la Resolución 00335 de 2021, *numeral 5.1.1.4 Monitoreo de Calidad del Agua* referente al plan de saneamiento, se señala que *"Las Entidades Territoriales en el marco de su ejercicio de gestión territorial, deberán solicitar a las Autoridades de salud municipales o departamentales el Índice de Riesgo de Calidad de Agua para Consumo Humano - IRCA, con el fin de verificar la caracterización del agua que se va a utilizar en la operación del PAE e identificar los posibles riesgos asociados al consumo de ésta. Adicionalmente, en el marco de la gestión territorial, el equipo PAE deberá coordinar con el servicio de acueducto y con las autoridades de salud de la jurisdicción, con el fin de socializar las alertas y aplicar las recomendaciones que se generen desde la competencia de dichas entidades incluyendo los métodos de potabilización."* Por consiguiente, se insta requerir el apoyo de la supervisión para solicitar y/o gestionar el reporte de los informes de calidad de agua emitidos por la Secretaria de Salud de Casanare para los municipios del

12199

Departamento; así como, buscar la asistencia por parte de la Entidad Territorial de Salud - ETS citada previamente, para efectuar el estudio técnico del IRCA en la I.E Campestre Brisas del Pauto del municipio de Trinidad, considerando que para la sede principal e internado, fue subsanado y puesto en operación la instalación de un nuevo sistema de filtración para agua de pozo profundo.

Sin otro particular,

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

Anexos: 02 folios (Notificación OFICIO INTER-PAE-UT-056-2024 de fecha 24/07/2024)
02 folios (Notificación OFICIO INTER-PAE-UT-057-2024 de fecha 26/07/2024)
03 folios (Informe de acciones implementadas por el operador – OFICIO-UT-0033)

12200

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

REMISIÓN DE SOLICITUD DE SEGUIMIENTO A COMPROMISOS DEL CAE

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 24 de julio de 2024, 19:42
Para: utalimentamos2024@gmail.com, Jorge Enrique Cuervo Niño <jorge.cuervo@duflosas.com>

Cordial saludo,
Me permito remitir el siguiente oficio.

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

2 adjuntos

OFICIO INTER-PAE-UT-056-2024.pdf
416K

Solicitud seguimiento a compromisos CAE.pdf
2085K

12201

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 24 de julio de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-056-2024

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

REF.: REMISIÓN DE SOLICITUD DE SEGUIMIENTO A COMPROMISOS DEL CAE DE FECHA 18 DE JULIO DE 2024 EN LA INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD.

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 trasladar solicitud emitida por parte de supervisión para efectuar seguimiento a compromisos adquiridos en el desarrollo del Comité de Alimentación Escolar – CAE de fecha 18 de julio de 2024 en la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto del municipio de Trinidad.

Por consiguiente, se solicita que la UT Alimentamos 2024, presente en un término no menor de tres (3) días hábiles los soportes técnicos que evidencien las acciones implementadas frente a los siguientes compromisos:

- ✓ Desarrollo de la actividad de limpieza y desinfección al tanque elevado de agua que se encuentra con acumulación de sedimentos y partículas orgánicas en superficies internas.

- ✓ Gestión y/o adecuación de tapa para abertura de tanque elevado, con la cual, se permita lograr protección total y evitar la contaminación del agua que ha sido sometida al proceso de filtración.

Sin otro particular,

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

Anexos: 5 folios (Solicitud seguimiento a compromisos CAE).

12202

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

REMISIÓN MATERIAL PEDAGÓGICO PARA EL CONSUMO SEGURO DE AGUA EN LOS ESTUDIANTES

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 26 de julio de 2024, 10:41
Para: iebrisasdelpauto@sedcasanare.gov.co

Cordial saludo,
Me permito remitir el siguiente oficio, así como, los links de descarga de material pedagógico para el consumo seguro de agua en los estudiantes de la Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto del municipio de Trinidad:

Cartilla Agua segura en escuelas, guía didáctica docentes, fuente Fundación Cántaro Azul 2016: https://www.pseau.org/outils/ouvrages/fundacion_cantaro_azul_agua_segura_en_escuelas_guia_didactica_para_docentes_2016.pdf

Cartilla Agua Salud y vida, fuente: Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial de Colombia, 2014.: https://www.minvivienda.gov.co/sites/default/files/2020-08/cartilla-agua-salud-y-vida.pdf

Cartilla de uso y manejo seguro de agua para consumo, fuente FAO, 2012. https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/1d9ce4bd-82f4-4b90-ba31-d2daa88fc754/content

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

3 adjuntos

OFICIO INTER-PAE-UT-057-2024.pdf
518K

Procedimiento potabilización Agua.pdf
124K

Infografía consumo seguro de agua.pdf
424K

16

12203

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 26 de julio de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-057-2024

Rector
DANIEL FELIPE SEGURA MALDONADO
Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto
Trinidad Vereda el Convento

REF.: REMISIÓN MATERIAL PEDAGÓGICO PARA EL CONSUMO SEGURO DE AGUA EN LOS ESTUDIANTES

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 remitir material pedagógico para el consumo seguro de agua por parte de los estudiantes de las sedes anexas a las Institución Educativa Campestre Brisas del Pauto del municipio de Trinidad, dados los compromisos adquiridos a través del Comité de Alimentación Escolar – CAE de fecha 18 de julio de 2024.

Lo anterior, para fines de efectuar actividades de socialización con la comunidad educativa y frenar la problemática presentada en las sedes anexas a la I.E Campestre Brisas del Pauto, respecto al consumo directo de agua no segura. Cabe citar que el operador PAE a través de la ejecución del Plan de Saneamiento Básico, realiza para cada comedor escolar el lavado de tanques de nivel como mecanismo de control semanal, no obstante, es oportuno invitar a la comunidad educativa a efectuar la limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de forma periódica (como mínimo cada seis (6) meses de acuerdo a la Resolución 1575 de 2007 "*por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano*"), para mantener la calidad y evitar la contaminación del agua.

Finalmente, se insta a que en los comedores escolares ubicados en las ruralidades dispersas, se prohíba el consumo de agua no segura, para prevenir enfermedades gastrointestinales, como es el caso de la Enfermedad Diarreica Aguda - EDA, la cual constituye un problema de salud pública y es adquirida principalmente, a través de la ingestión de agua contaminada.

Sin otro particular,

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

Anexos: 01 folios (Material digital: potabilización de agua, adaptado por operador UT Alimentamos 2024)
01 folios (Material digital: Infografía consumo seguro de agua, adaptado por Interventoría ESG)
94 folios (Material digital: Guía didáctica para docentes, Agua segura en Escuelas. Fuente: Fundación cántaro azul)

UT Alimentamos 2024

122014

Yopal, 29 de julio de 2024

UT-0033

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: respuesta a oficio INTER-PAE-UT-056-2024.

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, dando respuesta a oficio con referencia remisión de solicitud de seguimiento a compromisos del CAE de fecha 18 de julio de 2024 en la institución educativa campestre brisas del pauto del municipio de trinidad, se implementaron las siguientes acciones de acuerdo a los compromisos adquiridos en CAE mencionado.

- se realizó limpieza y desinfección al tanque elevado de agua como se evidencia en las siguientes imágenes las superficies se dejan sin ningún tipo de sedimentos y partículas.

Registro fotográfico donde se evidencia que se realizo lavado del tanque aéreo de la sede brisas del pauto del municipio de Trinidad.









• entrega institución educativa tapa para cubrir la abertura de tanque elevado, con la cual, se permita lograr protección total y evitar la contaminación del agua que ha sido sometida al proceso de filtración.

12206

Servicios públicos del municipio de trinidad elaboro la tapa para cubrir la abertura de tanque elevado y se realizó el traslado de la tapa a la sede .



Agradezco su atención y colaboración.

Durley Murcia C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO.
Coordinadora administrativa.
UT ALIMENTAMOS 2024.

12207

Gobernación de Casanare
NIT: 892099210-8

ACTA RESUMEN
FO-GD-11
2015-12-10
V. 04

①

TEMA:	Asistencia Tecnica Comite CAE Brisas del Pauto - El Convento
LUGAR:	I.E Campestre Brisas del Pauto - El Convento FECHA: 18-09-2024
OBJETIVO:	Seguimiento a acciones de mejoramiento para la Prestación del servio PAE.

AGENDA/ACTIVIDADES

1. Presentacion Participantes
2. Socializacion de Acciones.
3. Compromisos

DESARROLLO:

Se da inicio a la asistencia tecnica al Comite de Alimentación Escolar CAE de la I.E. Campestre Brisas del Pauto, con el objetivo de realizar una socialización de acciones frente a la novedad presentada por consumo apto de agua. para la Prestacion del servicio de alimentacion Escolar, donde se recepciona un reporte ICA por Secretaria de Educacion, donde Interventoria informa que ha realizado mas de ocho visitas y 40 muestras para verificar el avance en tecnicas que permitan el consumo del agua, un proceso de seguimiento continuo, se ha suministrado agua potable por parte del operador, asi mismo mediante preparación cocida de frutas y verduras, tambien en el trabajo articulado con Alcaldia Municipal se logro solo un suministro de carrotanque para agua potable, pero no se continuo con la justificacion de distancias lejanas para este servicio.
El Operador manifiesta la certificacion de limpieza y desinfección por parte de una empresa para los tanques que suministran el agua, asi mismo limpieza de tuberias, cambio de cartuchos de anteriores filtros de agua; de manera conjunta con Alcaldia Municipal y Operador se instalaron nuevos filtros de Agua, tema conjunto que esta en estudio por parte

Gobernación de Casanare

ACTA RESUMEN
FO-GD-11
2015-12-10
V. 04

(2)

Compromisos: del operador, posterior a ello, se debe realizar un nuevo muestreo de agua para análisis de microbiología y resultados. Asimismo solicitar el nivel de riesgo de Agua por parte de la Secretaría de Salud de Dpto para verificar la conformidad del agua, teniendo en cuenta la cercanía de dos pozos sépticos al afluente de agua.

En la I.E. son 300 titulares de derecho, los rep. de estudiantes manifiestan receptividad al adecuado servicio de alimentación escolar y el consumo de los alimentos.

Teniendo en cuenta el consumo de fuente directa de agua como hábito arraigado en los hogares por cultura, se suministrará material pedagogica virtual para socializar a las familias y evitar una intoxicación alimentaria

ASISTENTES

Nombre Completo	Cargo/Dependencia	Correo Electrónico	Firma
CLARENA SIERRA	IEBP	22lem@gmail.com	Clarena Sierra
Luisa Fernanda Garcia R	I.E.C Brisas Del Puente	gaseneriasas@gmail.com	Fernanda G.
Nelcy Katherine M	IE Campestre D		Nelcy Morales
Yesenia Pasto Ramirez	pastoyesenia@gmail.com		Yesenia Pasto R.
Daniel Edgar Segura M.	IEC Brisas del Puente	intersaldpuente@sedcasanare.gov.co	
Roberson Garcia Tenjanco	SSP UT Alimentarios 2024	utalimentarios2024@gmail.com.	
Elsy Johana Rodrig-a	ETC Casanare	johana.comunidad@gmail.com	
María Alejandra Pinzón	Interventoria PAE	interventoriaesgpae@gmail.com	

12209

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6

ACTA RESUMEN
FO-GD-11
2015-12-10
V. 04

(3)

TEMA:	Asistencia Tecnica Comité CAE - Brisas del Pauto - El Convento
LUGAR:	IE Campestre Brisas del Pauto - El Convento **FECHA:** 18-07-2024.
OBJETIVO:	Seguimiento Acciones de Mejora para la prestacion del Servicio PAE

AGENDA/ACTIVIDADES

1.
2.
3.

DESARROLLO:

Docente de la sede El Toro, manifiesta faltantes en materia prima como huevos, el operador manifiesta ole hay una coordinadora que debe estar atenta a realizar la reposicion en 24 horas, pero debe ser reportada en la remision cuando reciben la materia prima.

Compromisos:

* Gestion pruebas IRCA - Sec. Salud Casanare.
* Suministro de material pedagogico Digital. Consumo de agua apta para consumo y no habitos - inadecuados.
* Operador analizara y gestionara la posibilidad de tapa para el tanque elevado.
* Institucion Educativa se compromete a realizar mantenimiento y limpieza con orientacion y suministro de elementos aseo por parte del operador.

Gobernación de Casanare
NIT. 892099218-8

LISTA ASISTENCIA GENERAL
FO-GD-12
2014-01-02
V. 03

TEMA: Asistencia Técnica CAE - I.E. Campestre Brisas del Pauto
FECHA: 18 - 07 - 2024
HORA: 3:00 PM a 5:00 PM
DEPENDENCIA/LUGAR: Trinidad
CIUDAD/MCIPIO: Trinidad
QUIEN DIRIGE y/o EXPONE: CAE - ETC Casanare - Operador - Interventoría
FIRMA: Johana Rodriguez

TIPO DE EVENTO
CAPACITACIÓN:
DIVULGACIÓN:
OTRO:

No	NOMBRE COMPLETO	CARGO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO (CEL)	FIRMA
1	Luisa Fernanda Garzón Rincón		Estudiante	garzonluisa5087@gmail.com	3222933819	Fernanda G.
2	Heidy Vanesa Solano Pinzón		estudiante	heidyPinzón18@gmail.com	3133520035	Heidy Pinzón
3	Sarai Violeta Ceron Maldonado		estudiante		317 2964893	Sarai Violeta.
4	Nidian Yanit Diaz A.	Docente.		yanitdiaz6@gmail.com	3138571348	Nidian Diaz
5	Ayda Rocio Martinez R.	Docente		[illegible]@hotmail.com	3164611337	Rocio Martinez
6	Linom Claerna Cuevas S	docente		ezlirio@gmail.com	3227898006	Claerna Cuevas
7	Yesica Parra Moreno	Docente		Yecca241@gmail.com	3133445590	Yesica Parra M
8	Kevin Alexander Beltran Beltran	Docente		Kevinbeltran531@gmail.com	3128297798	Kevin Beltran
9	Nelcy Katherine Moreno	Manipuladora			3103905783	Nelcy Moreno
10	Yesenia Pasto Ramirez	Acudiente		Pastoyesenia@gmail.com	3204203330	yesenia Pasto R
11	Stefany Pinzon Dorado	Manipuladora			3208017005	Stefany Pinzon
12	Yamil Felipe Secue Maldonado	Rector	IE	brisasdelpauto@sedcasanare.gov.co	3134501561	
13	Elsy Johana Rodriguez	Prof. Apoyo	ETC Casanare	johana.rodriguezdonoso@gmail.com	3207303516	Johana R.
14						
15						

12211

UT Alimentamos 2024

Yopal, 20 de junio de 2024

UT - 0014

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: RESPUESTA SPQR I.E. JOSE ANTONIO GALAN DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA REPORTADA POR CAE.

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 a las obligaciones contractuales adquiridas en el contrato No 1036 2024 me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas por la operación, respecto a las novedades reportadas por los integrantes del comité **CAE** la Institución Educativa José Antonio Galán del municipio de Chameza Casanare relacionadas a continuación:

1. **Se recomienda que los productos para el restaurante escolar se compren en el municipio.**

   Respuesta: La UT ALIMENTAMOS 2024 con el fin de promover la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenecen a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus organizaciones legalmente constituidas; de acuerdo a lo establecido en la Ley N.° 2046 del 2020, está en la mejor disposición de fortalecer la economía regional por lo que se está atento a las ofertas presentadas por la comunidad desde la operación del PAE adquiriendo como lo establece la actividad relacionada con anexo técnico compras públicas locales de contribuir con el 30% del valor total de los recursos en alimentos ofrecidos por pequeños productores del municipio.

2. **Se recomienda verificar cuando se preparan los jugos dado que algunas veces la fruta tiene sabor a dañado.**

   Respuesta: En relación a la novedad reportada por los integrantes del CAE, por parte del operador UT ALIMENTAMOS 2024 se realizó refuerzo en la capacitación al personal manipulador de alimentos de la sede José Antonio Galán de fecha: 18 de junio respecto a los adecuados procedimientos de selección y clasificación de frutas, verduras y hortalizas e implementación del programa de limpieza y desinfección de los alimentos antes de su preparación.

25

3. **Con respecto del agua en bolsa que lo cambien por un dispensador ya que los niños están desperdiciando el agua en bolsa.**

   Respuesta: La UT ALIMENTAMOS 2024 como operadores del programa PAE estamos comprometidos en la implementación de estrategias de educación alimentaria y nutricional en promoción de hábitos y estilos de vida saludable, con énfasis el consumo de agua, como producto de esta actividad impulsaremos la cultura de alimentación saludable en la comunidad educativa, a través del Programa de Alimentación Escolar mediante los planes de capacitaciones continuo al personal manipulador de alimentos y a los NNJA estudiantes beneficiarios del programa para que se promueva el consumo de agua en la sede educativa, con respecto al uso del dispensador del agua se tendrá en cuenta la observación y se allegará la solicitud a la entidad y al equipo supervisor del contrato.

4. **Que se mejore el lavado del menaje ya que algunas veces los platos y vasos tienen sabor a jabón.**

   Respuesta: En relación a la novedad reportada por los integrantes del CAE, por parte del operador UT ALIMENTAMOS 2024 se realizó refuerzo en la capacitación al personal manipulador de alimentos de la sede José Antonio Galán de fecha: 18 de junio en relación a la aplicación de los protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros).

5. **Hacer un filtro de cuantos niños reciben la ración en la sede central.**

   Respuesta: La UT ALIMENTAMOS 2024 tiene la obligación de cumplir cabalmente con la prestación del servicio de alimentación escolar a beneficiarios de las instituciones educativas y sedes priorizadas, según los cupos autorizados por el ETC referidos en el Sistema Integrado de Matricula – **SIMAT,** para lo cual hace seguimiento en la entrega de las certificaciones emitidas por los rectores de las instituciones educativas oficiales del Departamento de Casanare, acompañados por los formatos de registro y control diario de asistencia de beneficiarios conforme a priorización efectuada por Secretaría de Educación.

