INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 2398 DE 2023

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

INFORME DE MUESTREO REALIZADO PERIODO: 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024

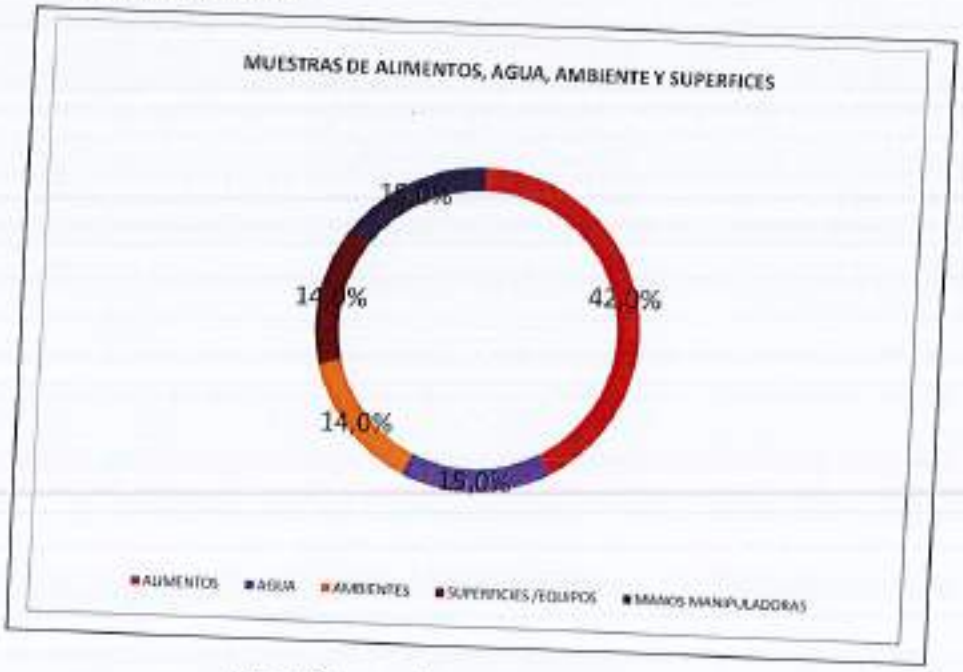
1. MUESTRAS ANALIZADAS: ALIMENTOS, AMBIENTES, AGUA.

TABLA NO. 1.
MUESTRAS ANALIZADAS: 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024

ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL, DE MUESTRAS ANALIZADAS	
		PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	69	42
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	25	15
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	24	15
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS.	AMBIENTE	23	14
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES.	SUPERFICIE	23	14
TOTAL	-	164	100

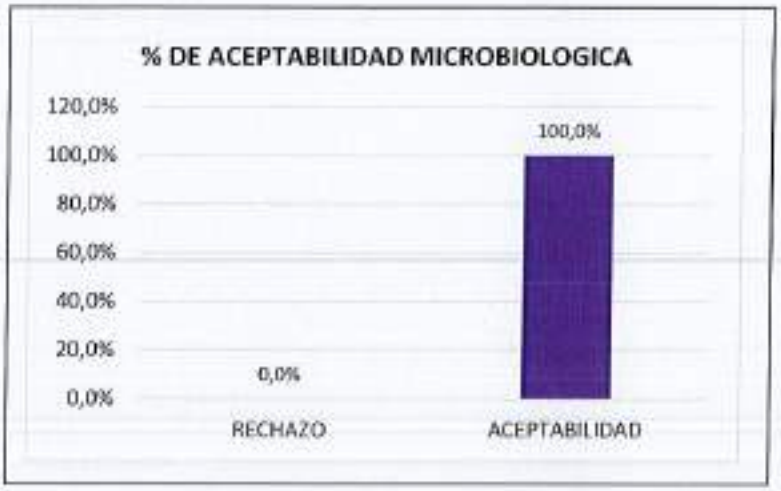
1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS

Grafica No. 1 Muestreo Realizado



- Tipo de muestra: ALIMENTOS

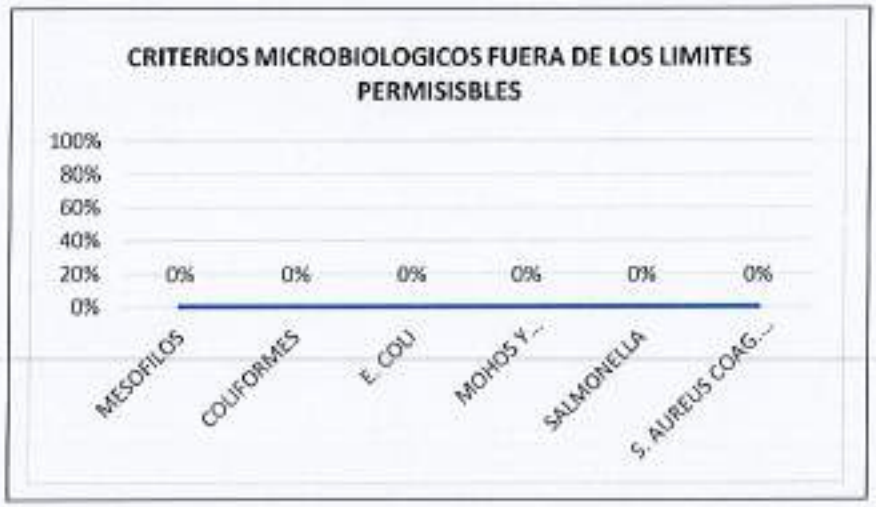
Grafica No. 2. Porcentaje De Aceptabilidad Microbiológica De Alimentos.



OBSERVACIONES:

De acuerdo a la gráfica anterior, de las sesenta y nueve (69) muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia a veinticuatro (24) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 100% de aceptabilidad microbiológica de alimentos de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el periodo comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2024.

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



La denominación coliformes designa a un grupo de especies bacterianas que tienen ciertas características bioquímicas en común e importancia relevante como indicadores de contaminación del agua y los alimentos.

En el periodo objeto de informe comprendido del 01 al 30 de septiembre del presente año, los parámetros microbiológicos coliformes Totales NO se encuentran presentes, estos indicadores se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA.

De las sesenta y nueve (69) muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia a veinticuatro (24) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría NO se obtuvieron resultados de rechazo en alimentos de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de septiembre de 2024.

Grafica No. 4. Alimentos Implicados.



OBSERVACIONES:

En la fecha de análisis entre el 01 al 30 de septiembre de 2024, NO se encontraron alimentos implicados con los denominados microorganismos indicadores de la calidad microbiana llamados *coliformes* o indicadores de la durabilidad, estos organismos, o productos metabólicos se presentan en determinados niveles dentro de los alimentos los cuales se utilizan para evaluar la calidad del alimento o para predecir la durabilidad del mismo, en estudio no se detectó su presencia en alimentos del total de las sesenta y nueve (69) muestras de alimentos analizadas de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de septiembre del 2024.

- Tipo de muestra: AGUA

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



De acuerdo a la gráfica anterior, de las veinticinco (25) muestras de Agua analizadas en las Unidades de servicio en referencia a veinticuatro (24) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados de rechazo del 20% referente a guas de llave, grifo, etc. y 80% de aceptabilidad microbiológica de acuerdo a los parámetros microbiológicos analizados, el cual se encuentran dentro de los límites admisibles según resolución 2115 de 2007. Todos los procesos, entre otros que tuvieron relación con el proceso de elaboración de alimentos, se realizaron utilizando agua hervida para minimizar riesgos de contaminación. Ya que El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.