6. **Para las sedes rurales se les entregue canecas grandes para guardar el mercado.**

   Respuesta: Dentro de la planeación financiera del contrato no se dejó ningún rubro para la compra de menajes y/o utensilios para las sedes donde se presta el servicio PAE en la modalidad prepara en sitio, no obstante, se socializará a través de los CAES, padres de familia, directivos y comunidad en general la consecución de estos implementos requeridos para la operación.

1223

7. **Revisar que se hace con las raciones sobrantes.**

Respuesta: Cabe resaltar que el servicio de alimentación escolar se presta a beneficiarios de las instituciones educativas y sedes priorizadas, según los cupos autorizados por el ETC razón por la cual no se debe de quedar ningún plato o ración sobrante ya que se realiza la preparación de acuerdo a la cantidad de niños reportados, sin embargo, por parte del operador se realizará seguimiento a lo reportado en el comité CAE, acerca de los beneficiarios que no asisten al comedor escolar.

Agradezco su atención y colaboración.

Durley Murcia C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO.
Coordinadora administrativa.
UT ALIMENTAMOS 2024.

Anexo 1 Copia formato de capacitación de fecha: 18 junio 2024.

12274

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

FECHA: 18 Junio 2024 | LUGAR: Chamezo. | ETC: casanare | OPERADOR: UT ALIMENTAMOS 2024 | INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS

CAPACITADOR: Durley Murcia

TEMA: hortalizo Implimentacion Programa de limpieza y desinfeccion seleccion y clasificacion frutas verduras

	NOMBRE	APELLIDO	CEDULA	CELULAR/CONTACTO ADICIONAL	FIRMA
1	Rosa Maricela	Briñez	47438532	3705662283	
2	Floricuadra	Cordillo	51785675	3226277389	
3	Ana Maria	Pineda Pineda	1118100066	3103243776	
4	Migen Doralba	Sanchez Gomez	33675823	3204566016	
5	Sandra E	sanchez becerra	1118100091	3126102405.	Sandra Sanchez
6	Lida Yurley	Guerrero	33480923	3134727853	Lida Guerrero
7	Martha Yanire	Sanchez R.	46378764	3213153162.	MARTHA YANIRE SANCHEZ
8	anaqibe	chacon rivera	1118100091	3105360582.	Anaxibe Ch. R.
9	Zulma Andrea	Suarez Cruz	1118550647	3125275560	Zulma Andrea Suarez
10	Marina	Suarez Lopez	23462444	3143258544	Marina Suarez Lopez.
	Viviana	Boyona montaña	1118100222	3142078215.	Viviana Boyona M.

Powered by CamScanner

7715

ANEXO 44

Seguimiento a sugerencias, peticiones, quejas y reclamos periodo del 1 al 20 de junio y del 4 al 31 de julio de 2024

SEGUIMIENTO A SPQR

72276

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE	JUNIO DE 2024

ITEM	MUNICIPIO	OPERADOR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE REPORTE DE LA SPQR	MEDIO DE RECEPCIÓN SPQR	DESCRIPCIÓN DE SPQR	ACCIÓN INMEDIATA IMPLEMENTADA POR INTERVENTORIA	¿REQUIERE ACCIÓN DE MEJORA?	DESCRIBA LAS ACCIONES DE MEJORA (SI APLICA)	ESTADO DE LA SPQR
1	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	4/06/2024	CORREO ELECTRONICO	SOLICITUD DEL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, APROBACION FICHA TECNICA DE PRODUCTO EN MARCO DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIO SECOP II CAS-OAJ-LP-003, No INTERNO 1036 DE 2024.	SE TRASLADA OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT ALIMENTAMOS 2024 RESPUESTA CON OFICIO DE APROBACION INTER-PAE-UT-020-2024	SI	MEDIANTE OFICIO UT-020 DE FECHA 05 DE JUNIO DE 2024, LA INTERVENTORIA EMITE RESPUESTA, PRESENTANDO LA APROBACION DE LOS PRODUCTOS DE LA RPS	CERRADO
2	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	4/06/2024	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA CITA AL COMITÉ EXTRAORDINARIO CON EL FIN DE EVALUAR LA PRESTACION DEL SERVICIO ESCOLAR EN LA IE LA POYATA INTERNOS Y EXTERNOS DEL MUNICIPIO DE MANI CASANARE	CORREO INFORMATIVO OPERADOR E INTERVENTORIA	NO	NA	CERRADO
3	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	4/06/2024	CORREO ELECTRONICO	NOTIFICACION DE ACTAS DE VISITA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES Y/O BODEGA, SOLICITUD DE PLANES DE MEJORA MES CORRESPONDIENTE A LA SEMANA DEL 27 AL CORTE 31 DE MAYO DE 2024.	REALIZAR SEGUIMIENTO A LOS PLANES DE ACCIÓN CON EL FIN DE GENERAR ALERTAS OPORTUNAS Y ACCIONES DE MEJORA PARA EL CORRECTO DESARROLLO DEL PROGRAMA PAE	SI	MEDIANTE OFICIO UT-018A-2024 DE FECHA: 12 DE JUNIO DE 2024, OPERADOR ENTREGA LA IMPLEMENTACION DE LOS PLANES DE MEJORA DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR,POBLACION MAYORITARIA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	CERRADO
4	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	6/06/2024	CORREO ELECTRONICO	LA FIRMA CONSULTORA SOLICITA AL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, MEDIANTE OFICIO DE FECHA: 04 DE JUNIO DE 2024, RV IMPLEMENTACION DE PLANES DE MEJORA DE ACUERDO A VISITAS REALIZADAS POR LA INTERVENTORIA EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS SEDES PRIORIZADAS CON EL SERVICIO.	SE TRASLADA AL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, NOTIFICACIÓN POR CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 06-06-2024,PARA IMPLEMENTACION DE ACCIONES Y MEDIDAS EN RELACION A LAS HALLAZGOS EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA	SI	MEDIANTE OFICIO UT-018A-2024 DE FECHA: 12 DE JUNIO DE 2024, OPERADOR ENTREGA LA IMPLEMENTACION DE LOS PLANES DE MEJORA DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR,POBLACION MAYORITARIA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	CERRADO
5	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	7/06/2024	CORREO ELECTRONICO	LA FIRMA CONSULTORA SOLICITA AL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, MEDIANTE DE FECHA: 07 DE JUNIO DE 2024, RV NOTIFICACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS REALIZADAS POR EL EQUIPO INTERVENTOR CUYO RESULTADO SE ENCUENTRA FUERA DE LOS LIMITES ADMISIBLES SEGÚN NORMA INVIMA: JUGOS DE CAFETERÍA IMPLEMENTACION DE PLANES DE MEJORA DE ACUERDO A VISITAS REALIZADS POR LA INTERVENTORIA EN LA	SE TRASLADA AL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, NOTIFICACIÓN POR CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 07-06-2024, PARA IMPLEMENTACION DE ACCIONES Y MEDIDAS EN RELACION A LAS HALLAZGOS EVIDENCIADOS EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE	SI	MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-UT-012-A DE FECHA: 13 DE JUNIO DE 2024, LA UT ALIMENTAMOS 2024 EMITE RESPUESTA CON EL PLAN DE MEJORA REALIZADO A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE REPORTA PALENCIA	CERRADO
6	NUNCHIA	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA PALMITA	11/06/2024	CORREO ELECTRONICO	REMITE LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA SPQR PRESENTADO POR LA SEÑORA LEIDY JOHANA GONZALEZ (PRESIDENTA JAC) FRENTE AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA SEDE LA PALMITA DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA.	LA FIRMA CONSULTA SOLICITA AL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-UT-025-2024 DE FECHA: 12 DE JUNIO DE 2024	SI	MEDIANTE OFICIO UT-013A-2024 DE FECHA: 13 DE JUNIO DE 2024, OPERADOR ENTREGA LA IMPLEMENTACION DE LOS PLANES DE MEJORA DE LAS VISITA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ,E SEDE LA PALMITA DEL MUNICIPIO DE NUNCHÍA CASANARE	CERRADO
7	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	11/06/2024	CORREO ELECTRONICO	NOTIFICACION DE ACTAS DE VISITA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A BODEGA, SOLICITUD DE PLAN DE MEJORA MES CORRESPONDIENTE A LA SEMANA DEL 31 DE MAYO AL CORTE 1 DE JUNIO DE 2024.	REALIZAR SEGUIMIENTO A LOS PLANES DE ACCIÓN CON EL FIN DE GENERAR ALERTAS OPORTUNAS Y ACCIONES DE MEJORA PARA EL CORRECTO DESARROLLO DEL PROGRAMA PAE EN BODEGA OFERTADA CON OFICIO INTER-PAE-024-2024	SI	MEDIANTE OFICIO UT-022A-2024 DE FECHA: 19 DE JUNIO DE 2024, OPERADOR ENTREGA LA IMPLEMENTACION DE LOS PLANES DE MEJORA DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLARLA BODEGA OFERTADA PARA EL PROGRAMA PAE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	CERRADO

SEGUIMIENTO A SPQR







Educación



12217

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE	JUNIO DE 2024

ITEM	MUNICIPIO	OPERADOR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE REPORTE DE LA SPQR	MEDIO DE RECEPCIÓN SPQR	DESCRIPCIÓN DE SPQR	ACCIÓN INMEDIATA IMPLEMENTADA POR INTERVENTORIA	¿REQUIERE ACCIÓN DE MEJORA?	DESCRIBA LAS ACCIONES DE MEJORA (SI APLICA)	ESTADO DE LA SPQR
8	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	12/06/2024	CORREO ELECTRONICO	OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR UT ALIMENTAMOS 2024, SE RECIBA LA INFORMACIÓN TIPO DOSSIER DE MANERA DIGITAL, CONFORME A LA LEY DEL ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y LA LEY DE PROTECCIÓN AMBIENTAL PROMUEVEN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS QUE FOMENTEN LA SOSTENIBILIDAD Y LA REDUCCIÓN DE LA HUELLA ECOLÓGICA. Y REDUCIÓN DEL CONSUMO DE PAPEL DE FECHA: 12-06-2024	LA INTERVENTORIA EMITE RESPUESTA DE LA SOLICITUD	NO	RESPUESTA AL OFICIO RADICADO EL DÍA 21 DE JUNIO DE 2024, CON OFICIO UT INTER-PAE-UT-033-2024, POR PARTE DEL OPERADOR UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 EN LA GOBERNACIÓN DE CASANARE, EL CUAL FUE TRASLADADO A LA INTERVENTORÍA EL DÍA 19 DE JUNIO DE LA PRESENTE ANUALIDAD MEDIANTE LA ACCION DE CONSTITUCIONALIDAD DEL DERECHO DE PETICIÓN, DONDE EL OPERADOR SOLICITA QUE LA ENTREGA DE INFORMACIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS NO. SECOP 11 CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036	CERRADO
9	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	14/06/2024	CORREO ELECTRONICO	EL OPERADOR TRASLADA SOLICITUD FORMATO PROPUESTA PARA APROBACIÓN, CORRESPONDE AL QUE SERA EMPLEADO EN LA ENTREGA A DE M.P. A LOS CAE, CONFORME A LAS DIRECTRICES DADAS POR LA DIRECCIÓN DE COBERTURA DE LA GOBERNACIÓN, POR PARTE FECODE	INTER INTERVENTORIA EMITE RESPUESTA CON APROBACION DE FECHA: 18-06-2024	NO	RESPUESTA AL OFICIO RADICADO EL DÍA 14 DE JUNIO DE 2024, CON OFICIO UT INTER-PAE-UT-0112A-2024, APROBACION ACTA DE ENTREGA DE ALIMENTOS	CERRADO
10	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	14/06/2024	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA CITA AL COMITÉ EXTRAORDINARIO CON EL FIN DE EVALUAR LA PRESTACION DEL SERVICIO ESCOLAR EN LA IE LA POYATA INTERNOS Y EXTERNOS DEL MUNICIPIO DE MANI CASANARE	CORREO INFORMATIVO OPERADOR E INTERVENTORIA	NO	NA	CERRADO
11	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	14/06/2024	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA COMPARTE A RECTORES, COORDINADORES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE E INVITA A CONECTARSE A LA SOCIALIZACIÓN DEL PLAN DE CONTINGENCIA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CORREO INFORMATIVO RECTORES, COORDINADORES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE OPERADOR E INTERVENTORIA	SI	NA	CERRADO
12	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	15/06/2024	CORREO ELECTRONICO	LA FIRMA CONSULTORIA SOLICITA AL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, MEDIANTE DE FECHA: 15 DE JUNIO DE 2024, RV NOTIFICACION DE LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS REALIZADAS POR EL EQUIPO INTERVENTOR CUYO RESULTADO SE ENCUENTRA FUERA DE LOS LIMITES ADMISIBLES SEGÚN NORMA INVIMA: JUGOS DE CAFETERÍAIMPLEMENTACION DE PLANES DE MEJORA DE ACUERDO A VISITAS REALIZADS POR LA INTERVENTORIA EN LA	SE TRASLADA AL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, NOTIFICACIÓN POR CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 15-06-2024, PARA IMPLEMENTACION DE ACCIONES Y MEDIDAS EN RELACION A LAS HALLAZGOS EVIDENCIADOS EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE	SI	MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-UT-023-2024 DE FECHA: 15 DE JUNIO DE 2024, LA UT ALIMENTAMOS 2024 EMITE RESPUESTA CON EL PLAN DE MEJORA REALIZADO A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS QUE REPORTA FALENCIA	CERRADO
13	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	17/06/2024	CORREO ELECTRONICO	NOTIFICACION AL OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR SUBSANACION CONTRATO FIDUCIARIO EN MARCO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DEL SERVICIO PAE EN MARCO DE PRESTACION 1036 DE 2024	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO PAE UT ALIMENTAMOS 2024 OFICIO DE FECHA 17 DE JUNIO DE 2024, REF: SOLICITUD INFORMACION REQUERIDA	SI	MEDIANTE OFICIO ENVIADO POR CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 17 DE JUNIO DE 2024, OPERADOR ENTREGA LA SUBSANACION DOCUMETOS REQUERIDOS	CERRADO
14	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	18/06/2024	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA CITACION REUNION COMPRAS PUBLICAS LOCALES EN MARCO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO ESCOLAR PAE	SE TRASLADA AL OPERADOR DEL SERVICIO PAE UT ALIMENTAMOS 2024 OFICIO INTER-PAE-UT-030-2024 DE FECHA 19 DE JUNIO DE 2024	NO	NA	CERRADO

20

SEGUIMIENTO A SPQR

Gobernación de Casanare | Educación | Alimentos Aprender

12218

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE: JUNIO DE 2024

ITEM	MUNICIPIO	OPERADOR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE REPORTE DE LA SPQR	MEDIO DE RECEPCIÓN SPQR	DESCRIPCIÓN DE SPQR	ACCIÓN INMEDIATA IMPLEMENTADA POR INTERVENTORIA	¿REQUIERE ACCIÓN DE MEJORA?	DESCRIBA LAS ACCIONES DE MEJORA (SI APLICA)	ESTADO DE LA SPQR
16	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	19/06/2024	CORREO ELECTRONICO	LA FIRMA CONSULTORA SOLICITA AL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, MEDIANTE DE FECHA: 19 DE JUNIO DE 2024, RV:IMPLEMENTACION DE PLANES DE MEJORA DE ACUERDO A VISITAS REALIZADAS POR LA INTERVENTORIA EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS SEDES PRIORIZADAS CON EL SERVICIO.	SE TRASLADA AL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024, NOTIFICACIÓN POR CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 19-06-2024, PARA IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES Y MEDIDAS EN RELACION A LAS HALLAZGOS EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA	SI	MEDIANTE OFICIO UT-038A-2024 DE FECHA: 12 DE JUNIO DE 2024, OPERADOR ENTREGA LA IMPLEMENTACION DE LOS PLANES DE MEJORA DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR,POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	CERRADO
15	CHAMEZA	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	20/06/2024	CORREO ELECTRONICO	INFORMA LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE COBERTURA TRASLADO DE ACTA CAE DE FECHA : 15 DE JUNIO DE 2024, REF: BUSCAR SOLUCION A LA PROBLEMÁTICA QUE SE HA ESTADO PRESENTANDO CON EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR IE JOSE ANTONIO GALAN SEDE PRINCIPAL CHAMEZA	SE NOTIFICA AL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024 MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-PRIO-026-2024 TRASLADO ACTA, REF: BUSCAR SOLUCION A LA PROBLEMÁTICA QUE SE HA ESTADO PRESENTANDO CON EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR IE JOSE ANTONIO GALAN SEDE PRINCIPAL CHAMEZA	SI	MEDIANTE OFICIO UTA 014 DE FECHA 20 DE JUNIO DE 2024, EL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024 ENVIE RESPUESTA DE ACUERDO A LAS NOVEDADES REPORTADAS EN ACTA CAE , NOVEDAD SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR IE JOSE ANTONIO GALAN DE CHAMEZA , POR PARTE DE LA INTERVENTORIA SE ENVIAN LOS SOPORTES Y/O PLAN DE ACCION A LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA,INFORMES BIMESTRALES REMITIDOS POR LOS COMITES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE. https://docs.google.com/spreadsheets/d/1SwwRWPOo9QY3g01J4DdEbnMDuIeo22/edit?usp=sharing&ouid=[illegible]	CERRADO
17	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	21/06/2024	CORREO ELECTRONICO	NOTIFICACION DE ACTAS DE VISITA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES Y/O BODEGA, SOLICITUD DE PLANES DE MEJORA MES CORRESPONDIENTE A LA SEMANA DEL 17 AL CORTE 20 DE JUNIO DE 2024.	REALIZAR SEGUIMIENTO A LOS PLANES DE ACCIÓN CON EL FIN DE GENERAR ALERTAS OPORTUNAS Y ACCIONES DE MEJORA PARA EL CORRECTO DESARROLLO DEL PROGRAMA PAE	SI	MEDIANTE OFICIO UT-046A-2024 DE FECHA: 28 DE JUNIO DE 2024, OPERADOR ENTREGA LA IMPLEMENTACION DE LOS PLANES DE MEJORA DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR,POBLACION MAYORITARIA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	CERRADO
18	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	21/06/2024	CORREO ELECTRONICO	NOTIFICACION DE ACTAS DE VISITA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A BODEGA, SOLICITUD DE PLAN DE MEJORA MES CORRESPONDIENTE A LA SEMANA DEL 7 AL CORTE 13 DE JUNIO DE 2024.	REALIZAR SEGUIMIENTO A LOS PLANES DE ACCIÓN CON EL FIN DE GENERAR ALERTAS OPORTUNAS Y ACCIONES DE MEJORA PARA EL CORRECTO DESARROLLO DEL PROGRAMA PAE ENVIADO A LA UT CON OFICIO INTER-PAE-UT-032-2024	SI	MEDIANTE OFICIO UT-046A-2024 DE FECHA: 28 DE JUNIO DE 2024, OPERADOR ENTREGA LA IMPLEMENTACION DE LOS PLANES DE MEJORA DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR,POBLACION MAYORITARIA EN LA BODEGA OFERTADA PARA EL PAE VIGENCIA 2024.	CERRADO
19	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	22/06/2024	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA ENVIA BASE DE DATOS LOS BENEFICIARIOS DE LA ESTRATEGIA PAE, CORRESPONDIENTE A POBLACION MAYORITARIA EXTERNA, REGISTRADOS CON LA ESTRATEGIA EN EL SIMAT CON CORTE A 19 DE JUNIO DE 2024 PARA SER ATENDIDOS SEGÚN CALENDARIO ESCOLAR EN EL MES DE JULIO DE LA PRESENTE	CORREO INFORMATIVO	SI	SE TRASLADA INFORMACION REQUERIDA POR EL OPERADOR PARA PROGRAMACION PLAN DE COMPRAS , RUTAS Y PERIODICIDAD ENTREGA DE LA MATERIA PRIMA	CERRADO
20	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	24/06/2024	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA INFORMA QUE TENIENDO EN CUENTA LAS SUSPENSIONES POR RECESO ESTUDIANTIL DE DOS SEMANAS EN JUNIO-JULIO PARA APROBACION EN SECOP II LAS SUSPENSIONES DEL CONTRATO 2398 DE 2023	CORREO INFORMATIVO	SI	SE INFORMA A LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA LA APROBACION EN LA PLATAFORMA SECOP LAS SUPENSIONES DEL CONTRATO 2398 DE 20223	CERRADO