El agua es utilizada generalmente para:

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

- Tipo de muestra: MANIPULADOR

Tabla No. 1 Resultados manos del manipulador de alimentos

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

No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para limpieza y desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección del operador **UT ALIMENTAMOS 2024.**

➢ **CONTROL DE MANIPULADORES**

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

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

Tabla No. 2 Resultados Ambiente

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

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

CONCLUSIONES

El objetivo de la toma de las muestras para análisis microbiológico de los alimentos, agua potable y condiciones higiénico-sanitarias (manos de las operarios, superficies, equipos o menaje, ambientes), es evaluar los procesos de limpieza y desinfección, aplicación correcta de las buenas prácticas de manufactura y las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos preparados por parte del operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para consumo en sedes, en los diferentes municipios del Departamento de Casanare.

De acuerdo con los resultados microbiológicos de alimentos obtenidos en referencia a veinticuatro (24) unidades aplicativas en el periodo objeto del 01 al 30 de septiembre de 2024, No se obtuvieron rechazos alimentarios. Se evidencio el 100% de aceptabilidad microbiológica que reflejan la aplicación efectiva de las buenas prácticas de manipulación de alimentos transmitida a través de programas de capacitación que realiza el operador del programa PAE **UT ALIMENTAMOS 2024** encaminados a minimizar riesgos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y a preservar la calidad del producto y garantizando los estándares de calidad e inocuidad.

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

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

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

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

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

16360

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

16361

ANEXO 38

Informe de seguimiento al plan de capacitación continuado a manipuladoras de alimentos periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024

16362

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

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE SEGUIMIENTO AL PLAN CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE
PERIODO: 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024
CONTRATISTA: UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

YOPAL - CASANARE
2024

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y cuya ejecución se realiza por la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024.

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "informe de Seguimiento al plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos", el cual expone acciones de validación al informe de capacitación dirigido al personal nuevo de las instituciones educativas y realizado por la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 durante el periodo de operación del PAE comprendido del 01 al 30 de septiembre de 2024 en ejecución de la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio - *Almuerzo* y modalidad ración industrializada bajo la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024.

Cabe mencionar que la firma interventora en el periodo de análisis del presente informe, no realizó verificación en campo a las jornadas de formación en educación sanitaria puesto que éstas, se realizaron de manera semipersonal e independiente en diferentes municipios; no obstante, la firma consultora para las próximas sesiones de capacitación en grupos de manipuladoras, adelantará el seguimiento técnico en campo correspondiente establecido conforme a la normatividad sanitaria legal vigente y en concordancia con la Resolución 00335 de 2021, *"Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"*, y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

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

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

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuado por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.
Artículo 13. Plan de capacitación. *El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida."*

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

"ANEXO TÉCNICO DE CALIDAD E INOCUIDAD
5.1.2.2 Programa de Capacitación a Personal Manipulador: *El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, (...). Por lo anterior, el personal manipulador de alimentos que se desempeñen en otras actividades económicas como las ejecutadas en el marco de operación en el suministro de complementos alimentarios del PAE, deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente enfocado en actividades específicas y aportar soportes de la ejecución de dicho plan de capacitación y no en un "carnet de manipulador de alimentos", debido a que la legislación sanitaria no solicita este requisito. Por tanto, a este personal no lo cobija el contenido del Comunicado No. 4000 - 0034 – 2021 emitido por el INVIMA, que aclara normas contentivas del tema referente al porte de carnet."*

3. VALIDACIÓN

El contratista UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No. 1036 de 2024 cuyo Objeto "**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**", presentó informe de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos nuevo de las sedes educativas, conforme a los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección, de acuerdo al **CAPÍTULO III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS *Artículo 12. Educación y capacitación* que cita** "*Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos (...)*". Por lo anterior, se encuentra cumplimiento en el informe de capacitación en donde se incluyen jornadas independientes para los días 07 y 14 de septiembre de 2024, con una intensidad horaria de 3 horas en donde se impartieron temáticas relacionadas con "*Inducción general y aspectos contractuales, Buenas prácticas de manipulación-BPM, legislación sanitaria, higiene personal, plan de saneamiento, ETA`S, tipos de contaminación y controles de contaminación en alimentos*" para un total de 8 manipuladoras de alimentos que ingresaron a la operación del PAE, durante el mes de septiembre de 2024.

Así mismo, se encuentra cumplimiento en el informe de capacitación a la bodega de almacenamiento del PAE, con una intensidad horaria de 2 horas para el mes de septiembre de 2024 en donde se efectuó retroalimentación en temas relacionados con "*Trazabilidad y Clasificación de alimentos en bodega del PAE*" para los auxiliares de bodega.

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

ANEXO 39

Informe de validación de implementación estrategias de educación alimentaria y nutricional periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024

Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

Celular: 3112632150

N.A

Correo Electrónico: interventoriaesgpae@gmail.com

Celular: 3112632150

16368

ANEXO 40

Actas de reunión comités de alimentación escolar "CAE". periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 03 de septiembre de 2024

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

REF.: SPQR IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO MUNICIPIO DE TAURAMENA 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",** me permito dar a conocer que de acuerdo a compromisos establecidos en acta CAE recibida del 21 de marzo del 2024 en la IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO MUNICIPIO DE TAURAMENA. Relaciono lo siguiente:

- La docente González solicita que se les envié el gramaje de las raciones semanales que están entregando por parte del PAE departamental en las sedes independientemente de la cantidad de estudiantes.
- El docente Fidelino informa que en la sede la esperanza, la calidad de los alimentos (frutas) que han entregado no es la mejor, así mismo, los docentes de las sedes manifiestan que no se les permite ingresar al restaurante para realizar control en el restaurante escolar.
- Los docentes de sedes solicitan que se tenga en cuenta las edades de los estudiantes para el gramaje de los alimentos.
- El docente Uriel solicita que definan horario y fecha de entrega de los alimentos en las sedes y propone que se cambie la presentación en el que se entrega el agua para consumo.

- Los docentes solicitan al operador del PAE departamental que alleguen el contrato.

De acuerdo a lo anterior, se realizó comunicación vía telefónica con el Rector JAVIER ENRIQUE PEREZ LEON, en donde manifestó que los compromisos relacionados en acta fueron atendidos en su momento por el operador del servicio PAE, FEDAG SAS. Para corroborar información mencionada, comunicarse con el Rector JAVIER ENRIQUE PEREZ LEON – celular 3152391392.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Interventora

Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023

Anexo; copia reporte de seguimiento CAE de la Institución Educativa TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO MUNICIPIO TAURAMENA 6 (seis) folios

Acta: 01 COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - CAE	
Fecha: 21 marzo 2024	
Hora de Inicio: 3:00 pm	**Hora de Finalización:** 4:00 pm
Lugar: Sala de docentes	
Moderador: Javier Enrique Pérez León	**Relator:** Yuribel Rojas
Asunto: Conformación del comité de alimentación escolar CAE vigencia 2024	

Agenda

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Saludo

El señor rector da la bienvenida a los asistentes, convoca a colocar en manos de Dios todo el trabajo escolar del año 2024 e invita a los asistentes a participar proactivamente en la reunión pensando siempre en contribuir de manera significativa en el mejoramiento continuo de la misión educativa de la I.E. Técnica Empresarial del Llano y de igual manera se informa que teniendo en cuenta la conformación de los distintos consejos y comités de la institución, por esa razón se reúne el comité y se conforma a la presente.

2. Verificación de asistentes

ÁREA / NIVEL /CARGO	NOMBRE	ASISTENCIA
Docente de Primaria	Luz Fanny Sánchez Ávila	
Docente de Secundaria	Carlos Hernán Valencia Guzmán	
Docente Aguablanca	María Patricia Albarracín Manrique	NO
Docente Chaparral	Flor Janeth González Turmequé	
Docente La Esperanza	Fidelino Bernal López	
Docente La Esperanza	Luz Maritza Pérez Rincón	
Docente La Libertad Visinaca	Uriel Castañeda Ballesteros	
Padre de familia	Lucy Bautista	NO

Padre de familia	Julio Martínez	NO
Padre de familia	Yenny Paola Guavita Martínez	
Representante de estudiantes	Saray Ospina Aristizábal	
Representante de estudiantes	Karen Dayana Vega Zúñiga	
Representante de estudiantes	Daniela Cataleya Álvarez Riaño	NO
Personero 2024	Julián Valentín Rodríguez Hernández	NO
Ecónoma	Angela Yaneth Tarache Niño	
Coordinadora de Convivencia	Ana Constanza Sandoval Ríos	
Rector	Javier Enrique Pérez León	

3. CONFORMACIÓN COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA EMPRESARIAL DEL LLANO 2024.

MARCO LEGAL: Resolución 29452 de 2017

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 del 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 (adjunto cronograma), se podrán 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.

Fechas:
16 mayo 2024
18 julio 2024
19 septiembre 2024
21 noviembre 2024

Las reuniones se realizarán en el horario de las 3:00 pm y tendrán una duración máxima de dos horas, es decir, hasta las 5:00 pm.

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:

- Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.

- Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.

- Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).

- El Personero estudiantil.

- Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre. Si se requiere de la participación adicional de otro actor podrá realizarse con la aprobación mayoritaria del Comité de Alimentación Escolar.

DATO: Un (1) representante de los padres presidirá el Comité de manera permanente. Será escogido por los padres que conforman el mismo, desde la primera reunión que este realice al principio del calendario escolar. Otro padre será designado como secretario del CAE. Como representante de padres que presidirá el comité fue elegida por unanimidad la madre Yenni Paola Guavita Martínez, como secretaria, teniendo en cuenta que no asistieron los demás padres de familia, se elegirá en próxima reunión.

4. FUNCIONES DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

- ✓ Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.

- ✓ Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.

- ✓ Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
- ✓ Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales,

con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.

- ✓ Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.

- ✓ Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.

- ✓ Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla.

- ✓ Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.

- ✓ Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.

- ✓ Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE

5. PARAMETROS DEFINIDOS PARA LA ELECCIÓN DEL PROGRAMA PAE.

Una vez se informó del inicio del servicio del CAE, se procedió a realizar filtro en la base de datos del SIMAT y posterior asignación de la estrategia PAE municipal y departamental de los estudiantes que están clasificados con puntajes SISBEN en los grupos A, B , C, aquellos estudiantes que estuvieran clasificados como población étnica, víctimas del conflicto armado o en condición de discapacidad y aquellos que hicieren parte de la modalidad técnica, según la última actualización al momento de la matrícula para el año 2024, estos estudiantes son quienes tienen necesidades más sentidas es decir que según la clasificación de su nivel socioeconómico necesitan con urgencia participar de este

servicio.

Se anexa documento técnico para la conformación de comité CAE.

6. Proposiciones y varios.
La docente González solicita que se les envíe el gramaje de las raciones semanales que están entregando por parte del PAE departamental en las sedes independientemente de la cantidad de estudiantes.
El docente Fidelino informa que en la sede La Esperanza, la calidad de los alimentos (frutas) que han entregado no es la mejor, así mismo, los docentes de las sedes manifiestan que no se les permite ingresar al restaurante para realizar control en el restaurante escolar.
Los docentes de sedes solicitan que se tenga en cuenta las edades de los estudiantes para el gramaje de los alimentos.
El docente Uriel solicita que definan horario y fecha de entrega de los alimentos en las sedes y propone que se cambie la presentación en el que se entrega el agua para consumo.
Los docentes solicitan al operador del PAE departamental que alleguen el contrato.

Se dio por terminada la reunión a las 4:00 pm, la presente acta se firma por quienes intervinieron en la reunión.

ÁREA / NIVEL /CARGO	NOMBRE	FIRMA
Docente de Primaria	Luz Fanny Sánchez Ávila	Luz Fany Sanchez A.
Docente de Secundaria	Carlos Hernán Valencia Guzmán	
Docente Aguablanca	María Patricia Albarracín Manrique	
Docente Chaparral	Flor Janeth González Turmequé	
Docente La Esperanza	Fidelino Bernal López	
Docente La Esperanza	Luz Maritza Pérez Rincón	Luz Maritza Perez R
Docente La Libertad	Uriel Castañeda Ballesteros	
Padre de familia	Lucy Bautista	
Padre de familia	Julio Martínez	
Padre de familia	Yenny Paola Guavita	
Representante de estudiantes	Karen Dayana Vega Zúñiga	Karen Dayana Vega.
Representante de estudiantes	Daniela Cataleya Álvarez Riaño	

ACTA

Representante de estudiantes	Saray Ospina Aristizábal	Saray Ospina A.
Personero 2024	Julián Valentín Rodríguez Hernández	
Ecónoma	Angela Yaneth Tarache Niño	Angela Tarache
Coordinadora de Convivencia	Ana Constanza Sandoval Ríos	
Rector	Javier Enrique Pérez León	

UT Alimentamos 2024

Yopal, 25 de Octubre de 2024

UT – 0088A

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA CONTRATO 1036 DE 2024

REFERENCIA: Respuesta a oficio INTER- PAE-UT-108-2024

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-108-2024, me permito informar las acciones de mejora realizadas por el operador, en la IE Técnica Empresarial del Llano del municipio de Tauramena conforme a notificación enviada por la Interventoria traslado de SPQR recibido por el link Enlace: https//:drive.google.com/file/d/1GH8qOwjrmB7bB96vOEJpOX5Mq3wwNDtM/view?usp=drive_link, para la atención y remisión de los reportes de los **Comités de Alimentación Escolar CAE**, de la institución educativa, en donde lo manifestan lo siguiente:

- **Realizar el control de plagas, que le compete a la entidad prestadora del servicio. Frente al suministro de agua que sea atraves de dispensador en lugar de la bolsa de agua. Solicitar menaje de acuerdo a la necesidad. El prestador del servicio está pendiente del mantenimiento de los electrodomesticos y demás elementos que sean necesarios para el servicio:** El operador a dado cumplimiento al programa control de plagas (fumigación) realizado a todas las sedes adjuntas a la IE Técnica Empresarial del Llano (Aguablanca, Chaparral, La Libertad y la Esperanza), frente al suministro de agua como operador cumplimos con una minuta patron que está autorizada por la Gobernación de Casanare y aprobada desde el punto de vista técnico por la interventoría, por tal razón la solicitud es una modificación a la minuta patrón que establece la entrega semanal, por tres ocasiones, de una bolsa de agua de 200 c.c. a cada beneficiario del programa que se encuentra focalizado por la SED, de acuerdo al contrato contrato suscrito el operador no está en la obligación de entregar menaje a ninguna sede educativa, en la sede la Libertad Visinaca se realiza la revisión y mantenimiento de la nevera y se entrega en funcionamiento.

Agradezco su atención.

Durley Murcia C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO
Coordinador Administrativo
UT ALIMENTAMOS 2024.

10

UT Alimentamos 2024

ANEXO 1. REGISTRO FOTOGRAFICO Y HOJA DE VIDA EQUIPO.