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA
CONTRATO DE CONSULTORIA 2398 DE 2023

7219

SEGUIMIENTO A SPQR ACTAS DE COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE	JUNIO-JULIO DE 2024

ITEM	MUNICIPIO	OPERADOR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE REPORTE DE LA SPQR	MEDIO DE RECEPCIÓN SPQR	DESCRIPCIÓN DE SPQR	ACCIÓN INMEDIATA IMPLEMENTADA POR INTERVENTORIA	¿REQUIERE ACCIÓN DE MEJORA?	DESCRIBA LAS ACCIONES DE MEJORA (SI APLICA)	ESTADO DE LA SPQR
1	CHAMEZA	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-DAI-LP-003-2024-, No INTERNO 1030 2024	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	20/06/2024	CORREO ELECTRONICO	INFORMA LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE COBERTURA TRASLADO DE ACTA CAE DE FECHA : 15 DE JUNIO DE 2024, REF: BUSCAR SOLUCION A LA PROBLEMÁTICA QUE SE HA ESTADO PRESENTANDO CON EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR IE JOSE ANTONIO GALAN SEDE PRINCIPAL CHAMEZA	SE NOTIFICA AL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024 MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-PRIO-026-2024 TRASLADO ACTA, REF: BUSCAR SOLUCION A LA PROBLEMÁTICA QUE SE HA ESTADO PRESENTANDO CON EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR IE JOSE ANTONIO GALAN SEDE PRINCIPAL CHAMEZA	SI	MEDIANTE OFICIO UTA 014 DE FECHA 20 DE JUNIO DE 2024, EL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024 INVITE RESPUESTA, DE ACUERDO A LAS NOVEDADES REPORTADAS EN ACTA CAE , NOVEDAD SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR IE JOSE ANTONIO GALAN DE CHAMEZA. , POR PARTE DE LA INTERVENTORIA SE ENVIAN LOS SOPORTES Y/O PLAN DE ACCION A LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA,INFORMES BIMESTRALES REPORTADOS POR LOS COMITES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE. https://docs.google.com/spreadsheets/d/13ewFlWPDeb8PvXgIc1RDvKSw4Dndvn22/edit?usp=sharing&ouid=104740059756869007231&rtpof=true&sd=true	CERRADO
2	TRINIDAD	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-DAI-LP-003-2024-, No INTERNO 1030 2024	NA	NA	30/07/2024	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA REALIZA SOLICITUD URGENTE A SEGUIMIENTO DEL CUMPLIMIENTO DE LOS COMPROMISOS ANTE EL COMITÉ CAE PAE DE LA IE BRISAS DEL PAUTO DE TRINIDAD DEL 18-07-2024	TRASLADO REQUERIMIENTO AL OPERADOR DEL SERVICIO PAE MEDIANTE OFICIO INTER-PAEA-UT-056 DE FECHA 24-07-2024 REF: REVISION DE SOLICITUD DE SEGUIMIENTO COMPROMISOS CAE DE FECHA: 18-07-2024	SI	LA FIRMA CONSULTORA EMITE RESPUESTA MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-UT-056 DE 2024 EN RELACION A LA NOVEDAD REPORTADA EN LA IE CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO DE TRINIDAD CON LAS ACCIONES Y EL SEGUIMIENTO A LAS ACTIVIDADES REALIZADAS, IGUALMENTE SE ENVIAN LOS SOPORTES Y/O PLAN DE ACCION A LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA,INFORMES BIMESTRALES REPORTADOS POR LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE. https://docs.google.com/spreadsheets/d/13ewFlWPDeb8PvXgIc1RDvKSw4Dndvn22/edit?usp=sharing&ouid=104740059756869007231&rtpof=true&sd=true	CERRADO

EDELMIRA SERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTORA
CONTRATO DE CONSULTORIA 2398 DE 2023

12220

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

FICHAS TECNICAS

UT ALIMENTAMOS 2024 <utalimentamos2024@gmail.com> 4 de junio de 2024, 9:48
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

se adjunta ficha técnica producto con el fin de revisión y respectiva aprobación

UT Alimentamos 2024

FICHAS 2.rar
6786K

34

Su búsqueda entró 1 registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2024/06/05 16:19

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	Modalidad	Titular(es)
20074338	LECHE EN POLVO ENTERA, LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D, HIERRO Y CALCIO, LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A / D Y HIERRO, LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO, LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTANEA, LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTANEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D, LECHE EN POLVO ENTERA EN POLVO INSTANTANEA FORTIFICADA CON VITAMINAS A / D Y HIERRO, LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTANEA FORTIFICADA CON VITAMINA A/D, HIERRO Y CALCIO, LECHE EN POLVO ENTERA INSTANTANEA FORTIFICADA CON HIERRO, LECHE EN POLVO DESCREMADA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D.	RSAT02I7514	Vencido	2024/04/11	FABRICAR Y VENDER	COOLECHES S.A.S.

<< Atras

12222

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20149171	Nombre producto	LECHE EN POLVO VARIEDADES: 1. LECHE EN POLVO ENTERA, 2. LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D, 3. LECHE EN POLVO DESCREMADA, 4. LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO, 5. LECHE EN POLVO ENTERA AZUCARADA . .				
Registro Sanitario	RSA-006359-2018	Vencimiento	2028/05/24	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NL9005149162 CONCEPTO FAVORABLE						
Marcas	THE CANTARO, LA BECERRITA, LA CARIBEÑA, ALKOSTO, ZAPATOCA, LOS IBAÑEZ, ARO, ROSALINDA, LATTI, PRODUCTOS CASTILLO TODO UN IMPERIO, MEDALLA DE ORO, OLIMPICA, MIJA, MERCACENTRO, UNIDOS, THE CANTARITO, LELÉ						

Datos de Interés

Tratamiento	DESHIDRATACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20231023521	Finalizado	Resolucion

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Presentación de bolsa: 27g, 104 g, 200 g, 380 g, 400 g, 500 g, 750 g, 900 g, 1000 g.
Presentación de bolsa: 5kg, 12.5kg, 25kg. Desde 10 g hasta 1000 g; desde 1 Kg hasta 50 Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	INVERSIONES MUNDILACTEOS S.A.S.	KM.1 VIA A TURBACO, LT 2A-2B, PARQUE IND. EUROPARK CARTAGENA R.P.H. BOD N.28	COLOMBIA	BOLIVAR	TURBACO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INVERSIONES MUNDILACTEOS S.A.S.	KM.1 VIA A TURBACO, LT 2A-2B, PARQUE IND. EUROPARK CARTAGENA R.P.H. BOD N.28	COLOMBIA	BOLIVAR	TURBACO	

Imprimir << Atras

12223

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 05 de junio de 2024

OFICIO INTER-PAE-UT-020-2024

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

REF.: Validación ficha técnica producto para ración preparada en sitio (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 los correos electrónicos de fecha 04 de junio 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	Azúcar	Incauca	Aprobada
	Harina de maíz	Bellini	Aprobada
	Aceite	Bonlife	Aprobada
	Arroz	Maritza	Aprobada
	Lenteja	Maritza	Aprobada
	Leche en polvo	Rosalinda, Zapatoca, Alkosto, Aro, Los Ibáñez, Mua, Unidos	Aprobada. Solo se permite el uso bajo esas marcas de la variedad SIN ADICION DE AZUCAR
	Leche en polvo	Vitaleche	No aprobada. Registro sanitario vencido

Sin otro particular,

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

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

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.** Pendiente reporte de registro sanitario
		Campo alegre	**Cumple.**
		Bonlife	**Cumple.**
ABARROTES	Arroz blanco	Blanquita	**Cumple.**
		Maritza	**Cumple.**
ABARROTES	Mayonesa, con sal	Bary	**Cumple.**
ABARROTES	Azúcar blanco	Sudespensa	**Cumple.**
		Incauca	**Cumple.**
ABARROTES	Leche entera en polvo	Rica lechecol, Rosalinda, La pecosita, Alkosto, Aro, Mercacentro, Unidos, Super O, Colsubsidio, Mercamas, Ricaurte, Popular, Cooratiendas, Zapatoca, Pinares, Yep,Supermaz, consumax, Los Ibañez,Mercafam, Pacifico Green, Mercaexito de la 20, Centrales, Uno A, El conde, Yurupari, Llano Viveres, Los Bucaros, Mercapava, Caribe, Mercar, Mercaldas, Rooly, Surtidora de la Sexta, Mercarapido, Mercal, Mi Casa, Mercaexito del Hogar, Alidem, El Criollito, Economas, El Progreso, Good Mart, El Santandereano, La Feria, Universal, Mua.	**No cumple.**
		Cosmolac	**Cumple.**
		Vitaleche	**No cumple.** Registro RSAT02I7514 vencido.
		ROSALINDA, ZAPATOCA, ALKOSTO, ARO, LOS IBAÑEZ, MUA, UNIDOS	**Cumple.** Dado que el registro sanitario aprueba leche entera en polvo azucarada se aclara que su uso NO está permitido.
ABARROTES	Fécula de maíz	La abuela	**Cumple.**
ABARROTES	Panela	La gloria	**Cumple.**
ABARROTES	Sal	Refisal	**Cumple.**
ABARROTES	Achiote, seco	Cawa sas	**Cumple.**

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

VALIDACION FICHAS TECNICAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO			
CLASIFICACION	**PRODUCTO**	**MARCA**	**VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021**
ABARROTES	Fideos	La nieve	**Cumple.**
		Comarrico	**Cumple.**
ABARROTES	Mantequilla	La superior	**Cumple.**
		La fina	**No Cumple.** Corresponde a margarina.
ABARROTES	Avena en Hojuelas, Precocida	Sudespensa	**Cumple.**
ABARROTES	Crema de leche	Latti	**Cumple.**
ABARROTES	Harina blanca para arepas precocida	La nieve	**Cumple.**
		Bellini	**Cumple.**
ABARROTES	Pasta espaguetti	La nieve	**Cumple.**
		Comarico	**Cumple.**
ABARROTES	Harina de plátano, cruda	Nutrababy	**Cumple.**
ABARROTES	Uva, Desihidratada	Cawa sas	**Cumple.**
LACTEOS	Queso tipo campesino	Camoti	**Cumple.**
LACTEOS	Queso tipo doble crema	Camoti	**Cumple.**
LEGUMINOSA	Frijol	Sudespensa	**Cumple.**
LEGUMINOSA	Lenteja	Sudespensa	**Cumple.**
		Maritza	**Cumple.**
LEGUMINOSA	Arveja seca	Maritza	**Cumple.**
		Sudespensa	**Cumple.**
PROTEINA	Pechuga de pollo con piel	Pollo fiesta	**No cumple.** Se debe tener en cuenta que no se permite uso de pechuga marinada.
		Pollo duflo	**Cumple.**
PROTEINA	Carne de res molida magra	Minerva 90 VL	**Cumple.**
PROTEINA	Carne para asar magra	Mlinerva - Descargue	**No cumple.** No se permite su uso, es un corte con más del 14% de contenido graso.
		Minerva - Punta de paleta - paletero	**No cumple.** No se permite su uso, es un corte con más del 14% de contenido graso.

12226

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

VALIDACION FICHAS TECNICAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO			
CLASIFICACION	**PRODUCTO**	**MARCA**	**VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021**
		Minerva - asado del carnicero - paleterito	**No cumple.** No se permite su uso, es un corte con más del 14% de contenido graso.
PROTEINA	Carne de res picada	Minerva - Goulash de res	**Cumple.**
		Beef colombia - Goulash de res	**No cumple.** La ficha tecnica no reporta el corte de la res ni el contenido de grasa.
		Carne de Res Acondicionada (porcionada, troceada o goulash, molida)	**No cumple.** La ficha tecnica reporta cortes de carne no permitidos.
		Carne de res - frigo carnes	**Cumple.**
PROTEINA	Cerdo magro picado	Cervalle	**Cumple.**
		Carne de cerdo magra cruda. Frigo cerdo	**Cumple.**
		Beef colombia - Goulash de cerdo	**No cumple.** La ficha tecnica no reporta el corte de la res ni el contenido de grasa.
		Carne de cerdo acondicionada (molida, goulash o porcionada) - frigo carnes	**No cumple.** La ficha tecnica no reporta el corte de la res ni el contenido de grasa. Menciona numerosos cortes y porcentajes de grasa.
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.**

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

VALIDACION FICHAS TECNICAS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA			
COMPONENTE	**PRODUCTO**	**MARCA**	**VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021**
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.**
Bebidas lácteas y yogurt	Leche saborizada achocolatada	Bilac	**No cumple.** El producto supera el contenido de sodio máximo permitido. **Contenido de 70 mg de sodio.**
Pan – Tostadas	Mogolla miel	Toliboy	**Cumple.**
Galletas y pasteles	Tajada (ponque 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	Ponque cubierto de chocolate	Toliboy	**Cumple.**
Galletas y pasteles	Brownie	Toliboy	**Cumple.**
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 azúcarados	La sabrosura	**Cumple.**
Dulces	Coco guayaba	La sabrosura	**Cumple.**
Dulces	Bocadillo tricolor	La sabrosura	**Cumple.**

17228

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

VALIDACION FICHAS TECNICAS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA			
COMPONENTE	**PRODUCTO**	**MARCA**	**VERIFICACION FT Resol 00335 DE 2021**
Dulces	Uvas pasas	Cawa	**Cumple.**
Frutos secos	Maní	La especial	**Cumple.**

12229

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Citacion comite Extraordinario

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 4 de junio de 2024, 17:07
Para: Jorge Enrique Cuervo Niño <jorge.cuervo@duflosas.com>, utalimentamos2024@gmail.com

Cordial saludo,

Envío invitación a Comité técnico extraordinario.

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE** <pae@sedcasanare.gov.co>
Date: mar, 4 jun 2024 a las 11:47
Subject: Citacion comite Extraordinario
To: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

[El texto citado está oculto]

43

12230

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Citacion comite Extraordinario

PAE <pae@sedcasanare.gov.co> 4 de junio de 2024, 11:47
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventoría contrato de prestación de servicios No 1036 de 2024
Interventoría contrato de prestación de servicios No 1951 de 2023

ASUNTO: Citación comité técnico extraordinario

Cordial Saludo.

Por medio del presente se realiza citación a comité técnico extraordinario, con el fin de evaluar la prestación del servicio de alimentación escolar en las IE la Poyata (Internos y externos) y Miralindo frente a las novedades presentadas por temporada invernal.

Lugar: Dirección técnica de cobertura educativa
Fecha: 05 de junio de 2024
Hora: 8:30 Am

Sin otro particular.

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR

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.

49

12731

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACIÓN VISITAS SMC PAE MAYORITARIO SEMANA 27 AL 31 DE MAYO 2024

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 4 de junio de 2024, 18:24
Para: utalimentamos2024@gmail.com, Jorge Enrique Cuervo Niño <jorge.cuervo@duflosas.com>

Cordial saludo,

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 los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al 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.

ACTAS SMC 27-31 mayo.pdf

Libre de virus.www.avast.com

45

17232

UT Alimentamos 2024

Yopal, 12 de junio de 2023 UT-0018A-2024

Señores:
ING EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato de Consultoria N°2398 de 2023
Municipio de Yopal

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 ALIMENTAMOS 2024 , con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: Me permito dar respuesta al requerimiento por parte del contrato de consultoria N°2398 de 2023; donde efectuaron visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control, que fueron realizadas conforme a novedades presentadas en la semana 27 al 31 de mayo de 2024, durante la entrega de la materia prima. Por lo anterior me permito presentar plan de mejora donde se efectuaron acciones de mejora por parte del operador "UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024" para dar cumplimiento y así brindar un mejor servicio; adjunto registro fotográfico (acta de entrega de dotación, personal manipulador con dotación, entrega de elementos de aseo, capacitación a manipuladoras, certificado de la capacitación, lavado de tanques, mantenimiento de equipos, instalación de angeos, fumigación, ficha técnica, etc.).