REGISTRO FOTOGRAFICO ARREGLO DE NEVERA SEDE LA LIBERTAD VISINACA



FOTO 1: Revision y mantenimiento de nevera en la IE Técnico del llano sede la Libertad Visinaca.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

Alimentamos Aprendiz 2024

DEPARTAMENTO: CASANARE MUNICIPIO: Tauramena SEDE EDUCATIVA: Colegio de Llano (Libertad)

ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

DATOS
NOMBRE DEL EQUIPO
MARCA
MODELO
REFERENCIA
SERIE
OTROS

DESCRIPCIÓN: Nevera Mabe

FECHA: / /	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO	TIPO DE MANTENIMIENTO: PREVENTIVO	CORRECTIVO	OBSERVACIONES	FIRMA DEL TÉCNICO
24/10/2024	Se le realizo cambio del control de temperatura y reparo en el sistema electrico.	X			

Certificado N°	606

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

CERTIFICA

Que , el **25-06-2024** serealizó proceso de control de plagas y vectores, con las siguientes precisiones: **Centro de producción ,Comedor Baños.**

Orden de trabajo N°:		**26130**			
Cliente/Empresa:		**Ut Alimentamos 2024**			
NIT:		**901830274**			
Lugar donde se realizó el proceso:		**INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO :LA LIBERTAD**			
Ciudad		**Tauramena**			
Departamento		**Casanare**			
Insecticida:	**ATONIT 5 EC**	Laboratorio	**ANASAC**	RGSP	**198-2003**
Rodenticida:	**N/A**	Laboratorio	**N/A**	RGSP	**N/A**
Complementarios:	**N/A**				

Se expide a solicitud del interesado a los **26** días del mes de **junio** del año **2024**

Cordialmente,

Vladimir Gilberto Caipa Martínez
Coordinador de Servicios a Nivel Nacional.

Certificado N°	604

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

CERTIFICA

Que , el **25-06-2024** serealizó proceso de control de plagas y vectores, con las siguientes precisiones: Centro de producción ,Comedor Baños.

Orden de trabajo N°:	**26128**				
Cliente/Empresa:	**Ut Alimentamos 2024**				
NIT:	**901830274**				
Lugar donde se realizó el proceso:	**INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO :CHAPARRAL**				
Ciudad	Tauramena				
Departamento	Casanare				
Insecticida:	**ATONIT 5 EC**	Laboratorio	**ANASAC**	RGSP	**198-2003**
Rodenticida:	**N/A**	Laboratorio	**N/A**	RGSP	**N/A**
Complementarios:	**N/A**				

Se expide a solicitud del interesado a los **25** días del mes de **junio** del año **2024**

Cordialmente,

Vladimir Gilberto Caipa Martínez
Coordinador de Servicios a Nivel Nacional.

Certificado N°	603

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

CERTIFICA

Que , el **25-06-2024** serealizó proceso de control de plagas y vectores, con las siguientes precisiones: Centro de producción ,Comedor Baños.

Orden de trabajo N°:	**26127**				
Cliente/Empresa:	**Ut Alimentamos 2024**				
NIT:	**901830274**				
Lugar donde se realizó el proceso:	**INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO :AGUA BLANCA**				
Ciudad	**Tauramena**				
Departamento	**Casanare**				
Insecticida:	**ATONIT 5 EC**	Laboratorio	**ANASAC**	RGSP	**198-2003**
Rodenticida:	**N/A**	Laboratorio	**N/A**	RGSP	**N/A**
Complementarios:	**N/A**				

Se expide a solicitud del interesado a los **25** días del mes de **junio** del año **2024**

Cordialmente,

Vladimir Gilberto Caipa Martínez
Coordinador de Servicios a Nivel Nacional.

16382

SEGUIMIENTO SPQR

16383

ANEXO 41

Seguimiento a sugerencias, peticiones, quejas y reclamos periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024

SEGUIMIENTO A SPQR

Gobernación de Casanare · Educación · Alimentos Aprender

16384

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE: SEPTIEMBRE 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 SP
1	HATOCORDZAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	SIMON BOLIVAR EL CHIRE	PRINCIPAL	3/09/2024	CORREO ELECTRONICO	REPORTE DE NOVEDAD OPERADOR DEL SERVICIO PAE SPQR EN RELACION A LA CALIDAD DE LA CARNE SUMINISTRADA PARA EL PAE REPORTADO POR EL RECTOR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA UC, YEISSON YAMITH UZARADO SEDE IE SIMON BOLIVAR EL CHIRE	SE TRASLADA OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT ALIMENTAMOS 2024 PARA RESPUESTA INMEDIATA MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-UT-108-2024	SI	MEDIANTE OFICIO UT-0058A-2024 DE FECHA: 6 DE SEPTIEMBRE DE 2024, EL OPERADOR EMITE RESPUESTA CON LA NOVEDAD PRESENTADA EN LA IE SIMON BOLIVAR EL CHIRE SEDE PRINCIPAL DEL MUNICIPIO DE HATOCORDZAL.	CERRADO
2	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	4/09/2024	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA REALIZA CONVOCATORIA COMITE EXTRAORDINARIO DE PAE FECHA: 04-09-2024, CON EL OBJETIVO DE ANALIZAR, EVALUAR Y DECIDIR ASAPECTOS RELACIONADOS CON EL PAE POR NOVEDAD PARO DE TRANSPORTADORES	SE TRASLADA OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT ALIMENTAMOS 2024 PARA ACOMPAÑAMIENTO DE LA CONVOCATORIA AL COMITÉ EXTRAORDINARIO PAE PARA ATENCIÓN Y FINES PERTINENTES	SI	SE SUSCRIBE COMITÉ EXTRAORDINARIO PAE No. 5 DE FECHA 04-09-2024, DONDE SE SOCIALIZAN Y SE TOMAN LAS ACCIONES FRENTE A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, POR LOS INCONVENIENTES Y NOVEDADES CON OCASIÓN DEL PARO CONVOCADO POR EL SECTOR DE TRANSPORTE DE CARGA	CERRADO
3	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	3/09/2024	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 26 AL 29 DE AGOSTO 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 CON SOLICITUD INTER-PAE-079A-2024	SI	MEDIANTE OFICIO UT-0136A-2024 DE FECHA: 11 DE SEPTIEMBRE DE 2024, OPERADOR ENTREGA LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PLANES DE MEJORA DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR/POBLACION INMIGRANTARIA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	CERRADO
4	AGUAZUL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	LA TURUA	PRINCIPAL	4/09/2024	CORREO ELECTRONICO	REPORTE DE NOVEDAD OPERADOR DEL SERVICIO PAE SPQR EN RELACION A LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA (ZANAHORIA, YUCA) SUMINISTRADA PARA EL PAE SPQR DE LA INSTITUCION EDUCATIVA LA TURUA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL CASANARE	SE TRASLADA OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT ALIMENTAMOS 2024 PARA RESPUESTA INMEDIATA REPOSICION DE MATERIA PRIMA, MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-UT-109-2024	SI	MEDIANTE OFICIO UT-0057A DE FECHA: 9 DE SEPTIEMBRE DE 2024, OPERADOR ALIMENTAMOS 2024, EMITE RESPUESTA SOLICITUD CON LA REPOSICION DE MATERIA PRIMA PRODUCTOS REPORTADOS EN MAL ESTADO SEGÚN ACTA DE FECHA: 03-09-2024	CERRADO
5	TAURAMENA	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA LIBERTAD	5/09/2024	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA REALIZA SOLICITUD URGENTE A SEGUIMIENTO HALLAZGOS REPORTADOS EN ACTA CAE DE FECHA: 21-08-2024, COMEDOR ESCOLAR IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO MUNICIPIO DE TAURAMENA	TRASLADO REQUERIMIENTO AL OPERADOR DEL SERVICIO PAE MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-UT-0108 DE FECHA 04-09-2024 REF: SOLICITUD RESPUESTA SPQR IE EMPRESARIAL DEL LLANO MUNICIPIO DE TAURAMENA	SI	LA UT ALIMENTAMOS 2024 EMITE RESPUESTA MEDIANTE OFICIO UT-0094 DE FECHA 25 DE OCTUBRE DE 2024 EN RELACION A LA NOVEDAD REPORTADA EN LA IE EMPRESARIAL DEL LLANO MUNICIPIO DE TAURAMENA CON LAS ACCIONES Y EL SEGUIMIENTO A LAS ACTIVIDADES REALIZADAS DE ACUERDO A LOS HALLAZGOS REPORTADOS EN ACTA "OPORTUNAMENTE SE ENVIAN LOS SOPORTES Y/O PLAN DE ACCION A LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA,INFORMES BIMESTRALES REPORTADOS POR LOS COMITÉS DE ALIMENTACION ESCOLAR" ENL https://docs.google.com/spreadsheets/d/13wwHRPOwbqPnIgRUHSCKSwKDvdwvZ2Y/edit?usp=sharing&ouid=104748999975284869777&rtpof=true&sd=true	CERRADO
6	PAZ DE ARIPORO	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	SIMON BOLIVAR	LA UNION	5/09/2024	CORREO ELECTRONICO	INFORMA LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE COBERTURA MEDIANTE OFICIO 720-341 DE FECHA: 03 DE SEPTIEMBRE DE 2024, RV: SOLICITUD VISITA VERIFICACION PARA CAMBIO DE MODALIDAD CONCEPTO DE VIABILIDAD PARA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A TRAVES DE LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO IE SIMON BOLIVAR SEDE LA UNION PAZ DE ARIPORO	ATENDIENDO LA SOLICITUD Y PRIORIZANDO EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DESARROLLADAS POR LA COMUNIDAD, LA INTERVENTORÍA REALIZÓ VISITAS TÉCNICAS DE DIAGNÓSTICO DE INFRAESTRUCTURA EL DÍA MIÉRCOLES 18 DE SEPTIEMBRE DE 2024, ENCONTRANDO LA IMPLEMENTACIÓN DE MEJORA OBTENIENDO UNA CALIFICACIÓN DEL 60% DEFICIENTE.	SI	MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-RES-0125-2024 DE FECHA: 26 DE SEPTIEMBRE DE 2024, SE TRASLADA A LA DIRECCIÓN DE COBERTURA EDUCATIVA LA RESPUESTA AL OFICIO 720-341 FRENTE A LA SOLICITUD REALIZADA PARA POSIBLE CAMBIO DE MODALIDAD A RPS DE LA SEDE EN MENCIÓN, PARA LO CUAL SE CONCLUYO, INFORMANDO QUE, HASTA NO REALIZAR LAS ADECUACIONES TOTALES, NO PODRA SER VIABLE LA SOLICITUD DE CAMBIO DE MODALIDAD INDUSTRIALIZADA A PREPARADA EN SITIO.	CERRADO
7	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	6/09/2024	CORREO ELECTRONICO	NOTIFICACION AL OPERADOR ACTAS DE VISITA A BODEGA OFERTADA OPERACION PAE DE FECHAS: 28-08-2024, REALIZADA A BODEGA OFERTADA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA IMPLEMENTACION DE ACCIONES DE MEJORA DE ACUERDO A LOS HALLAZGOS REPORTADOS POR LA FIRMA INTERVENTORA	POR PARTE DE LA INTERVENTORIA SE TRASLADA AL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024 REQUERIMIENTO CON SOLICITUD INTER-PAE-UT-114-2024	SI	OPERADOR EMITE RESPUESTA CON OFICIO UT 0136A DE FECHA: 05 DE SEPTIEMBRE DE 2024 CON EL PLAN DE MEJORA IMPLEMENTADO EN LA BODEGA OFERTADA PARA LA EJECUCION DEL PAE CONTRATO 1036 DE 2024	CERRADO