Sin otro particular

Durley E Murcio C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO.
Coordinadora administrativa.
UT ALIMENTAMOS 2024.

46

12233

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

MALLA PLAN DE MEJORA

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 6 de junio de 2024, 11:08
Para: utalimentamos2024@gmail.com

Buen dia,

Adjunto malla para diligenciamiento e implementación de las acciones de mejora y/o medidas realizadas por el operador UT ALIMENTAMOS 2024, de acuerdo a reporte de visitas de SMC realizadas por el equipo de interventoría

CONSOLIDADO PLANES DE MEJORA PAE 2024.xlsx
265K

47

12234

UT Alimentamos 2024

Yopal, 12 de junio de 2023 UT-0018A-2024

Señores:
ING EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato de Consultoria N°2398 de 2023
Municipio de Yopal

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 ALIMENTAMOS 2024 , con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: Me permito dar respuesta al requerimiento por parte del contrato de consultoria N°2398 de 2023; donde efectuaron visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control, que fueron realizadas conforme a novedades presentadas en la semana 27 al 31 de mayo de 2024, durante la entrega de la materia prima. Por lo anterior me permito presentar plan de mejora donde se efectuaron acciones de mejora por parte del operador "UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024" para dar cumplimiento y así brindar un mejor servicio; adjunto registro fotográfico (acta de entrega de dotación, personal manipulador con dotación, entrega de elementos de aseo, capacitación a manipuladoras, certificado de la capacitación, lavado de tanques, mantenimiento de equipos, instalación de angeos, fumigación, ficha técnica, etc.).

Sin otro particular

Durley E Murcio C
DURLEY ENID MURCIA CAMACHO.
Coordinadora administrativa.
UT ALIMENTAMOS 2024.

48

12235

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

INFORME DE RESULTADOS DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS POR LA INTERVENTORÍA

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 7 de junio de 2024, 12:15
Para: utalimentamos2024@gmail.com

Buen dia,

Me permito notificar los resultados de las pruebas microbiológicas que requieren acción de mejora y/o medidas de intervención inmediata por parte del operador PAE UT Alimentamos 2024.

Oficio 022-2024-06072024130906.pdf
2661K

49

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

12236

Yopal, Casanare, 07 de junio de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-022-2024

Doctor:
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
Representante legal
UT ALIMENTAMOS 2024

La Ciudad

REF.: **INFORME DE RESULTADOS DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS POR LA INTERVENTORÍA**

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 los resultados de las muestras realizadas por el equipo interventor cuyo resultado se encuentra fuera de los limites admisibles según norma INVIMA: jugos de cafetería los cuales se relacionan a continuación:

ITEM	FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN VISITADA	MUESTRA
1	21/05/2024	MONTERREY	I.E. INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO DIVERSIFICADO SEDE EL GUAFAL	JUGO DE PIÑA
2	22/05/2024	OROCUE	I.E. EL ALGARROBO SEDE PRINCIPAL	JUGO DE PIÑA

Adicional me permito informar los resultados de las muestras realizadas por el equipo interventor cuyo resultado se encuentra fuera de los limites admisibles según norma INVIMA: alimentos preparados en restaurantes los cuales se relacionan a continuación:

ITEM	FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN VISITADA	MUESTRA
1	21/05/2024	MONTERREY	I.E. INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO DIVERSIFICADO SEDE EL GUAFAL	COLADA DE AVENA

Dado que Los resultados de las pruebas microbiológicas son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo

12237

interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

Se anexa informe de resultados analizados por el laboratorio INGELABS LABORATORIOS en cinco (5) folios.

Sin otro particular,

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

17238

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No	IR174-24
FECHA DE REPORTE	5/06/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	909-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/05/2024	HORA 3:36 pm	T°C: 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/05/2024 al 05/06/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey, Casanare		LUGAR DE TOMA	I.E Sede Guafal - Mayoritario	
FECHA DE MUESTREO	21/05/2024 HORA 11:18 am		TEMPERATURA DE TOMA	10°C CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento		CLASE	Jugo de piña	
FECHA PRODUCCION	21/05/2024 LOTE NA		FECHA VENCIMIENTO	NA REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	7320	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	1100	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	1.010	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: El parametro microbiologico de *Coliformes totales*, se encuentra *fuera* los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafeteria.

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

12239

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No	IR175-24
FECHA DE REPORTE	6/06/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	916-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/05/2024	HORA	3:15 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23/05/2024 al 06/06/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Orocue, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Algarrobo Sede Principal - Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	22/05/2024	HORA	11:47 am	TEMPERATURA DE TOMA	8°C	CANTIDAD	292 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA PRODUCCION	22/05/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1720	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	1100	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	180	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

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

Observaciones: El parametro microbiologico de *Coliformes totales*, se encuentra *fuera* los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

12240

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No	IR174-24
FECHA DE REPORTE	5/06/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	910-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/05/2024	HORA 3:36 pm	T°C: 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21/05/2024 al 05/06/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Sede Guafal - Mayoritario		
FECHA DE MUESTREO	21/05/2024	HORA	11:25 am	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Colada de Avena		
FECHA PRODUCCION	21/05/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	800	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	15	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: El parámetro microbiológico de *Coliformes totales*, se encuentran *fuera* de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

SA

UT Alimentamos 2024

17241

Yopal, 14 junio de 2024

UT – 0012-A

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
Interventora del Cto 1036
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Respuesta a OFICO INTER-PAE-UT-22-2024

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 Alimentamos 2024 , con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones adquiridas en el contrato No 1036 del 2024; me permito informar las acciones de mejora realizadas por parte del operador, visitas que se realizaron el dia 12 de julio de 2024 a las siguientes sedes: IE el algarrobo sede principal del municipio de Orocue y la IE Técnico Diversificado sede Guafal del municipio de Monterrey. Ejecutando las siguientes acciones para la subsanacion de los hallazgos encontrados:

1. Capacitacion en plan de saneamiento enfocado en el programma de limpieza y desinfección de frutas y verduras, enseres, utensilios y equipos.
2. Manejo y control de temperaturas.
3. Diligenciamiento de fomatos.

Se adjunta los siguientes anexos:

- ✓ Anexo 1: Registro fotográfico de la visita realizada a la IE Algarrobo sede principal del Municipio de Orocue y a la IE Tecnico Diversificado sede el Guafal del Municipio de Monterrey
- ✓ Anexo 2: Planilla de asistencia capacitación.

Agradezco su atención.

Durley Murcio C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO
Coordinador Administrativo
UT ALIMENTAMOS 2024.

55

12242

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO

Capacitación refuerzo en Limpieza y Desinfección, dosificación IE EL Algarrobo sede principal del Municipio de Orocue.

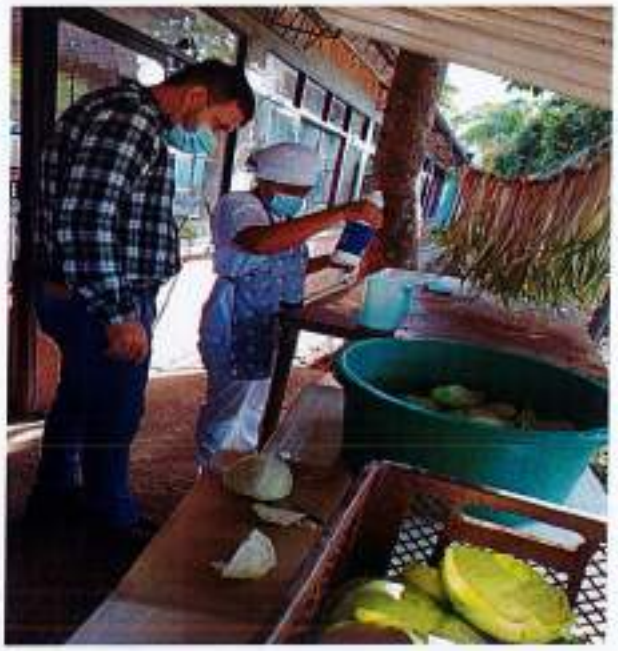


Foto 1: Dosificasion de desinfectante para frutas y verduras



Foto 2: Limpieza de Verduras

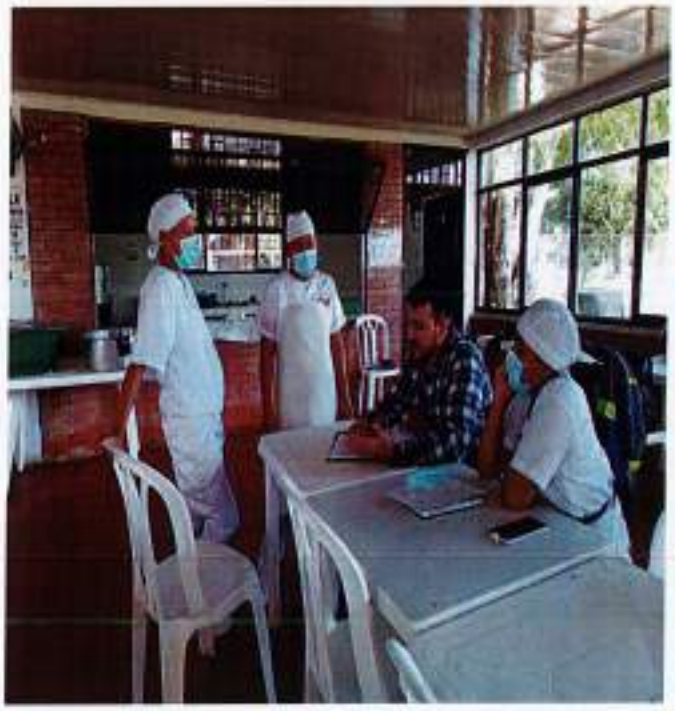




Foto 3 y 4: Manejo y control de temperaturas en preparación de alimentos, diligenciamiento formatos.

12243

Capacitación en Plan de saneamiento básico, Limpieza y Desinfección, dosificación a la IE Técnico Diversificado sede el Guafal del Municipio de Monterrey.



Foto 1: Práctica limpieza y desinfección - dosificación



Foto 2: Diligenciamiento de formatos



Foto 3: Folleto plan de saneamiento básico

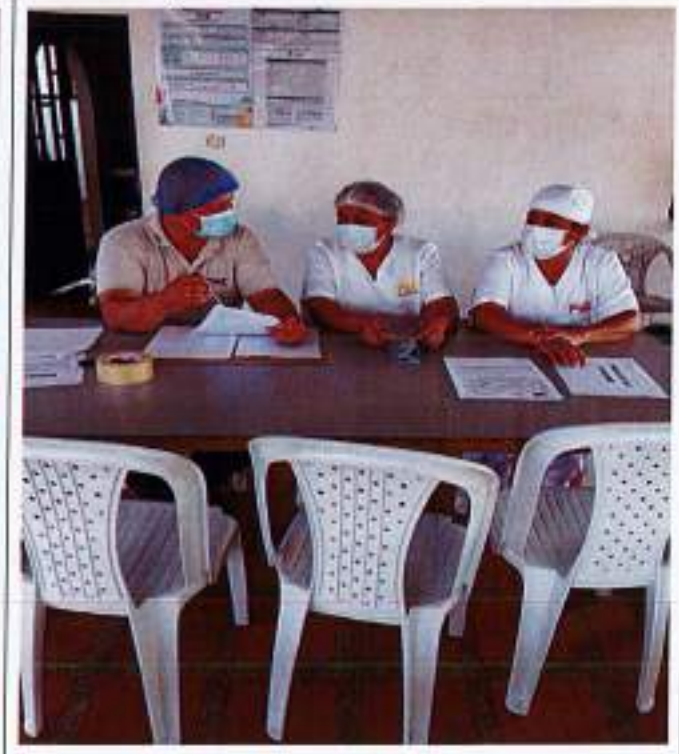


Foto 4: Manejo y control de temperaturas.

12244

ANEXO 2 PLANILLAS DE ASISTENCIA

UT Alimentamos 2024			FORMATO DE ASISTENCIA		CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024
FECHA: 12 Julio 2024	LUGAR: Oficina - Alpuyana	CTC: Corporación	OPERADOR: UT ALIMENTAMOS 2024		INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Edin Garcia Zambrano			TEMA: Reentrenamiento en LYO - Dosificación Manejo de temperaturas		
No.	NOMBRES	APELLIDOS	CEDULA	CELULAR/CONTACTO ADICIONAL	FIRMA
1	Nyaneth Esperanza	Duran	1006552734	3	Nyaneth Espinosa Duran
2	Jineth Andrea	Estrada Cañedes	1143531728	3106694593	Jineth Estrada Cañedes
3	Heidy Esperanza	Pidiache Burgos	1007451838	3223648346	Heidy Pidiache Burgos
4	Angela Alexandra	Torres Velandia	1183868808	3032731013	Angela Torres
5					
6					
7					
8					
9					
10					

UT Alimentamos 2024

12245

			FORMATO DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02	
				VERSIÓN: 01-022024	
FECHA:	LUGAR: Monteria ETC: Ginfal		OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024	INTENSIDAD HORARIA: 1:00 hora	
CAPACITADOR: Manuel Alejandro Montero Prada			TEMA: Capacitación de Plan de Saneamiento Basico, Diligenciamiento de Formatos y puesta en marcha Practica		
No.	NOMBRES	APELLIDOS	CEDULA	CELULAR / CONTACTO ADICIONAL	FIRMA
1	Martha Lucia	Naranjo Taracha	23295027	3107959166	Martha Naranjo
2	Yanubia Capacianco	Pueto Martínez	52903694	[illegible]	Yanubia Pueto
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
Observ					

59

72746

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

RV: SOLICITUD RESPUESTA QUEJA VEREDA LA PALMITA DE NUNCHIA

PAE <pae@sedcasanare.gov.co> 11 de junio de 2024, 9:30
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Cc: Nelson Leonardo Gonzalez <nelson.gonzalez@sedcasanare.gov.co>

Cordial saludo Ingeniera Edelmira.

De manera atenta, se remite queja presentada por las Señora Leidy Johana Gonzalez (presidenta JAC) frente al servicio de alimentación escolar en la sede la Palmita del Municipio de Nuchía. Ello para fines requeridos.

Cordialmente,

María E. Páez C
Profesional

De: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>
Enviado: martes, 11 de junio de 2024 9:07 a. m.
Para: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Asunto: SOLICITUD RESPUESTA QUEJA VEREDA LA PALMITA DE NUNCHIA

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación Casanare

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o 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

60

77247

message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

OFICIO I.E. ESCUELA LA PALMITA DE NUNCHIA CASANARE_1.PDF
400K

61

...rtes 11 junio 2024

...pal casanare

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

12248

...octor Nelso Leonardo Gonzalez
...rector de covecturar

...rdial saludo

...ra informacles como representante como
...esidente de la junta d accion comunal
la vereda la palmita de nunchía
...e tenemos el incoveniente en la escuela
la vereda la palmita que desde el jueve
junio se acabo el gas y lla se había
...isado con tiempo y no lo han llevado
viernes no huvo almuerzo y hoy
...rtes 11 junio tampoco porque no ha llega
...s lespido porfavor fue el contratista
...uien tenga la falcultad nos cumpla
el suministro de gas contiempo
a fue nuestros niños no sefueden si
...uerzo les Agradesco su atencion
...stada y una solucion pronta y fue
vuelva a pasar muchas gracias

...: 3125535639

Firma: Leidi Johana
cedula: 1116552250

62

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

12249

Yopal, Casanare, 12 de junio de 2024

OFICIO INTER-PAE-UT-025-2024

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

REF.: SOLICITUD RESPUESTA QUEJA VEREDA LA PALMITA DE NUNCHIA

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"**, se remite queja presentada por las Señora Leidy Johana González (presidenta JAC) frente al servicio de alimentación escolar en la sede la Palmita del Municipio de Nunchía en relación a la no entrega oportuna del gas pipeta la cual esta afectando directamente el servicio oportuno del PAE para los NNJA beneficiarios de la Institución educativa.

Es del caso precisar, se deben implementar en forma **INMEDIATA** los correctivos necesarios para superación de la falencia reportada, en caso de advertirse recurrencia, deberá procederse a lo establecido en acta de conformación de comité técnico de dirección dado que se encuentra presupuestado el suministro de gas.

Sin otro particular,

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

Anexo; copia correo electrónico SED y copia SPQR Señora Leidy Johana González (presidenta JAC) en tres (3) folios

UT Alimentamos 2024

12250

Yopal, 13 de JUNIO de 2024 UT0012

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: RESPUESTA A OFICIO CON REFERENCIA QUEJA VEREDA LA PALMITA MUNICIPIO NUNCHIA.

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 Unión Temporal UT ALIMENTAMOS 2024, con el fin de dar cumplimiento de sus obligaciones; me permito dar respuesta a la queja presentada por la señora Leidy Johana Gonzales presidenta de la junta de acción comunal frente al servicio de alimentación escolar, en el municipio de NUNCHIA.
Informo que el servicio de alimentación escolar en dicha sede, nunca fue suspendido; por tanto se anexa registro fotográfico de la entrega del servicio suministrado el día 6 de junio, el cual corresponde al ciclo de menú semana 3 menú 14.

	Goulash de carne, arroz blanco, pure de papa, limonada con panela y colada.

64

UT Alimentamos 2024

12251

El día 7 de junio no se realizó prestación del servicio debido a que no había clase en la sede. El 11 de junio se realizó prestación del servicio acuerdo al siclo de menú que correspondía para este día semana 4 menú 17.

	
Pechuga sudada, arroz con fideos, papa, ensalada roja, jugo de mango.	Entrega del gas a la sede la palmita.

Teniendo en cuenta lo anterior se evidencia que NO se ha suspendido la prestación del servicio.

Agradezco su atención y colaboración.

Durley E Murcio C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO.
Coordinadora administrativa.
UT ALIMENTAMOS 2024.

65

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

12252

Yopal, Casanare, 11 de junio de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-024-2024

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	31/05/2024 al 01/06/2024	✓FTO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RI - RACION PS ✓FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PS ✓FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RI ✓FTO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RI	94.54%	Bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en 8 folios.