SEGUIMIENTO A SPQR

Gobernación de Casanare · Educación · Alimentos Aprender

16385

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE: SEPTIEMBRE 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 SP
8	NUNCHIA	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAI-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	SALVADOR CAMACHO BOLDAN	BUENAVISTA	10/09/2024	CORREO ELECTRONICO	TRASLADO SOLICITUD PERSONERIA MUNICIPAL DE NUNCHIA FECHA 06-07-2024 CON OFICIO OPM 203-2024 LA PERSONERIA MUNICIPAL DEL MUNICIPIO DE NUNCHIA REFERENTE: CONTRATACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	SE TRASLADA OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT ALIMENTAMOS 2024 MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-UT- 315-2024 ATENCION SOLICITUD	SI	OPERADOR EMITE RESPUESTA CON OFICIO UT 00042 DE FECHA: 11 DE SEPTIEMBRE DE 2024 CON LA RESPUESTA A LA SOLICITUD IE SALVADOR CAMACHO BOLDAN SEDE BUENA VISTA, CON CC DE LA RESPUESTA A "personeria@nunchia-casanare.gov.co" <personeria@nunchia-casanare.gov.co>	CERRADO
9	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAI-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	10/09/2024	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 2 AL 06 DE SEPTIEMBRE 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 CON SOLICITUD INTER-PAE-0115A-2024	SI	MEDIANTE OFICIO UT-0147A-2024 DE FECHA: 18 DE SEPTIEMBRE DE 2024, OPERADOR ENTREGA LA IMPLEMENTACION DE LOS PLANES DE MEJORA DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR,PORLACION MAYORITARIA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	CERRADO
10	MONTERREY	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAI-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	EL BETTEL	10/09/2024	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION TECNICA DE COBERTURA TRASLADA NOTIFICACION ACTA DE INSPECCION SANITARIA DE LA IE TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY DEL MUNICIPIO DE MONTERREY CASANARE RIP-IMPOSICION MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CONSISTENTE EN ***CLAUSURA TEMPORAL TOTAL DEL SERVICIO PAE IE TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY SEDE EL BETTEL***	LA INTERVENTORIA REMITIO OFICIO AL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024 Y DIRECCIÓN DE COBERTURA MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-UT-117-2024, CONVOCATORIA COMITÉ EXTRAORDINARIO CON EL FIN DE ENTABLAR MEDIDAS YA ACCIONES INMEDIATAS PARA RESTABLECER EL SERVICIO DE ALIMENTACION PAE	SI	SE SUSCRIBE COMITE EXTRAORDINARIO PAE No. 6 DE FECHA 11-09-2024, DONDE SE SOCIALIZAN Y SE TOMAN LAS ACCIONES FRENTE A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DE ACUERDO A LOS HALLAZGOS DEL ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA EFECTUADA POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL DE CASANARE EL DÍA 03 DE SEPTIEMBRE DE 2024 A LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DIVERSIFICADO SEDE BETTEL DEL MUNICIPIO DE MONTERREY.	CERRADO
11	SAN LUIS DE PALENQUE-OROCUE	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAI-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	FRANCISCO LUCEA-MIRALINDO	LA RIVERTA-DELICIAS	13/09/2024	CORREO ELECTRONICO	LA DIRECCION DE COBERTURA REMITE QUEJA PRESENTADA POR LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS LAS DELICIAS, RIVERTA, Y MIRALINDO, EL CUAL REPORTA QUE LA MATERIA PRIMA QUE LLEGA A ESTAS INSTITUCIONES EN EDUCATIVAS ES "DEFICIENTE", PARA DAR CUMPLIMIENTO EL PESO EN SERVIDO DE: POLLO EN DANDICA, ARROZ SE SOLICITA LA REVISIÓN DE LA MATERIA PRIMA, CON SUS RESPECTIVAS REMISIONES, QUE DEN CUMPLIMIENTO AL CICLO DE MENÚ	LA INTERVENTORIA REALIZA VISITAS TECNICAS SEGUIMIENTO LOS DIAS 12 Y 13 DE SEPTIEMBRE DE 2024 AL MODELO OPERATIVO, PARA LA LOGISTICA Y ENTREGA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PAE EN LAS SEDES PRIORIZADAS DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE Y OROCUE	SI	LA INTERVENTORIA PRESENTA A LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA INFORME DETALLADO DEL SEGUIMIENTO REALIZADO A LAS SEDES EN MENCION CON LOS SOPORTES Y LOS PLANES DE ACCION CON RESPECTO AL CIERRE DE LA QUEJA PRESENTADA ENVIADA POR CORREO ELECTRÓNICO PAE pae@sedcasanare.gov.co DE LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA SED MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-UT-127-2024 Y CON SOCIALIZACION EN MESA DE TRABAJO DE FECHA: 23 DE SEPTIEMBRE CON EL DIPUTADO EDUARDO ANTONIEZ PAN CITADA POR LA SED	CERRADO
12	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAI-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	18/09/2024	CORREO ELECTRONICO	NOTIFICACION AL OPERADOR ACTAS DE VISITA A BODEGA OFERTADA OPERACION PAE DE FECHAS: 07-09-2024 y 12-09-2024, REALIZADA A BODEGA OFERTADA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA IMPLEMENTACION DE ACCIONES DE MEJORA DE ACUERDO A LOS HALLAZGOS REPORTADOS POR LA FIRMA INTERVENTORIA	POR PARTE DE LA INTERVENTORIA SE TRASLADA AL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024 REQUERIMIENTO CON SOLICITUD INTER-PAE-UT-232-2024	SI	OPERADOR EMITE RESPUESTA CON OFICIO UT 0150A DE FECHA: 26 DE SEPTIEMBRE DE 2024 CON EL PLAN DE MEJORA IMPLEMENTADO EN LA BODEGA OFERTADA PARA LA EJECUCION DEL PAE CONTRATO 1036 DE 2024	CERRADO
13	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAI-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	19/09/2024	CORREO ELECTRONICO	REMISIÓN DE BENEFICIARIOS DEL PAE, POBLACIÓN MAYORITARIA , PARA SER ATENDIDOS CON EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MES DE OCTUBRE (CALENDARIO ACADÉMICO) EL CORTE DEL SIMAT CORRESPONDE AL DÍA 18 DE SEPTIEMBRE DEL 2024.	INFORMACION REQUERIDA POR EL OPERADOR PARA PROGRAMACION PLAN DE COMPRAS , RUTAS Y PERIODICIDAD ENTREGA DE LA MATERIA PRIMA	SI	MEDIANTE CORREO ELECTRONICO DE FECHA: 19 DE SEPTIEMBRE DE 2024, SE REALIZÓ TRASLADO CORTE SIMAT DE FECHA:18-09-2024 ATENCION BENEFICIARIOS RESIDENCIAS ESCOLARES PAE. OPERADOR REALIZA OBSERVACIONES CON REPORTE DE NOVEDADES LAS CUALES SON TRASALADAS POR LA INTERVENTORIA A LA DIRECCIÓN TECNICA DE COBERTURA MEDIANTE CORREO DE FECHA: 20-09-2024	CERRADO

SEGUIMIENTO A SPQR

Educación Alimentos para Aprender

16386

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE	SEPTIEMBRE 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 S
14	SAN LUIS DE PALENQUE	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	FRANCISCO LUCEA	LA SELVA	20/09/2024	CORREO ELECTRONICO	INFORMA LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE COBERTURA MEDIANTE OFICIO 720-378 DE FECHA: 20 DE SEPTIEMBRE DE 2024, RV: SOLICITUD VISITA VERIFICACION PARA CAMBIO DE MODALIDAD CONCEPTO DE VIABILIDAD PARA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A TRAVES DE LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO IE FRANCISCO LUCEA SEDE LA SELVA SAN LUIS DE PALENQUE	ATENDIENDO LA SOLICITUD Y PROGRAMADO VISITA DE SEGUIMIENTO DE ACUERDO AL DIAGNÓSTICO ANTERIOR, SE DETERMINÓ EL REQUERIMIENTO DE ACCIONES DE INTERVENCIÓN PARA MEJORAR LAS CONDICIONES BÁSICAS DE INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS PARA LA OPERACIÓN DEL PAE, QUE PERMITAN EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS MÍNIMOS ESTABLECIDOS PARA PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO OBTENIENDO UNA CALIFICACIÓN DEL 32,6% DEFICIENTE.	SI	MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-UT-0180-2024 DE FECHA: 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024, SE TRASLADA A LA DIRECCIÓN DE COBERTURA EDUCATIVA LA RESPUESTA AL OFICIO 720-378 FRENTE A LA SOLICITUD REALIZADA PARA POSIBLE CAMBIO DE MODALIDAD A RPS DE LA SEDE EN MENCIÓN, PARA LO CUAL SE CONCLUYO, INFORMANDO QUE, HASTA NO REALIZAR LAS ADECUACIONES TOTALES, NO PODRÁ SER VIABLE LA SOLICITUD DE CAMBIO DE MODALIDAD INDUSTRIALIZADA A PREPARADA EN SITIO.	CERRADO
15	YOPAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	NA	NA	24/09/2024	CORREO ELECTRONICO	INFORME DE LOS REPORTES DE VISITAS TÉCNICAS REALIZADAS POR EL EQUIPO INTERVENTOR, SEMANA DEL 23 AL 27 DE SEPTIEMBRE DE 2024, 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	SE TRASLADA OPERADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR UT ALIMENTAMOS 2024 PARA RESPUESTA INMEDIATA MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-UT-0137-2024 FECHA 24-09-2024	SI	MEDIANTE OFICIO UT-0187A-2024 DE FECHA 02 DE OCTUBRE DE 2024, EL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024 EMITE RESPUESTA, PRESENTANDO LA INFORMACION REQUERIDA EN CUANTO A LOS PLANES DE MEJORA DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL AL PAE IE OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CERRADO
16	SAN LUIS DE PALENQUE	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	24/09/2024	CORREO ELECTRONICO	LA FIRMA CONSULTORA EDELMIRA SIERRA REALIZA SOLICITUD URGENTE A LOS HALLAZGOS EVIDENCIADOS EN VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL EN RELACION AL MANTENIMIENTO DEL EQUIPO NEVERA DE LA SEDE EDUCATIVA LA RIVERITA DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE	TRASLADO REQUERIMIENTO AL OPERADOR DEL SERVICIO PAE MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-UT 097 DE FECHA 20-09-2024 REF: SOLICITUD RESPUESTA MANTENIMIENTO DEL EQUIPO NEVERA DE LA SEDE EDUCATIVA LA RIVERITA DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE	SI	MEDIANTE OFICIO UT-0071TA-2024 DE FECHA 24 DE SEPTIEMBRE DE 2024, EL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024 EMITE RESPUESTA, PRESENTANDO LA INFORMACION REQUERIDA EN CUANTO A LOS PLANES DE MEJORA SOLICITUD RESPUESTA MANTENIMIENTO DEL EQUIPO NEVERA DE LA SEDE EDUCATIVA LA RIVERITA DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE	CERRADO
17	HATOCOROZAL	UT ALIMENTAMOS 2024 SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024-, No INTERNO 1036 2024	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SEDES ANEXAS	25/09/2024	CORREO ELECTRONICO	LA FIRMA CONSULTORA EDELMIRA SIERRA REALIZA SOLICITUD URGENTE A LOS HALLAZGOS REPORTADOS EN SPQR POR LOS RECORRIDOS DEL MUNICIPIO DE HATOCOROZAL CASANARE EN RELACION A LA CALIDAD DE MATERIA PRIMA (CARNE DE RES)	TRASLADO REQUERIMIENTO AL OPERADOR DEL SERVICIO PAE MEDIANTE OFICIO INTER-PAE-UT-0138 DE FECHA 25-09-2024 REF: SPQR SEDES EDUCATIVAS MUNICIPIO DE HATOCOROZAL CASANARE	SI	MEDIANTE OFICIO UT-0078-2024 DE FECHA 4 DE OCTUBRE DE 2024, EL OPERADOR UT ALIMENTAMOS 2024 EMITE RESPUESTA, PRESENTANDO LA INFORMACION REQUERIDA EN CUANTO A LOS PLANES DE MEJORA CALIDA DE MATERIA PRIMA (CARNE DE RES)	CERRADO