Sin otro particular,

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

Anexos: 8 folios (Actas de SMC a la bodega de almacenamiento).

12253

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UT Alimentamos 2024			NIT:	901830274-0
Contrato de prestación de servicios:	1036/2024				
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	Km 2 vía la Pedrera	Ciudad planta:	Yopal Casanare		
Correo electrónico:	Utalimentamos2024@gmail.com	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	31/05/2024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	1:30pm	Hora terminación:	7:30p.m	Número de servicios:	X		X	

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.	1
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 las 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

12254

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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)	1	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 líneas 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

12255

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: **GOBERNACION DE CASANARE**

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 +/- 2ºC 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 características 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 caracteristicas 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.	NO
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.	NO	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 dia de trabajo.	NO	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.	1	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 fisicoquimica 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.	1
63	Los vehiculos 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

12256

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

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				
Bueno.	94.54%		Muy bueno	95% - 100%	~~Bueno~~	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita por parte de Interventoria a la bodega de almacenamiento donde se realiza el alistamiento de la materia prima, operación de PAE que se ejecuta através del contrato de prestación de servicio Nº 1086-24. Durante la visita se contempla la verificación de los materias prima, programados para la entrega de las raciones preparada en sitio PS y ración Industrializada RI, = semana 1 ciclo de menú Nº 2 - menú Nº 5., y para PS Mayoritario semana 3 ciclo de menú Nº 12 a menú Nº 15., A continuación se describen las siguientes observaciones:

- Se evidencio carne molida en salmuera, que no se encuentra autorizada, por consiguiente no se permite la salida de este producto, según conversación con el área de calidad del operador. se autoriza salida de carne en goulash para los dos servicios. menu Nº 12 espagueti con carne picada y menu Nº 14 Goulash de carne.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre:
Documento: 1057588128	Documento:
Cargo: Supervisor campo Interv.	Cargo:

FIRMA	FIRMA
Nombre: KARINA U.	Nombre:
Documento: 1118542365	Documento:
Cargo: Prof. Apoyo Interv.	Cargo:

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: FO-AT-VB-03

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 31/05/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: Pore | Tipo de Complemento: Industrializado X | Residencias escolares | Almuerzo X

Operador: NT-ALIMENTAMOS 2024 | No Servicios 696

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 12 al Menú 15 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ___ al Menú ___ | INDUSTRIALIZADA Menú 2 al Menú 5

Semana de consumo: Del: 4 de Junio al: 7 de Junio

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	Campo Alegre	19052427	20/05/25	500ml	—	45	45	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Blanquita	L042AM172	30/04/25	500g	—	97	97	0	C	C	C	C
Avena en hojuelas	Subespensa	1-6009264	26/04/25	250g	—	32	32	0	C	C	C	C
Azucar	Subespensa	87982005	20/05/25	500g	—	25	25	0	C	C	C	C
Frijol	Subespensa	24100504	05/04/25	500g	—	8	8	0	C	C	C	C
Harina Blanca	—	—	—	—	—	—	—	—	E	E	E	—
Leche en Polvo	Cosmolac	010524	01/05/25	380g	—	36	36	0	C	C	C	C
Lenteja	Subespensa	82427705	17/05/25	500g	—	23	23	0	C	C	C	C
Espaguetti	Comarroco	L08303240	14/09/25	250g	—	139	139	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	L40515/3211	—	500g	—	21	21	0	C	C	C	C
Achiote	Cosos S.A.S	0503	05/2026		—	17	17	0	C	C	C	C
Mantequilla	La Superior	2905	27/07/24	200g	—	43	43	0	C	C	C	C
Mayonesa	Kory	0609624	05/01/25	770g	—	35	35	0	C	C	C	C
Panela	Mecapanela	21/05/2024	21/09/24	320g	—	29	29	0	C	C	C	C
Ajo	Corabastos	-	-		—	0,58	0,58	0	C	C	C	C
Arveja verde	Corabastos	-	-	kg	—	11,36	11,36	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Corabastos	-	-	kg	—	24,27	24,27	0	C	C	C	C
Cebolla larga	Corabastos	-	-	kg	—	9	9	0	C	C	C	C
Habichuela	Corabastos	-	-	kg	—	23,4	23,4	0	C	C	C	C
Pepino Cohombro	Corabastos	-	-	kg	—	30	30	0	C	C	C	C
Pimenton Rojo	Corabastos	-	-	kg	—	2	2	0	C	C	C	C
Remolacha	Corabastos	-	-	kg	—	44	44	0	C	C	C	C
Repollo	Corabastos	-	-	kg	—	14	14	0	C	C	C	C

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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 (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Tomate	Corabastos	-	-	Kg	—	57	57	0	C	C	C	C
Zanahoria	Corabastos	-	-	Kg	—	33	33	0	C	C	C	C
Papa común	Corabastos	-	-	Kg	—	180	180	0	C	C	C	C
Platano Hartón	Corabastos	-	-	Kg	—	57,5	57,5	0	C	C	C	C
Platano verde	Corabastos	-	-	Kg	—	0,88	0,88	0	C	C	C	C
Limon	Corabastos	-	-	Kg	—	21	21	0	C	C	C	C
Maracuya	Corabastos	-	-	Kg	—	27	27	0	C	C	C	C
Piña	Corabastos	-	-	Kg	—	48	48	0	C	C	C	C
Tomate Arbol	Corabastos	-	-	Kg	—	70	70	0	C	C	C	C
Carne	Frigocarnes	270511	27/Sep/24	Kg	-18	46	46	0	C	C	C	C
Huevo	Huevos y proteinas	-	-	Und	-	144	144	0	C	C	C	C
Pechuga Pollo	Pollo Diario	-	-	Kg	-18	24	24	0	C	C	C	C
Carne Picada	Frigocarnes	270511	27/Sep/24	Kg	-18	46	46	0	C	C	C	C
Queso Campesino	Comoti	LOTE 3105	06JUL24	125g	0°	30	30	0	C	C	C	C
Queso Campesino	Comoti	3105	06JUL24	250g	0°	36	36	0	C	C	C	C
Queso Campesino	Comoti	3105	06JUL24	500g	0°	20	20	0	C	C	C	C

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Sierra G. / Karen C.	
Documento: 1051587888 / 1118542365	Nombre:
Cargo: Supervisor campo / Interventoria	Documento:
	Cargo:

Educación

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 31/05/2024 | Contrato de prestación de servicios No. 1036 - 24 | Tipo de Complemento: Jornada Mañana ✓ | Jornada Tarde | Hora de inicio: 1:30pm | Hora de terminación: 7:30 pm

Operador: UT ALIMENTAMOS 2024 | No Servicios

Identificación y características Organolépticas del Producto													Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo												
								Características 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 complemento	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)
	Bebida de Avena	Recreo	Recreo	Recreo	13-08-24	24-3724	-	C	C	C	C	C	200	217	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Yogurt Frutos Rojos	Recreo	Recreo	Recreo	27-08-24	0-0324	-	C	C	C	C	C	200	214	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	leche entera UHT	Recreo	Recreo	Recreo	21-08-24	741 20-1	-	C	C	C	C	C	100	112	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	leche Saborizada Sabor a chocolate	Recreo	Recreo	Recreo	04-08-24	1720	-	C	C	C	C	C	200	219	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Trijuda (Bonque Blanco)	Tolibay	Tolibay	Tolibay	14-06-24	240624	-	C	C	C	C	C	40	41	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Cheescake Variedad Torta de Queso	Tolibay	Tolibay	Tolibay	14-08-24	240824	-	C	C	C	C	C	40	42	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Galleta	Tolibay	Tolibay	Tolibay	15-08-24	240824	-	C	C	C	C	C	40	40	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mantecada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	6-08-24	240852	-	C	C	C	C	C	40	41	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Bocadillo Tricolor	Soberana	Soberana	Soberana	1-08-24	11-24	-	C	C	C	C	C	25	24	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mani	La especial	La especial	La especial	05-08-24	0624	-	C	C	C	C	C	25	26	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Durazno	—	—	—	—	—	—	C	C	C	C	C	118	169	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Manzana	—	—	—	—	—	—	C	C	C	C	C	118	110	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Naydu Bustos	Nombre:
Documento: 1.118544617	Documento:
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo:

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

17260

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 EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 31/05/2024 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
Bebida de Avena	21-04-24	18-08-24	L112	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Yobut Frutas Rojos	10-03-24	27-06-24	L010	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Leche entera UHT	30-05-24	27-08-24	L141	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Leche saborizada sabor achocolate	24-04-24	06-08-24	L120	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Tajada (Pongue Blanco)		14-06-24	240847	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Cheescake (Variedad Torta de Queso		14-06-24	240852	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Galleta		15-06-24	240824	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Mantecada		15-06-24	240852	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Bocadillo tricolor		11-09-24	11-04	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	—
Maní		06-03-25	06624	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
Bebida de Avena	21-04-24	18-08-24	L112	C	C	—	C	—	C	—
Yobut Frutos Rojos	10-03-24	27-06-24	L010	C	C	—	C	—	C	—
Leche entera UHT	30-05-24	27-08-24	L141	C	C	—	C	—	C	—
Leche Saborizada Sabor a chocolate	24-04-24	06-08-24	L121	C	C	—	C	—	C	—
Tajada (Pongue Blanco)		14-06-24	240847	C	C	—	C	—	C	—
Cheescake (Variedad) Torta de Queso		14-06-24	240852	C	C	—	C	—	C	—
Galleta		15-06-24	240824	C	C	—	C	—	C	—
mantecada		15-06-24	240852	C	C	—	C	—	C	—
Bocadillo tricolor		11-09-24	11-04	C	C	—	C	—	C	—
Mani		06-03-25	06-06-24	C	C	—	C	—	C	—

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Noelia Bustos	Nombre:
Documento: 1.118544617	Documento:
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo:

12261

UT Alimentamos 2024

Yopal, 19 de junio de 2024

UT – 0012-A

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Cierre notificación visita Bodega Ofertada oficio INTER-PAE-UT-024--2024

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 la obligación, se presentan los requerimientos solicitados en las observaciones de acuerdo a la información solicitada del personal manipulador de alimentos solicitud de documentos para validación .

Anexos: Soportes documentación requerida.

Agradezco su atención.

Durley Murcio C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO.
Coordinadora administrativa.
UT ALIMENTAMOS 2024.

75

Educación

PLAN DE MEJORA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

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

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

1. DATOS GENERALES

CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°	1036-2024
PERIODO DE REPORTE DE AC	SEMANA DEL 31 DE MAYO AL 6 DE JUNIO DE 2024		

2. CONTENIDO PLAN DE MEJORA							CAMPOS A SER DILIGENCIADOS POR EL CONTRATISTA			SEGUIMIENTO INTERVENTORIA			
FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Acción de Mejora:	Responsable(s)	Plazo de ejecución	Fecha de Verificación:	Valoración: Cumple	Valoración: No cumple	ESTADO
31/05/2024	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S- R.I	58. Se realiza la verificacion de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposicion)	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)	OPERADOR					
31/05/2024	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S- R.I	60. El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisioquímica del agua	No se evidencian registros de la calidad microbiologica y fisioquímica del agua	Se realiza la actividad y se diligencian registros (Se anexa registros fotograficos)	OPERADOR					

2922

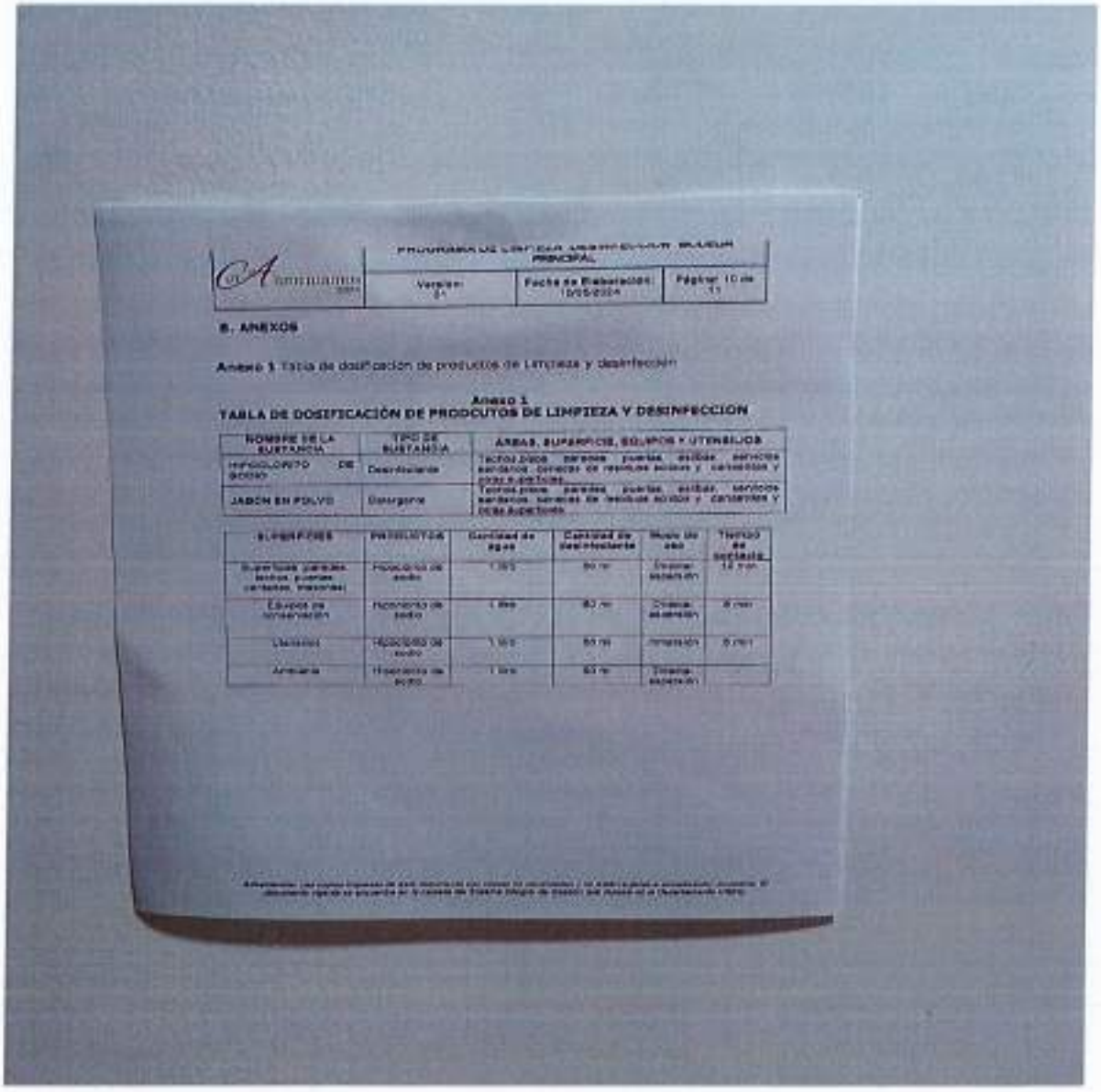
PLANES DE MEJORA

CONTRATO 1036 DE 2024

YOPAL

CENTRO DE OPERACIÓN DE MP DE RPS Y RI (BODEGA 31 DE MAYO AL 1 JUNIO)

TABLA DOSIFICADORA
DE LOS PRODUCTOS DE DESINFECCION



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION PLANTA PRINCIPAL

	Versión: 01	Fecha de Elaboración: 10/05/2024	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, SUPERFICIES, EQUIPOS Y UTENSILIOS
HIPOCLORITO DE SODIO	Desinfectante	Todos los pisos, paredes, puertas, techos, ventanas, canecas de residuos sólidos y canastillas y cepillos y escobas
JABON EN POLVO	Detergente	Todos los pisos, paredes, puertas, techos, ventanas, canecas de residuos sólidos y canastillas y cepillos y escobas

SUPERFICIES	PRODUCTOS	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante	Modo de uso	Tiempo de contacto
Superficies (paredes, techos, puertas, ventanas, mesones)	Producto de aseo	1 litro	80 ml	Inmersión/ aspersión	10 min
Equipos de conservación	Hipoclorito de sodio	1 litro	80 ml	Inmersión/ aspersión	5 min
Utensilios	Hipoclorito de sodio	1 litro	80 ml	Inmersión	5 min
Ambiente	Hipoclorito de sodio	1 litro	80 ml	Inmersión/ aspersión	

MONITOREO DE LA CALIDAD FISIOQUIMICA DEL AGUA.

UT Alimentamos 2024	CONTROL CLORO RESIDUAL Y PH DE AGUA			
	Código: HSEQ-R-40	Versión: 06	Fecha de Elaboración: 08-08-2011	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
20-5-24	9 am.	agua manos	1	6.8		Darlen Herrera
23-5-24	10 am.	agua lavamanos	2	9.2		Darlen Herrera
24-5-24	1 pm	lavamanos	1	6.8		Darlen Herrera
30-5-24	2 pm	lavamanos	1	6.7		Darlen Herrera
31-5-24	8 am.	lavamanos	1	6.8		Darlen Herrera

MEDIDAS CORRECTIVAS

UT Alimentamos 2024	CONTROL CLORO RESIDUAL Y PH DE AGUA			
	Código: HSEQ R 48	Versión: 01	Fecha de Elaboración: 08-08-2011	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 -8)	OBSERVACIONES	VERIFICADO POR
01-6-24	8	LAVA MANOS COCINA	1	6,8		Jair Celis

MEDIDAS CORRECTIVAS:

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

ENTREGA DE INFORMACIÓN TIPO DOSSIER DE MANERA DIGITAL.

utalimentamos2024@gmail.com <utalimentamos2024@gmail.com> 12 de junio de 2024, 12:35
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>, correspondencia@casanare.gov.co

Buenas tardes

Cordial Saludo

Adjunto al presente enviamos solicitud de entrega de documentos tipo Dossier de manera digital

Agradecemos la atención prestada

UT Alimentamos 2024

OPE_MCT_2024_ENTREGA DE INFORMACIÓN TIPO DOSSIER DE MANERA DIGITAL_ (002) (1).pdf
236K

81

UT Alimentamos 2024

12268

Bogotá D.C, 11 de junio de 2024

Señores
GOBERNACION DE CASANARE
SECRETARIA DE EDUCACION
Señora
EDELMIRA SIERRA
Cra. 20 No. 08- 02 Edificio CAD.
correspondencia@casanare.gov.co; interventoriaesgpae@gmail.com

ASUNTO: ENTREGA DE INFORMACIÓN TIPO DOSSIER DE MANERA DIGITAL.