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA
CONTRATO DE CONSULTORIA 2598 DE 2023

bl

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 03 de septiembre de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-106-2024

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

REF.: RESPUESTA SOLICITUD NOVEDAD IE SIMON BOLIVAR EL CHIRE SEDE PRINCIPAL MUNICIPIO DE HATOCOROZAL 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 trasladar SPQR enviado por el rector de la IE SIMON BOLIVAR EL CHIRE SEDE PRINCIPAL, vía WhatsApp LIC. JEISSON YAMITH LIZARAZO GELVES a la Interventoría de fecha: 03 de septiembre de 2024, con relación a calidad de materia prima carne de res, donde manifiesta que para la preparación del día según menú No 7 semana No. 2 del ciclo de menú aprobado "CARNE EN BISTECK" se recibió carne troceada, desconoce la procedencia de la misma y el manejo de la cadena de frio durante las entregas de materia prima en cada una de las sedes anexas de la IE SIMON BOLIVAR EL CHIRE SEDE PRINCIPAL, solicita realizar seguimiento a la entrega de la materia prima, verificar condiciones de calidad y aseguramiento de la calidad de la proteína carne de res.

Se solicita al operador **UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024** en cumplimiento en a lo establecido dar respuesta al requerimiento con las acciones y/o soportes dando cierre al SPQR reportado de la IE SIMON BOLIVAR EL CHIRE SEDE PRINCIPAL HATOCOROZAL CASANARE, sin embargo, se advierte por parte de interventoría se realizará seguimiento validando efectiva prestación del servicio respecto a la sede e Institución Educativa de la que reportó falencias.

Sin otro particular,

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

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

INSTITUCION EDUVATIVA SIMON BOLIVAR EL CHIRE SEDE PRINCIPAL



Anexo, Imágenes novedad reportada, contentivo en un (1) folio.

10301

UT Alimentamos 2024

Yopal, 6 de Septiembre de 2024

UT – 0056A

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA CONTRATO 1036 DE 2024

REFERENCIA: Respuesta a oficio INTER- PAE-UT-106-2024

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-106-2024, me permito informar las acciones de mejora realizadas por el operador, en la SPQR de la IE Simon Bolivar el Chire sede principal del municipio de Hato Corozal conforme a notificación enviada por la Interventoria con la novedad reportadda por el rector de IE Simon Bolivar el Chire sede principal, via Whastsapp Lic. Jeisson Yamith Lizarazo Gelves a la interventria de fecha: 3 de Septiembre de 2024, con relación a la calidad de materia prima carne de res, donde manifiesta que la preparacion del día según menu Nº 7 semana Nº 2 del ciclo de menú aprobado "CARNE DE RES EN BISTECK" se recibió carne troceada, desconoce la procedencia de la misma y el manejo de cadena de frio durante las entregas de materia prima en cada una de las sedes anexas de la IE SIMON BOLIVAR EL CHIRE sede principal, solicita realizar seguimiento a la entrega de materia prima, verificar condiciones de calidad y aseguramiento de la calidad de la proteína de res, las cuales se relacionan a continuación:

El operador hace entrega de la proteína de res a las sedes anteriormente mencionadas el día 29 de agosto de materia prima para la semana del 2 al 6 de septiembre, las proteínas se entregan en cavas manejando la cadena de frío, su procedencia es de expendio de carnes Moriche que está debidamente avalada por la SSM de Yopal y aprobada en ficha técnica por la Interventoria, en vista de mejorar y de mantener la eficiencia y calidad del servicio se decidio el cambio de proveedor para mantener un excelente servicio.

Como soporte de las actividades realizadas se anexan al presente oficio el registro fotográfico y el ficha técnica de carnes el Moriche, (anexo 1 y 2)

Agradezco su atención.

Durley E Murcia C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO
Coordinador Administrativo
UT ALIMENTAMOS 2024.

22

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO

REGISTRO FOTOGRAFICO EMPAQUE DEBIDAMENTE ROTULADO DE CARNE UTILIADA EN LAS IE DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL





Foto 1 y 2: Empaques debidamente rotulado con fecha de empaque, vencimiento y su respectivo sticker con el nombre del proveedor.

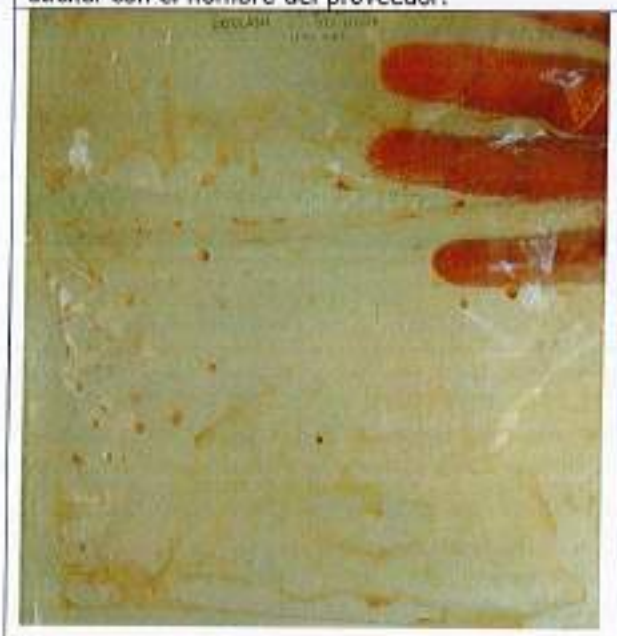


Foto 3: Empaque con fecha de empaque, fecha de vencimiento, sin sticker debido desprendimiento del mismo durante el transporte.