Reciban un cordial saludo,

LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.146.098, en calidad de representante legal de **UT ALIMENTAMOS 2024.**, identificada con NIT No. 901.830.274-0 quien figura como empresa mayoritaria de la UT ALIMENTAMOS, me permito muy respetuosamente, solicitar se reciba la información tipo Dossier de manera digital, conforme a lo siguiente:

Es importante considerar que la ley del acceso a la información pública y la ley de protección ambiental promueven la adopción de medidas que fomenten la sostenibilidad y la reducción de la huella ecológica. En este contexto, la transición del suministro de dossiers físicos a digitales no solo representa un avance tecnológico, sino también una medida significativa para la protección del medio ambiente, como:

Reducción del Consumo de Papel

1. **Ahorro de Recursos Naturales**: La producción de papel implica la tala de árboles, que son esenciales para la absorción de dióxido de carbono (CO_2) y la producción de oxígeno. La digitalización de dossiers reduce la demanda de papel, ayudando a conservar los bosques.

12269

2. **Menor Consumo de Agua**: La fabricación de papel es un proceso intensivo en agua. Al eliminar la necesidad de papel, se contribuye significativamente a la conservación de este recurso vital.

3. **Disminución de Residuos**: Los documentos físicos, una vez obsoletos o no necesarios, generan una cantidad considerable de residuos sólidos. La digitalización elimina la necesidad de desechar papel, reduciendo así la carga sobre los sistemas de gestión de residuos.

Reducción de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero

1. **Reducción de la Huella de Carbono**: La producción, transporte y eliminación del papel contribuyen a las emisiones de gases de efecto invernadero. Los dossiers digitales, al ser almacenados y compartidos electrónicamente, eliminan estas emisiones asociadas.

2. **Optimización del Transporte**: La distribución de dossiers físicos requiere transporte terrestre, aéreo o marítimo, lo que conlleva un uso significativo de combustibles fósiles. La información digital puede ser distribuida instantáneamente a través de internet, reduciendo drásticamente las emisiones de carbono relacionadas con el transporte.

Ahora bien, realizar la entrega de la información tipo dossier de manera digital está acorde a la normatividad internacional y sus respectivos estándares, al respecto:

1. **Norma ISO de Gestión Ambiental (ISO 14001):** La norma ISO 14001 es un estándar internacional que establece los requisitos para un sistema de gestión ambiental efectivo. Si bien la norma en sí no especifica la reducción del papel como un requisito obligatorio, promueve prácticas de mejora continua y eficiencia en el uso de recursos, lo que naturalmente puede conducir a la reducción del consumo de papel. En nuestro formato de huella de carbono, se contempla el uso de papel dado a los procesos involucrados en su producción y recursos involucrados.

2. **Objetivos de desarrollo sostenible:** Colombia firmó los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) en septiembre de 2015, comprometiéndose a trabajar hacia su cumplimiento para el año 2030. Los ODS son un conjunto de 17 objetivos y 169 metas acordados por los Estados miembros de las Naciones Unidas como parte de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Estos objetivos abarcan una amplia gama de áreas.

La reducción del uso de papel está relacionada con varios Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), como lo son:

- **ODS 13: Acción por el clima:** La reducción del papel ayuda a mitigar el cambio climático al reducir la deforestación y las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas con la producción de papel. Al conservar los bosques y reducir la demanda de energía y agua necesaria para la fabricación de papel, se contribuye a la acción climática.
- **ODS 15: Vida de ecosistemas terrestres:** La deforestación para la producción de papel es una de las principales causas de la pérdida de biodiversidad y la degradación de los ecosistemas terrestres. Al reducir el uso de papel, se protegen los hábitats forestales y se promueve la conservación de la biodiversidad.
- **ODS 12: Producción y consumo responsables:** La reducción del papel promueve el uso eficiente de los recursos naturales y la minimización de residuos. Fomenta prácticas de producción y consumo más responsables al reducir la generación de residuos de papel y los impactos ambientales asociados con su producción y eliminación.
- **ODS 9: Industria, innovación e infraestructura:** La transición hacia una economía más digitalizada y menos dependiente del papel fomenta la innovación en tecnologías de la información y la comunicación (TIC). Al promover prácticas de trabajo más eficientes y sostenibles, se contribuye al desarrollo de infraestructuras más resilientes y sostenibles.

3. **Colombia, como País que prioriza los nuevos retos ambientales- COP16 CALI-2024:** La Conferencia de las Partes (COP) es el órgano supremo de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMNUCC), y se reúne anualmente para tomar decisiones sobre cómo abordar el cambio climático a nivel internacional.

Adicionalmente, se puede tener la certeza y tranquilidad que la documentación solicitada se encuentra de manera física en nuestras instalaciones, pues bien cumplimos con los estándares estipulados en el artículo 2.2.4.6.13 del Decreto 1072 de 2015, que obliga a la conservación de documentos así:

> *(...) El empleador debe conservar los registros y documentos que soportan el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST de manera controlada, garantizando que sean legibles, fácilmente identificables y accesibles, protegidos contra daño, deterioro o pérdida. El responsable del SG-SST tendrá acceso a todos los documentos y registros exceptuando el acceso a las historias clínicas ocupacionales de los trabajadores cuando no tenga perfil de médico especialista en seguridad y salud en el trabajo. La conservación puede hacerse de forma electrónica de conformidad con lo establecido en el presente capítulo siempre y cuando se garantice la preservación de la información. (...)*

También en menester recordar que la firma electrónica de los documentos electrónicos o cualquier otra actividad mediante el uso del intercambio electrónico de datos, tiene plena validez de conformidad con lo estipulado en el decreto 2364 de 2012, el cual refiere:

> *Artículo 5°. Efectos jurídicos de la firma electrónica. La firma electrónica tendrá la misma validez y efectos jurídicos que la firma, si aquella cumple con los requisitos establecidos en el artículo 3° de este decreto.*

La digitalización de dossiers no es solo una elección estratégica para mejorar la eficiencia operativa, sino también un compromiso responsable hacia la sostenibilidad ambiental. Al adoptar la información en formato digital, se puede contribuir significativamente a la reducción del impacto negativo sobre el medio ambiente, promoviendo prácticas más sostenibles y responsables en todas las áreas de la organización, teniendo en cuenta lo anterior solicitamos que la información tipo dossier sea recibida de manera digital.

UT Alimentamos 2024

12292

NOTIFICACIONES

Para efectos del presente derecho de petición solicitamos de manera respetuosa dar respuesta en los correos electrónicos y utalimentamos2024@gmail.com y en la dirección 17 a # 31-15 Barrio 20 de Julio Yopal, Casanare.

Cordialmente,

LUIS ~~GUILLERMO~~ NAVIA PERDOMO
Representante Legal
UT ALIMENTAMOS 2024

12273

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal Casanare, 22 de junio de 2024

Oficio No. INTER-PAE-UT-033-2024

Doctor:
NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
Director técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación Departamental
Ciudad.

Señor
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
Unión Temporal Alimentamos 2024
Representante Legal
Dirección 17 a # 31-15
utalimentamos2024@gmail.com

REF.: RESPUESTA DERECHO DE PETICIÓN ENTREGA DE INFORMACIÓN TIPO DOSSIER DE MANERA DIGITAL. CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS NO. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y NO. INTERNO 1036 DE 2024

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 2398 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION No. 0335 de 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, de manera atenta me permito dar respuesta al oficio radicado el día 11 de junio de 2024, por parte del operador Unión Temporal Alimentamos 2024 en la Gobernación de Casanare, el cual fue trasladado a la Interventoría el día 19 de junio de la presente anualidad mediante la acción de constitucionalidad del Derecho de Petición, donde el operador solicita que la entrega de información del contrato de prestación de servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 y No. interno 1036, sea pueda realizar tipo Dossier de manera digital, en tal sentido, nos permitimos dar respuesta, a saber:

El operador en el oficio allegado manifiesta lo siguiente:

> *(...) **LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO,** identificado con cédula de ciudadanía No. 79.146.098, en calidad de representante legal de **UT ALIMENTAMOS 2024.,** identificada con NIT No. 901.830.274-0 quien figura como empresa mayoritaria de la UT ALIMENTAMOS, me permito muy respetuosamente, solicitar se reciba la información tipo Dossier de manera digital, conforme a lo siguiente:*
> *Es importante considerar que la ley del acceso a la información pública y la ley de protección ambiental promueven la adopción de medidas que fomenten la sostenibilidad y la reducción de la huella ecológica. En este contexto, la transición del suministro de dossiers físicos a digitales no solo representa un avance tecnológico, sino también una medida significativa para la protección del medio ambiente, como:" (...).*

Analizado el oficio allegado por parte del operador, la Interventoría dando alcance a sus obligaciones contractuales, se permite realizar una descripción sobre el marco normativo con relación a la gestión documental de los contratos suscritos por las entidades públicas:

12274

- ✓ Ley 594 de 2000 *"Por medio de la cual se dicta la Ley General de Archivos y se dictan otras disposiciones".*
- ✓ Ley 1437 de 2011 *"Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo".*
- ✓ Decreto 1080 de 2015 *"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Cultura"* que el artículo 2.8.2.5.8, incluye dentro de los instrumentos archivísticos para la gestión documental el Plan Institucional de Archivos – PINAR; en el artículo 2.8.2.5.1. y señala que todas las entidades del Estado deben formular un Programa de Gestión Documental (PGD), a corto, mediano y largo plazo, como parte del Plan Estratégico Institucional y del Plan de Acción Anual (...), Acuerdo 042 de 2002 *"Por el cual se establecen los criterios para la organización de los archivos de gestión en las entidades públicas y las privadas que cumplen funciones públicas, se regula el Inventario Único Documental y se desarrollan los artículos 21, 22, 23 y 26 de la Ley General de Archivos 594 de 2000."*
- ✓ Acuerdo 002 de 2021 "Por el cual se imparten directrices frente a la prevención del deterioro de los documentos de archivo y situaciones de riesgo y se deroga el Acuerdo No. 050 del 05 de mayo de 2000".

Así mismo; es importante, traer a colación lo establecido en la Ley 1437 de 2011, en el artículo 3, principios, numerales 7 y 8, los cuales establecen:

> *(...) "7. En virtud del principio de responsabilidad, las autoridades y sus agentes asumirán las consecuencias por sus decisiones, omisiones o extralimitación de funciones, de acuerdo con la Constitución, las leyes y los reglamentos.*
>
> *8. En virtud del principio de transparencia, la actividad administrativa es del dominio público, por consiguiente, toda persona puede conocer las actuaciones de la administración, salvo reserva legal." (...).*

Acorde a lo anterior, y teniendo en cuenta la importancia del control documental que se genera en los contratos estatales donde se contrata la prestación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), documentación que es objeto de auditorías jurídicas, financieras, técnicas y administrativas por parte de las entidades de control, como la Procuraduría General de la Nación, La Contraloría, Las Personerías y demás organismos establecidos en la Ley 1474 de 2011, la interventoría niega la solicitud realizada por el operador; toda vez que, es un procedimiento que aún no está establecido en el sistema de gestión de la Gobernación de Casanare y tampoco se estableció en el documento vinculante que dio vida jurídica al contrato SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 y No. interno 1036.

Cualquier información adicional relacionada con el contenido del presente oficio, con gusto será atendida en el correo electrónico **interventoriaesgpae@gai.com**, o directamente en las instalaciones de la Interventoría.

Sin otro particular,

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

12295

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Comité Extraordinario Programa de Alimentación Escolar PAE

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 13 de junio de 2024, 15:38
Para: utalimentamos2024@gmail.com, Jorge Enrique Cuervo Niño <jorge.cuervo@duflosas.com>

Buenas tardes,

Me permito reenviar citación a comité extraordinario el día de mañana 14 de junio de 2024 a las 10:00 am en las instalaciones de Dirección de cobertura educativa.

Atentamente,
[El texto citado está oculto]
--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

89

12276

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Formato entrega de alimentos Junio 14 de 2024

UT ALIMENTAMOS 2024 <utalimentamos2024@gmail.com> 14 de junio de 2024, 13:44
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Cordial saludo.
Adjunto formato propuesta para su aprobación, corresponde al que sera empleado en la entrega a de M.P. a los CAE conforme a las directrices dadas por la Dirección de Cobertura de la Gobernación.
Agradezco su pronta respuesta para continuar con el .
Att

UT Alimentamos 2024

Acta de entrega Alimentos Junio 14 de 2024.xlsx
33K

90

12277

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 18 de junio de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-112A-2024

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

REF.: APROBACIÓN, FORMATO ENTREGA A DE M.P. A LOS CAE CONFORME A LAS DIRECTRICES DADAS POR LA DIRECCIÓN DE COBERTURA DE LA GOBERNACIÓN POR PARO FECODE

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 dar aprobación formato propuesta el cual corresponde a la entrega a de M.P. a los CAE conforme a las directrices dadas por la Dirección de Cobertura de la Gobernación.

Sin otro particular,

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

12278

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Socialización del PLAN DE CONTINGENCIA para la prestación de servicios de Alimentación Escolar

cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co> 14 de junio de 2024, 14:27
Para: IE Camilo Torres - Aguazul <iecamilotorresaguazul@sedcasanare.gov.co>, IE Cupiagua <iecupiagua@sedcasanare.gov.co>, IE Leon de Greiff <ieleondegreiff@sedcasanare.gov.co>, IE Luis Maria Jimenez <ieluismariajimenez@sedcasanare.gov.co>, "iejeg_rectoria@iejorgeliecergaitan-aguazul-casanare.edu.co" <iejeg_rectoria@iejorgeliecergaitan-aguazul-casanare.edu.co>, IE San Agustin - Aguazul <iesanagustin.aguazul@sedcasanare.gov.co>, IE La Turúa <ielaturua@sedcasanare.gov.co>, IE Jose Antonio Galan <iejoseantoniogalan@sedcasanare.gov.co>, IE Antonio Martínez Delgado <ieantoniomartinez@sedcasanare.gov.co>, IE Bonifacio Gutiérrez <iebonifaciogutierrez@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Alegaxu <iealegaxu@sedcasanare.gov.co>, CE Carlos Lleras Restrepo <cecarloslleras@sedcasanare.gov.co>, IE Lisa Maneni <ielisamaneni@sedcasanare.gov.co>, IE Indígena Murewom Wayuri <iemurewomwayuri@sedcasanare.gov.co>, IE Horacio Perdomo <iehoracioperdomo@sedcasanare.gov.co>, IE Luis Hernandez Vargas <iecolhevargas@sedcasanare.gov.co>, IE Puerto Colombia <iepuertocolombia@sedcasanare.gov.co>, IE Simon Bolivar – El Chire <iesimonbolivarchire@sedcasanare.gov.co>, IE Jorge Eliecer Gaitan - La Salina <iejorgeeliecergaitanlasalina@sedcasanare.gov.co>, IE Camilo Torres - Mani <iecamilotorres.mani@sedcasanare.gov.co>, Cent Educ San Jose de la Poyata <cesanjosedelapoyata@sedcasanare.gov.co>, IE Luis Enrique Baron <ieluisenriquebaronleal@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Gaviotas <iegaviotas@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Jes&#65533;s Bernal Pinz&#65533;n <iejesusbernalpinzon@sedcasanare.gov.co>, IE TecnicoDiversificado <ietecnicodiversificado@sedcasanare.gov.co>, IE Escuela Normal Superior - Monterrey <escuelanormalmonterrey@sedcasanare.gov.co>, IE El Pretexto - Nunchia <ieelpretexto@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Salvador Camacho <iesalvadorcamacho@sedcasanare.gov.co>, IE Antonio Narino - La Yopalosa <ieanyopalosa@sedcasanare.gov.co>, IE La Inmaculada - Orocue <ielainmaculada@sedcasanare.gov.co>, IE Luis Carlos Galan <ieluiscarlosgalan@sedcasanare.gov.co>, IE lea Pudi <ieapudi@sedcasanare.gov.co>, CE Miralinldo - Orocue <cemiralindo@sedcasanare.gov.co>, IE El Algarrobo <iealgarrobo@sedcasanare.gov.co>, IE Francisco Jose de Caldas <iefranciscojosedecaldas@sedcasanare.gov.co>, IE El Palmar <ieelpalmar@sedcasanare.gov.co>, IE del Norte de Casanare <iedelnortedecasanare@sedcasanare.gov.co>, IE Juan Jose Rondon <iejuanjoserondon@sedcasanare.gov.co>, IE Nuestra Señora de Manare Paz de Ariporo <iemanarepaz@sedcasanare.gov.co>, IE Sagrado Corazon <iesagradocorazon@sedcasanare.gov.co>, IE Sim&#65533;n Bol&#65533;var - Paz de Ariporo <iesimonbolivartotumo@sedcasanare.gov.co>, IE Indígena Yamotsinemu <ieyamotsinemu@sedcasanare.gov.co>, IE San Juan de los Llanos <iesanjuandelosllanos@sedcasanare.gov.co>, IE Indígena Kaliwirnae <iekaliwirnae@sedcasanare.gov.co>, IE Rafael Uribe Uribe <ierafaeluribeuribe@sedcasanare.gov.co>, IE El Banco <ieelbanco@sedcasanare.gov.co>, IE Antonio Nari&#65533;o - Pore <ieantonionarino.pore@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Fernando Rodr&#65533;guez <iefernandorodriguez@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Jorge Eliecer Gait&#65533;n <iejorgeeliecergaitan@sedcasanare.gov.co>, IE Manuel Elkin Patarroyo <iemanuelelkinpatarroyo@sedcasanare.gov.co>, IE Antonio Narino - Sacama <ieantonionarino.sacama@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Francisco Lucea <iefranciscolucea@sedcasanare.gov.co>, IE Arturo Salazar Mejía <iearturosalazarmejia@sedcasanare.gov.co>, IE Víctor Gómez Corredor <ievictorgomezcorredor@sedcasanare.gov.co>, Cent Educ Indígena Siukaro <ceslukaro@sedcasanare.gov.co>, IE Jose Maria Cordoba <iejosemariacordoba@sedcasanare.gov.co>, IE Crieet - Tauramena <iecrieet@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ El Cusiana <ieelcusiana@sedcasanare.gov.co>, IE Siglo XXI - Tauramena <iesigloxxi@sedcasanare.gov.co>, IE del Llano <iedelllano@sedcasanare.gov.co>, Inst Educ Brisas del Pauto <iebrisasdelpauto@sedcasanare.gov.co>, IE Rafael Garc&#65533;a Herreros <ierafaelgarciaherreros@sedcasanare.gov.co>, IE Pozo Petrolero <iepozopetrolero@sedcasanare.gov.co>, IE Integrado de Trinidad <ieintegradodetrinidad@sedcasanare.gov.co>, IE Santa Irene <iesantairene@sedcasanare.gov.co>, IE Ezezquiel Moreno y Diaz <ieezequielmorenoydiaz@sedcasanare.gov.co>, IE San Agustin - Villanueva <iesanagustin.villanueva@sedcasanare.gov.co>, IE Fabio Riveros <iefabioriveros@sedcasanare.gov.co>, IE Manare Villanueva <iemanarevillanueva@sedcasanare.gov.co>
Cc: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>, EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Buenas tardes

Señores
RECTORES, COORDINADORES DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

92

Favor los invito a conectarse a la socialización del Plan de contingencia para la prestación del servicio de alimentación escolar.

Fecha: hoy 14 de junio del 2024

Hora: 4:00 P.M.

LINK

Enlace:
https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZTU1NTk0NzMtYzk0Yi00NWRjLWIzZTgtMmE4OGY2NjYyNTUw%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%2231fcfb3f-8a0b-4ab5-b792-74c9062b9c8e%22%2c%22Oid%22%3a%22e77b944f-180e-414b-83e1-9983494d8bb0%22%7d

¡Los esperamos!

Atentamente,

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaria de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación
Gobernación de Casanare

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

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

CIRCULAR 700.40.10 0198- SOCIALIZACION OLAN DE CONTINGENCIA PAE Y CAE.pdf
328K

93

12280

Casanare

CIRCULAR -0198

700.40.10

Yopal, 14 de junio de 2024

PARA: Rectores, Directores, Coordinadores de los establecimientos educativos Oficiales del departamento de Casanare y Comités de Alimentación Escolar CAE.

ASUNTO: Socialización del Plan de Contingencia para la Prestación del Servicio de Alimentación Escolar.

Atento saludo,

Desde la Secretaria de Educación Departamental y a través de la Dirección Técnica de Cobertura Educativa, se viene garantizando la prestación del servicio de alimentación escolar como estrategia de acceso y permanencia educativa a través del contrato No CAS-OAJ-LP-003-2024 y N° Interno 1036

Sin embargo, teniendo en cuenta el cese de actividades por parte de los educadores que se viene adelantado los días 12, 13 y 14 de junio del año corrido y considerando que el mismo se determina de manera permanente, el comité técnico de alimentación escolar ha determinado acciones frente a dicha situación:

- Para las sedes educativas que garanticen la prestación del servicio educativo, se prestara el servicio de alimentación escolar con normalidad.
- Para las sedes que no presten el servicio educativo, se procederá a realizar la entrega de la materia prima de productos perecederos, tanto en la modalidad de ración industrializada-RI y preparada en sitio –PS, (frutas, verduras, lácteos, pollo, huevos), que se encuentran en las sedes, mediante el comité de alimentación escolar- CAE de cada institución educativa, para lo cual se deberá realizar registro detallado de los productos a entregar y registro fotográfico.

Para lo anterior, solicitamos de su apoyo junto con los Comités de Alimentación Escolar CAE y en coordinación con Operador e Interventoría, adelantar este proceso de seguimiento para la disposición final y entrega de materia prima a beneficiarios. Así mismo, se adelantará un espacio de socialización virtual de manera inmediata, dispuesto para hoy 14 de junio del 2024 a las 4:00 P.M, a través del siguiente enlace: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_ZTU1NTk0NzMtYzk0Yi00NWRjLWIzZTgtMmE4OGY2NjYyNTUw%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%2231fcfb3f-8a0b-4ab5-b792-74c9052b9c8e%22%2c%22Oid%22%3a%22e77b944f-180e-414b-83e1-9983494d8bb0%22%7d

Sin otro particular,

DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de Educación Departamental

Revisó: Nelson Leonardo González Amador, Director Técnico de Cobertura Educativa

Proyectó: Equipo PAE-ETC Casanare

CC. Interventoría- Operador.

94

Powered by CamScanner

12281

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

INFORME DE RESULTADOS DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS POR LA INTERVENTORÍA

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 15 de junio de 2024, 10:08
Para: utalimentamos2024@gmail.com

Buen dia,

Me permito notificar los resultados de las pruebas microbiológicas que requieren acción de mejora y/o medidas de intervención inmediata por parte del operador PAE UT Alimentamos 2024.

0ficio Inter-Pae UT027-2024-06152024111338.pdf
914K

95

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

12282

Yopal, Casanare, 15 de junio de 2024

OFICIO INTER-PAE-UT-027-2024

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

REF.: **INFORME DE RESULTADOS DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS POR LA INTERVENTORÍA**

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 el resultado de la muestra realizada por el equipo interventor cuyo resultado, se encuentra fuera de los limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.:

ITEM	FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN VISITADA	MUESTRA
1	28/05/2024	AGUAZUL	I.E. LA TURUA SEDE PRINCIPAL	ENSALADA SOL

Dado que Los resultados de las pruebas microbiológicas 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 diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

Se anexa informe de resultados analizados por el laboratorio INGELABS LABORATORIOS en un (1) folios.

Sin otro particular,

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

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

96

12283

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADO No	IR184-24
FECHA DE REPORTE	13/06/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	961-24		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/05/2024	HORA 3:15 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29/05/2024 al 13/06/2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E.La Turua		
FECHA DE MUESTREO	28/05/2024	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	4° C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Sol		
FECHA PRODUCCION	28/05/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			GEOREFERENCIACION :	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	1100	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

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

Observaciones: El parametro microbiologico de *Coliformes totales*, se encuentra fuera de los limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

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

Rossmira Barrera V.
BACTERIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

97

UT Alimentamos 2024

12284

Yopal, 21 de Junio de 2024

UT – 0014 A

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
Interventora del Cto 1036
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Respuesta a OFICIO INTER- PAE-UT-027-2024

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 Alimentamos 2024 , con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones adquiridas en el contrato No 1036 del 2024, de conformidad a oficio INTER- PAE-UT-027-2024; me permito informar las acciones de mejora realizadas por el operador en la IE La Turua sede principal del municipio de Aguazul, el día 13 de julio de 2024, Reforzando los siguientes temas para la subsanacion de los hallazgos encontrados:

1. Capacitacion en plan de saneamiento enfocado en el programa de limpieza y desinfección de frutas y verduras, enseres, utensilios y equipos.
2. Manejo y control de temperaturas.

Se adjuntan los siguientes anexos:

- ✓ Anexo 1: Registro fotográfico de la visita realizada en la IE La Turua sede principal del Municipio de Aguazul.
- ✓ Anexo 2: Planilla de asistencia capacitación.

Agradezco su atención.

Durley Murcio C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO
Coordinador Administrativo
UT ALIMENTAMOS 2024.

48

12285

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO

Capacitación refuerzo en Limpieza y Desinfección, Dosificación, Manejo de Temperaturas. En la IE La Turua sede principal del Municipio de Aguazul.



Foto 1: Manejo y verificación de temperaturas



Foto 2: Aviso alucivo a manejo de temperatura





Foto 3 y 4: Manejo de dosificación para desinfección de fruver, areás, superficies, enseres y utensilios.

ANEXO 2 PLANILLA DE ASISTENCIA

UT Alimentamos 2024

Anexo 1 — UT Alimentamos 2024			FORMATO DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024
FECHA Y MUNICIPIO: Aguazul. 13-Julio-24.	LUGAR: IE La Turua.	ETC: CASANAREA	OPERADOR: UT ALIMENTAMOS 2024	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Rubin Garcia.			TEMA: Capacitación limpieza y desinfección · frutas, verduras, enseres, equipos. Dosificación. Manejo de temperatura	

No.	NOMBRES	APELLIDOS	CEDULA	CELULAR / CONTACTO ADICIONAL	FIRMA
1	Yuli Fabiola	Gomez. V.	1116543213	3006219172.	Jimena Cardozo
2	Jimena	Cardozo Ramirez.	33.645.798	321932 5550	
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Evidencia:

10

12286

12287

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

OBSERVACIONES CONTRATO FIDUCIARIO

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 17 de junio de 2024, 9:28
Para: utalimentamos2024@gmail.com, Jorge Enrique Cuervo Niño <jorge.cuervo@duflosas.com>

Cordial saludo, solicito de su amable colaboración con las siguientes observaciones respecto de los documentos presentados del contrato fiduciario para el manejo de anticipo:

1. El valor del contrato fiduciario no corresponde con el plan de inversión de anticipo, ya que no incluye los veinte (20) centavos.
2. Adjuntar con firmas originales el plan de inversión de anticipo
3. En caso de que el firmante sea un Representante Legal Suplente, se debe adjuntar acta suscrita su nombramiento y donde conste el alcance de sus funciones.
4. Adjuntar planilla de seguridad social del representante legal de la UT (no certificado de aportes).
5. Fotocopia de la cédula del contador que certifica los pagos de aportes de seguridad social.
6. Anexar a la certificación de aportes de seguridad social emitida por el contador el número del contrato y el objeto Muchas gracias.
7. Adjuntar documento que contenga el número del contrato fiduciario.

Quedamos atentos,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

107

12288

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

SUBSANACION DOCUMENTOS ANTICIPO UT ALIMENTAMOS 2024

UT ALIMENTAMOS 2024 <utalimentamos2024@gmail.com> 17 de junio de 2024, 9:38
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Cc: Jorge Enrique Cuervo Niño <jorge.cuervo@duflosas.com>

Buenos días

Dra Edelmira

Adjuntamos copia de cédula del contador que emite la certificación.

Agradecemos su atención.

Cordialmente,

UT Alimentamos 2024

[El texto citado está oculto]

DANILO QUINTERO.pdf
102K

102

12289

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

SUBSANACION DOCUMENTOS ANTICIPO UT ALIMENTAMOS 2024

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 17 de junio de 2024, 9:52
Para: utalimentamos2024@gmail.com

Cordial saludo Señores UT ALIMENTAMOS 2024.

Solicitamos de manera atenta, la planilla de seguridad social del representante legal, Luis Guillermo Navia Perdomo del mes de mayo de 2024, (No certificado de aportes)

Quedamos atentos.

[El texto citado está oculto]

103

12290

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO 79.661.507
QUINTERO ROBLES
APELLIDOS

HERMES DANILO
NOMBRES



Firma



FECHA DE NACIMIENTO 07-NOV-1974
BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.75 O+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO
26-NOV-1992 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS SALINAS VACHA

INDICE DERECHO

A-1500150-00947088-M-0079661507-20171020 0058174397A 1 0901867109

104

aportes en línea

12291

Certificado de Aportes

Se certifica que DUFLO SERVICIOS INTEGRALES S.A.S identificado(a) con NI 891856718 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social para LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO identificado(a) con CC 79146098

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Código	Administradora	Concepto	Periodo	Días	Novedades																	IBC	Tarifa	Cotización
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9468214667	681507530	E	2024-06-04	EPS	EPS005	SANITAS	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2024-06	4													X					$1,577,334	12.5%	$197,200
9468214667	681507530	E	2024-06-04	EPS	EPS005	SANITAS	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2024-06	26																		$10,252,667	12.5%	$1,281,600
9468214667	681507530	E	2024-06-04	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2024-05	4													X					$1,577,334	0%	$0
9468214667	681507530	E	2024-06-04	ARL	14-11	ARL SURA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2024-05	26																		$10,252,667	0.522%	$53,600
9468214667	681507530	E	2024-06-04	CCF	CCF22	COLSUBSIDIO	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2024-05	4													X					$10,647,000	4%	$425,900
9468214667	681507530	E	2024-06-04	CCF	CCF22	COLSUBSIDIO	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2024-05	26																		$10,252,667	4%	$410,200
9468214667	681507530	E	2024-06-04	SENA	PASENA	SENA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2024-05	4													X					$10,647,000	2%	$213,000
9468214667	681507530	E	2024-06-04	SENA	PASENA	SENA	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2024-05	26																		$10,252,667	2%	$205,100
9468214667	681507530	E	2024-06-04	ICBF	PAICBF	INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2024-05	4													X					$10,647,000	3%	$319,500
9468214667	681507530	E	2024-06-04	ICBF	PAICBF	INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	COTIZACIÓN OBLIGATORIA	2024-05	26																		$10,252,667	3%	$307,600

Este certificado se expide el día 2024-06-17 a las 08:37.

1 de 1

UT Alimentamos 2024

12292

Bogotá, junio 17 de 2024

CERTIFICACION

En mi calidad de Contador Público, una vez examinados los registros y documentos de la UT ALIMENTAMOS 2024, contrato No.1036 de 2024, cuyo objeto es 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, manifiesto que a la fecha, el representante legal del contrato de colaboración que viene ejecutando la unión temporal en mención, se encuentra en situación de cumplimiento por concepto de giros y aportes al Sistema de Protección Social (Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, así como los Sistemas de Salud, Pensión y Riesgos Profesionales ARP (Artículo 50 de la ley 789 de 2002) con numero de planilla 9468214667.

Agradezco su atención.

Cordialmente,

Nombre y apellido: Hermes Danilo Quintero Robles

Tarjeta Profesional No. 103200-T

106

12293

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

CITACION REUNION COMPRAS PUBLICAS LOCALES

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 19 de junio de 2024, 10:42
Para: utalimentamos2024@gmail.com, Jorge Enrique Cuervo Niño <jorge.cuervo@duflosas.com>

Buenos días:

Dar lectura al oficio adjunto para su conocimiento y fines pertinentes.

sin otro particular,

[El texto citado está oculto]

OFICIO INTER-PAE-UT-030-2024.pdf
196K

707

12294

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 19 de junio de 2024

OFICIO INTER-PAE-UT-030-2024

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

REF.: Citación reunión socialización Ley 2046 de 2020 "compras públicas locales".

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 extender invitación a reunión de socialización de la Ley 2046 de 2020 "compras públicas locales", donde se aclararan dudas para dar cumplimiento a la obligación contractual "1. *Contribuir al fortalecimiento de las economías locales desde la operación del PAE adquiriendo el 30% del valor total de los recursos en alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria o de sus organizaciones legalmente constituidas, según registro y reporte de zona geográfica de compra, emitido por la Secretaria Agricultura Ganadería y Medio Ambiente dando cumplimiento a las directrices emitidas en la ley 2046 del 2020 y demás normas concordantes. 2.Hacer uso adecuado de la información suministrada por la Secretaria Agricultura Ganadería y Medio Ambienten, en cuanto al registro pequeños productores agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria o de sus organizaciones legalmente constituidas 3.Realizar pago contra entrega a los pequeños productores agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria o de sus organizaciones legalmente constituidas, en tanto este ingreso constituya su principal fuente de sustento.* " .

Lugar: Dirección de cobertura educativa – gobernación de Casanare
Fecha: 25 de junio de 2024
Hora: 09:00 am

Se requiere puntualidad.

Sin otro particular,

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

12295

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

MALLA PLAN DE MEJORA SEGUNDA SEMANA MES DE JUNIO DE 2024

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 19 de junio de 2024, 19:05
Para: utalimentamos2024@gmail.com

Buen dia,

Adjunto malla para diligenciamiento e implementación de las acciones de mejora y/o medidas realizadas por el operador UT ALIMENTAMOS 2024, de acuerdo a reporte de visitas de SMC realizadas por el equipo de interventoría

CONSOLIDADO PLANES DE MEJORA PAE 2024 (1).xlsx
330K

109

12296

UT Alimentamos 2024

Yopal, 27 de junio de 2024 UT-0036A-2024

Señores:
ING EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato de Consultoría N°2398 de 2023
Municipio de Yopal

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 ALIMENTAMOS 2024 , con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación: Me permito dar respuesta al requerimiento por parte del contrato de consultoria N°2398 de 2023; donde efectuaron visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control, que fueron realizadas conforme a novedades presentadas en la segunda semana mes de junio de 2024, durante la entrega de la materia prima. Por lo anterior me permito presentar plan de mejora donde se efectuaron acciones de mejora por parte del operador "UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024" para dar cumplimiento y así brindar un mejor servicio; adjunto registro fotográfico (acta de entrega de dotación, personal manipulador con dotación, entrega de elementos de aseo, capacitación a manipuladoras, certificado de la capacitación, lavado de tanques, mantenimiento de equipos, instalación de angeos, fumigación, ficha técnica, etc.).

Sin otro particular

Durley E Murcio C
DURLEY ENID MURCIA CAMACHO.
Coordinadora administrativa.
UT ALIMENTAMOS 2024.

110

12297

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

SOLICITUD RESPUESTA SPQR IE JOSE ANTONIO GALAN DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA REPORTADA POR EL CAE

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 15 de junio de 2024, 10:11
Para: utalimentamos2024@gmail.com

Buen dia,

Remito SPQR recibido por el link Enlace: https://docs.google.com/spreadsheets/d/13wwFiWPDebBPr3gB1R0cK5eAIDsdxo2Z/edit?usp=sharing&ouid=117587221362317584048&rtpof=true&sd=true, para la atención y remisión de los reportes de los **Comités de Alimentación Escolar CAE**

lo anterior para atención inmediata y fines requeridos.

Oficio Inter-Pae- UT 026-2024-06152024110139.pdf
3868K

111

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

12298

Yopal, Casanare, 15 de junio de 2024

OFICIO INTER-PAE-UT-026-2024

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

REF.: SOLICITUD RESPUESTA SPQR IE JOSE ANTONIO GALAN DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA REPORTADA POR EL CAE

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"**, se remite traslado de SPQR recibido por el link Enlace: https://docs.google.com/spreadsheets/d/13wwFiWPDebBPr3gB1R0cK5eAlDsdxo2Z/edit?usp=sharing&ouid=117587221362317584048&rtpof=true&sd=true, para la atención y remisión de los reportes de los **Comités de Alimentación Escolar CAE**, de las instituciones educativas donde se presta el servicio de Alimentación Escolar.

Se solicita al operador UT ALIMENTAMOS 2024, implementar los correctivos necesarios para superación de la falencia reportada en la IE **JOSE ANTONIO GALAN DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA.**

Sin otro particular,

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

Anexo; copia reporte de seguimiento CAE de la Institución y copia del acta de conformación del comité de la IE **JOSE ANTONIO GALAN DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA** en siete (7) folios.

12249

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

SOLICITUD RESPUESTA SPQR IE JOSE ANTONIO GALAN DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA REPORTADA POR EL CAE

UT ALIMENTAMOS 2024 <utalimentamos2024@gmail.com> 20 de junio de 2024, 19:54
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

CORDIAL SALUDO
Adjunto oficio respuesta CAE municipio de Chameza para su conocimiento y fines requeridos

UT Alimentamos 2024

[El texto citado está oculto]

CAE CHAMEZA.pdf
777K

113

12300

UT Alimentamos 2024

Yopal, 20 de junio de 2024

UT - 0014

Señores
ING EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: RESPUESTA SPQR I.E. JOSE ANTONIO GALAN DEL MUNICIPIO DE CHAMEZA REPORTADA POR CAE.

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 a las obligaciones contractuales adquiridas en el contrato No 1036 2024 me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas por la operación, respecto a las novedades reportadas por los integrantes del comité **CAE** la Institución Educativa José Antonio Galán del municipio de Chameza Casanare relacionadas a continuación:

1. **Se recomienda que los productos para el restaurante escolar se compren en el municipio.**

   Respuesta: La UT ALIMENTAMOS 2024 con el fin de promover la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenecen a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus organizaciones legalmente constituidas; de acuerdo a lo establecido en la Ley N.° 2046 del 2020, está en la mejor disposición de fortalecer la economía regional por lo que se está atento a las ofertas presentadas por la comunidad desde la operación del PAE adquiriendo como lo establece la actividad relacionada con anexo técnico compras públicas locales de contribuir con el 30% del valor total de los recursos en alimentos ofrecidos por pequeños productores del municipio.

2. **Se recomienda verificar cuando se preparan los jugos dado que algunas veces la fruta tiene sabor a dañado.**

   Respuesta: En relación a la novedad reportada por los integrantes del CAE, por parte del operador UT ALIMENTAMOS 2024 se realizó refuerzo en la capacitación al personal manipulador de alimentos de la sede José Antonio Galán de fecha: 18 de junio respecto a los adecuados procedimientos de selección y clasificación de frutas, verduras y hortalizas e implementación del programa de limpieza y desinfección de los alimentos antes de su preparación.

114

12301

3. **Con respecto del agua en bolsa que lo cambien por un dispensador ya que los niños están desperdiciando el agua en bolsa.**

   Respuesta: La UT ALIMENTAMOS 2024 como operadores del programa PAE estamos comprometidos en la implementación de estrategias de educación alimentaria y nutricional en promoción de hábitos y estilos de vida saludable, con énfasis el consumo de agua, como producto de esta actividad impulsaremos la cultura de alimentación saludable en la comunidad educativa, a través del Programa de Alimentación Escolar mediante los planes de capacitaciones continuo al personal manipulador de alimentos y a los NNJA estudiantes beneficiarios del programa para que se promueva el consumo de agua en la sede educativa, con respecto al uso del dispensador del agua se tendrá en cuenta la observación y se allegará la solicitud a la entidad y al equipo supervisor del contrato.

4. **Que se mejore el lavado del menaje ya que algunas veces los platos y vasos tienen sabor a jabón.**

   Respuesta: En relación a la novedad reportada por los integrantes del CAE, por parte del operador UT ALIMENTAMOS 2024 se realizó refuerzo en la capacitación al personal manipulador de alimentos de la sede José Antonio Galán de fecha: 18 de junio en relación a la aplicación de los protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros).

5. **Hacer un filtro de cuantos niños reciben la ración en la sede central.**

   Respuesta: La UT ALIMENTAMOS 2024 tiene la obligación de cumplir cabalmente con la prestación del servicio de alimentación escolar a beneficiarios de las instituciones educativas y sedes priorizadas, según los cupos autorizados por el ETC referidos en el Sistema Integrado de Matricula – **SIMAT**, para lo cual hace seguimiento en la entrega de las certificaciones emitidas por los rectores de las instituciones educativas oficiales del Departamento de Casanare, acompañados por los formatos de registro y control diario de asistencia de beneficiarios conforme a priorización efectuada por Secretaría de Educación.

6. **Para las sedes rurales se les entregue canecas grandes para guardar el mercado.**

   Respuesta: Dentro de la planeación financiera del contrato no se dejó ningún rubro para la compra de menajes y/o utensilios para las sedes donde se presta el servicio PAE en la modalidad prepara en sitio, no obstante, se socializará a través de los CAES, padres de familia, directivos y comunidad en general la consecución de estos implementos requeridos para la operación.

UT Alimentamos 2024

7. **Revisar que se hace con las raciones sobrantes.**

   Respuesta: Cabe resaltar que el servicio de alimentación escolar se presta a beneficiarios de las instituciones educativas y sedes priorizadas, según los cupos autorizados por el ETC razón por la cual no se debe de quedar ningún plato o ración sobrante ya que se realiza la preparación de acuerdo a la cantidad de niños reportados, sin embargo, por parte del operador se realizará seguimiento a lo reportado en el comité CAE, acerca de los beneficiarios que no asisten al comedor escolar.

Agradezco su atención y colaboración.

Durley Murcia C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO.
Coordinadora administrativa.
UT ALIMENTAMOS 2024.

Anexo 1 Copia formato de capacitación de fecha: 18 junio 2024.

12303

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

FECHA: 18 Junio 2024 | LUGAR: Chameza. | ETC: Casanare | OPERADOR: UT ALIMENTAMOS 2024 | INTENSIDAD HORARIA: 4 HORAS

CAPACITADOR: Durley Murcia

TEMA: selección y clasificación frutas verduras hortalizas implimentación programa de limpieza y desinfección

	NOMBRE	APELLIDO	CEDULA	CELULAR/CONTACTO ADICIONAL	FIRMA
1					
2	Rosa Maricela	Briñez G	47438532	3705662283	
3	Floricamadi	Cordillo	51785[illegible]	3226277389	
4	Ana Maria	Pineda Pineda	1118100068	3103243776	
5	Migen Doralba	Sanchez Gomez	33675823	3204566016	
6	Sandra E	sanchez bacerra	1118100001	3126102405.	Sandra Sanchez
7	Lida Yurley	Guerrero	33480923	3134727953	Lida Guerrero
8	Martha Yanire	Sanchez R.	46378764	3213153168.	MARTHA YANIRE SALAMOZ
9	Anagibe	chacon rivera	1118100009	3105360082.	Anaxibe C. R.
10	Zulma Andrea	Suarez Cruz	1118550647	3125273560	Zulma Andrea Suarez
	Marina	Suarez Lopez	23462444	3143258544	Marina Suarez Lopez.
	Viviana	Bayona montaña	1118100222	3142078215.	Viviana Bayona M.

Powered by CamScanner

117

12304

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACIÓN ACTAS VISITA BODEGA

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 21 de junio de 2024, 16:21
Para: utalimentamos2024@gmail.com

Cordial saludo,

Me permito informar los reportes de las visitas técnicas realizadas 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 INTER-PAE-UT-032-24.pdf
10877K

118

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

12 305

Yopal, Casanare, 21 de junio de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-032-2024

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	7/06/2024	✓FTO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RI - RACION PS ✓FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PS	95.1%	Muy bueno
2	13/06/2024	✓FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RI ✓FTO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RI	96.7%	Muy bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en 16 folios.

Sin otro particular,

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

Anexos: 16 folios (Actas de SMC a la bodega de almacenamiento).

12306

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UT Alimentamos 2024.			NIT:	901820274-0
Contrato de prestación de servicios:	1026/2024.				
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	Km 2 vía la Pedrera.	Ciudad planta:	Yopal - Casanare.		
Correo electrónico:	utalimentamos2024@gmail.com.	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	07/06/2024	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	06:00 pm	Hora terminación:	8:00 pm	Número de servicios:	Y		Y	

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.	1
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 las 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.	NA	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

720

12307

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VII-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: **GOBERNACION DE CASANARE**

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 frios. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
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.	NA.	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	O
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.	1	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

12308

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: **GOBERNACION DE CASANARE**

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 características 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.	1
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.	1
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.	1	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?.	1
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.	1	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.	1	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.	1
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

122
3

12309

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: **GOBERNACION DE CASANARE**

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				
62/59.	95,1%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94,9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realizo visita técnica de seguimiento y control a las operaciones de almacenamiento y cargue de materia prima de las diferentes instituciones educativa bajo el programa de alimentación escolar Contrato No 1036-2024.

Se verifica materia prima correspondiente al municipio de maní, del cual se hace entrega de alimentos bajo la modalidad ración industrializada. Específicamente para la I.E. San José de la pozada. De igual manera para la sede Curacaro de la I.E. Hilario de Orocué. materia prima para 9 días).

- Se realiza intercambio en el componente Derivado de Cereal, se reemplazo la colada de plátano por fécula de maíz. Esto para la modalidad preparado en sitio (Menú 19).
- Del mismo modo se efectua intercambio en la modalidad ración industrializada para el menú 9 y 10, bebidas lácteas y derivados de cereal. Se intercambio Yogurt de fresa por yogurt de melocoton, mantecada por arracolla de miel, Galleta por pasque celiaco de Chocolate.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre:	Nombre:
Documento: 1121710018	Documento:
Cargo: R.A. Interventoria	Cargo:

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

Educación

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: GOBERNACIÓN DE CASANARE

Fecha de la visita: 07/06/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: SAN LUIS DE PALENQUE

Operador: UT ALIMENTAMOS 2024 | No Servicios | Tipo de Complemento: Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 17 al Menú 20 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ___ al Menú ___ | INDUSTRIALIZADA Menú ___ al Menú ___

Semana de consumo: Del 11 de Junio al 14 de Junio

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	Campo alegre	05052408F	29/05/25	500mL	—	80	80	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Esmeralda	0524M123	31/05/25	500g	—	182	182	0	C	C	C	C
Arveja seca	Sudespensa	820504	04/06/25	500g	—	40	40	0	C	C	C	C
Azucar	Sudespensa	87983105	31/05/25	500g	—	58	58	0	C	C	C	C
Frijol	—	—	—	—	—	—	—	—	-	-	-	-
Harina Blanca	Arepa de Maiz Blanco	15-03-25	15-03-25	500g	—	64	64	0	C	C	C	C
Fecula	De la abuela	52375	30/2025	90g	—	92	92	0	C	C	C	C
leche en polvo	Cosmolac	010624	01-06-25	380g	—	46	46	0	C	C	C	C
lenteja	Despensa	1-8050105	18/05/2025	500g	—	40	40	0	C	C	C	C
Espaguetti	Comarrico	1240324	30-10-25	250g	—	126	126	0	C	C	C	C
Pasta Fideos	La nieve	15	08-04-25	250g	—	42	42	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	40515/32071	—	500g	—	38	38	0	C	C	C	C
Achiote	La monita - Cauca	L0504	05-2026	30g	—	32	32	0	C	C	C	C
Mantequilla	makro	04-06	02-08-24	200g	—	42	42	0	C	C	C	C
Mayonesa	Bary -	08-11624	25-01-25	110g	—	65	65	0	C	C	C	C
Panela	Distribuidora 1424	16-05-2024	16-04-24	280g	—	38	38	0	C	C	C	C
Uva deshidratada	Inversiones - Camas	05/04/2024	05/26	180g	—	38	38	0	C	C	C	C
Ajo	Cosecha Frut.	—	—	Kg	—	1	1	0	C	C	C	C
Cebolla Cabezona	Cosecha Frut	—	—	Kg	—	34,33	34,33	0	C	C	C	C
cebolla larga	Cosecha Frut.	—	—	Kg	—	18,12	18,12	0	C	C	C	C
Pepino cohombro	Cosecha Frut	—	—	Kg	—	35,78	35,78	0	C	C	C	C
Pimenton Rojo	Cosecha Frut	—	—	Kg	—	2,3	2,3	0	C	C	C	C
Remolacha	Cosecha Frut.	—	—	Kg	—	27,17	27,17	0	C	C	C	C

5 de 24

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03 — 12 577
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 (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Repollo	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	55,11	55,11	0	C	C	C	C
Tomate	Cosecha fruit	—	—	Kg	—	84,68	84,68	0	C	C	C	C
Zanahoria	Cosecha fruit	—	—	Kg	—	78,91	78,91	0	C	C	C	C
Papa común	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	99,06	99,06	0	C	C	C	C
Papa criolla	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	87,68	87,68	0	C	C	C	C
Platano Hartón	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	102,27	102,27	0	C	C	C	C
Limón	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	33	33	0	C	C	C	C
Mango	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	107,88	107,88	0	C	C	C	C
Maracuya	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	169	169	0	C	C	C	C
Naranja	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	32	32	0	C	C	C	C
Piña	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	98,84	98,89	0	C	C	C	C
Tomate arbol	Cosecha Fruit	—	—	Kg	—	89,9	89,9	0	C	C	C	C
Carne de Res picada	FrigoCames S.A.S	220513	27/Sept/24	500g	- 18	51,09	51,09	0	C	C	C	C
Huevo de Gallina	Ovoavicultora la 24			Und.		899	899	0	C	C	C	C
Pechuga de Pollo	Pollo Fiesta			Kg	-18	88,58	88,58	0	C	C	C	C
Queso Campesino	Comati	3105	Jul/24	500g	- 18	36,25	36,25	0	C	C	C	C
				500g								

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: Noredy Nardady Bustos Romero	Nombre:
Documento: 1.118.544.617	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo:

9 125

Educación

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

CÓDIGO: FO-AT-VB-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 07/06/2024 | Contrato de prestación de servicios No. 1036/24 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Hora de inicio: 06:00 am | Hora de terminación: 8:00 pm

Operador: GT Alimentamos 2024 | No Servicios

Identificación y características Organolépticas del Producto													Verificación Peso / Volumen			Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo													
								Características 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 Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumplimiento (C/NC)			
	Leche Entera	Recreo	Recreo	Recreo	240924	1149		C	C	C	C	C	250	240	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Leche Saborizada Vainilla	Recreo	Recreo	Recreo	240924	1144		C	C	C	C	C	250	242	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Yogurt Melocotón	Recreo	Recreo	Recreo	240524	0649		C	C	C	C	C	200	212	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Avena	Recreo	Recreo	Recreo	180824	1172		C	C	C	C	C	250	216	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Brownie	Tolibay	Tolibay	Tolibay	230824	240825		C	C	C	C	C	40	46	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Tajada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	230824	240536		C	C	C	C	C	40	42	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Mantecada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	230824	240925		C	C	C	C	C	40	52	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Galleta	Tolibay	Tolibay	Tolibay	180824	240836		C	C	C	C	C	40	48	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Parelita con leche	La Sabrosura	La Sabrosura	La Sabrosura	100824	1004		C	C	C	C	C	20	22	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Bocadillo tricolor	La Sabrosura	La Sabrosura	La Sabrosura	110924	1104		C	C	C	C	C	25	25	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Naranja	—	—	—	—	—		C	C	C	C	C	154	142	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	Manzana	—	—	—	—	—		C	C	C	C	C	143	135	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			

Observaciones características organolépticas: Se evidencia cumplimiento en las características organolepticas del RI.

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: Se evidencia cumplimiento en el gramaje del RI.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Karina V.	Nombre:
Documento: 1118542365	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo.	Cargo:

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 EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 07/06/2024 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
Leche Entera	280524	040924	149	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche saborizada vainilla	230424	310924	114	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Yogurt Melocotón	090324	260624	069	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena	210424	180824	112	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie	-	250624	240725	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Rajada	-	250624	240856	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mantecada	-	250624	240725	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta	-	180724	240856	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Barelita con leche	-	100424	1004	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo tricolor.	-	110424	1104	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
Leche Entera	280524	040924	149	C	C		C			
Leche saborizada vainilla	230424	310924	114	C	C		C			
Yogur Melocotón	090324	260624	069	C	C		C			
Avena	210424	180824	112	C	C		C			
Brownie	-	250624	240725	C	C		C			
Rajada	-	250624	240856	C	C		C			
Mantecada	-	250624	240725	C	C		C			
Galleta	-	150724	240856	C	C		C			
Barelita con leche	-	100424	1004	C	C		C			
Bocadillo tricolor	.-	110924	1104	C	C		C			

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: [illegible]	Nombre:
Documento: 1118542365 -	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo:

12314

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	VERSIÓN: 03 CÓDIGO: FO-AT-VB-02 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: **GOBERNACION DE CASANARE**

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UT- ALIMENTAMOS 2024			NIT:	901830274-0
Contrato de prestación de servicios:	1036-24				
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:	Km 2 Vip la Pradera	Ciudad planta:	Yopal-Casanare.		
Correo electrónico:	Utalimentamos2024@gmail.com	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	13/06/2024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	7:00 am	Hora terminación:	10:00 pm	Número de servicios:	X		X	

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.	1
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 las 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

12315

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: **GOBERNACION DE CASANARE**

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 frios. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
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 líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	O
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 bróches 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

12316

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: **GOBERNACION DE CASANARE**

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 +/- 2ºC 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 características 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.	1
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 caracteristicas 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.	1
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.	1	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?.	1
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.	1	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.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
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 fisicoquimica 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.	1
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 vehiculo 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

130
11