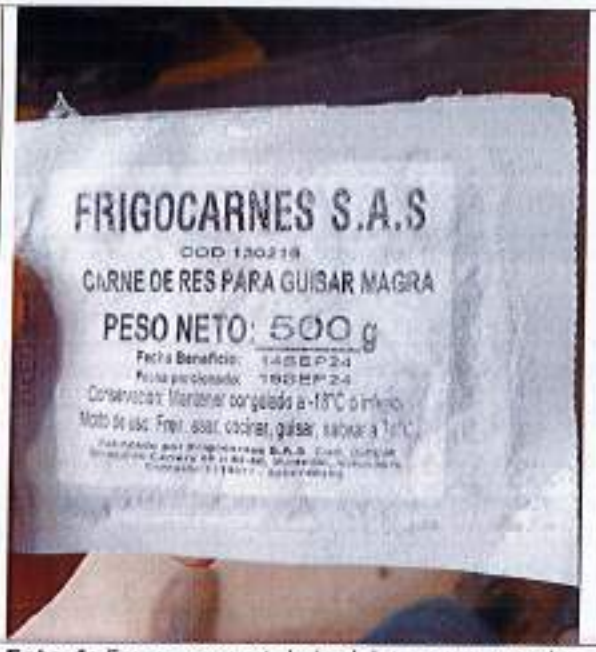


Foto 4: Empaque y rotulado del nuevo proveedor de proteína carne de res

Gmail EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

CONVOCATORIA COMITE EXTRAORDINARIO DE PAE

PAE <pae@sedcasanare.gov.co> 4 de septiembre de 2024, 9:02
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

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

ASUNTO: Convocatoria Comité Técnico Extraordinario de PAE

Cordial Saludo.

Por medio del presente, se convoca a Comité Técnico extraordinario de PAE, con el objetivo de analizar, evaluar y decidir
aspectos relacionados con la prestación del servicio de alimentación escolar población mayoritaria-externa, frente a novedades presentadas por paro nacional de transportadores.

Lugar: Dirección Técnica de Cobertura Educativa
Fecha: 04 de Septiembre
Hora: 11:00 am

Atentamente,

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa

Proyectó: María E. Páez C, Profesional contratada SED-PAE

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.

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-8

COMITÉ EXTRAORDINARIO PAE No. 5

FECHA: Yopal, Casanare, 04 de septiembre de 2024
LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:
DR. NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA CTOS 1938-2023 y 2398 de 2023
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO/ R/L UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

INVITADOS:
María E. Páez/ Profesional de apoyo- SED
Juliana Castillo/ Profesional de apoyo- SED
Johana Rodríguez/ Profesional de apoyo –SED
Fernanda Tumay Dedios/ Profesional de apoyo- SED
Alejandro Meléndez - Profesional de apoyo SED
Carolina Moreno- Profesional de apoyo SED
María Alejandra Pinzón/ Coordinador de Calidad interventoría
Karina Ureña/supervisor Interventoría
José Luis Gómez Hernández Abogado Interventoría
Sandra Milena Hernández López/Técnico control de calidad interventoría

Realiza apertura del comité Técnico el Dr. Nelson Leonardo González Amador, director técnico de Cobertura Educativa, quien ejerce las funciones de supervisión del contrato de Interventoría No. INTERNO 2398 DE 2023 y en calidad de integrante del comité técnico de dirección, saluda a los asistentes, agradece la presencia del representante legal del operador, Equipo de Interventoría, Equipo PAE, e informa que el presente comité convocado por la Interventoría mediante Oficio No. INTER-PAE-UT-107-2024, tiene el siguiente orden del día:

1. Verificación del Quórum.
2. Socializar oficio remitido por parte del operador UT ALIMENTAMOS 2024 a la Interventoría, de fecha 03 de septiembre de 2024 frente a los inconvenientes y novedades con ocasión del paro convocado por el sector de transporte de carga.
3. Proposiciones y varios para determinar cuáles van hacer las acciones que se deben tomar frente a la ejecución del contrato

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

1. Verificación del Quórum.

Interviene la ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez, en calidad de Interventora, contrato de Interventoría 2398 de 2023, quien manifiesta que una vez verificado el quórum y siguiendo el orden del día procede a informar que la convocatoria a comité extraordinario tiene como

finalidad, tomar decisiones frente al plan de Acción a realizar con el Programa de Alimentación escolar PAE, como consecuencia del paro nacional de transportadores que se adelanta en Colombia por cierres y bloqueos de vías con el único objetivo de no afectar los NNJA beneficiarios del PAE.

2. **Socializar oficio remitido por parte del operador UT ALIMENTAMOS 2024 a la interventoría, de fecha 03 de septiembre de 2024 frente a los inconvenientes y novedades con ocasión del paro convocado por el sector de transporte de carga**

La ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez, en calidad de interventora del contrato de prestación de servicios 1036 de 2024, informa que recibió oficio por parte del Operador UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 con fecha de 3 de septiembre de 2024, pronunciándose frente a la contingencia del paro nacional de transportadores así:

"En todo el territorio Nacional a partir del lunes 2 de septiembre desde las 6:00 A.M. inicio el paro convocado por el sector de transporte de carga con acciones de hecho como el bloqueo de entradas y salidas de las ciudades capital así como bloqueo de puertas en Centrales de Abasto en las ciudades de Bogotá, Sogamoso y Bucaramanga, entre otras ciudades no menos importantes. Estas acciones vienen afectando el país y el normal desarrollo de actividades en sectores de la industria, educación, salud, servicios y por supuesto el transporte.

*Para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024 la UT **ALIMENTAMOS 2024** tiene establecido un cronograma de compras y logística que hasta la fecha ha asegurado sin contratiempos el abastecimiento de materias primas todas las semanas en la Bodega de acopio que se tiene en la ciudad de Yopal, en las cantidades, con la calidad y en los días que permitan hacer la dispersión de las mismas hacia las cabeceras municipales y de estas a las sedes de su jurisdicción"*... (Ver oficio operador anexo a la presente acta de comité)

La firma interventora ve con preocupación el caos y las afectaciones en la movilidad que empiezan a hacer estragos tras varios días del paro de transportadores, que ha bloqueado distintos corredores viales a nivel nacional, crisis que afecta el abastecimiento de productos, situación que es ajena al operador y que afecta la garantía de la prestación del servicio de alimentación escolar para el Departamento de Casanare.

Manifiesta la Interventora que el operador del servicio UT ALIMENTAMOS 2024, de acuerdo al modelo operativo y a la adquisición de productos y materia prima tanto en la modalidad de ración industrializada-RI y preparada en sitio -PS, (frutas, verduras, proteínas, lácteos, etc.), necesarios para la operación PAE, debe realizar despachos desde la bodega principal ubicada en el municipio de Yopal hasta las cabeceras municipales del Departamento en los días jueves y viernes de la semana, esto se debe a las distancias que hay desde las cabeceras municipales hasta cada de una de las sedes educativas rurales del Departamento y ante la imposibilidad de adquirir con oportunidad estos productos se hace necesario tomar medidas en relación a la novedad presentada de orden nacional.

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6

COMITÉ EXTRAORDINARIO PAE No. 5

También considera importante resaltar que para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024 la UT ALIMENTAMOS 2024 tiene establecido un cronograma de compras y logística que hasta la fecha ha asegurado sin contratiempos el abastecimiento de materias primas todas las semanas en la Bodega de acopio que se tiene en la ciudad de Yopal, en las cantidades, con la calidad y en los días que permitan hacer la dispersión de las mismas hacia las cabeceras municipales y de estas a las sedes de su jurisdicción.

El operador UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024, manifiesta que a la fecha sus proveedores no le han podido realizar entregas de pedidos y que otros por su parte no tienen la capacidad para garantizar el volumen de pedido que se maneja para el PAE

Por lo anteriormente expuesto, el operador se ve impedido a garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar para la Semana 15 de la programación, comprendida entre el 9 y 13 de septiembre y manifestó que es un caso de Fuerza Mayor y contractualmente se acogen a la Matriz de Riesgos en sus numerales 7. Escasez de Materia prima y 8. Alteración del Orden Público.

El comunicado de la interventoría tiene como objeto que la Secretaría de Educación tome las medidas a lugar y a su vez se pronuncie sobre el procedimiento documental y legal frente a la hipotética suspensión del servicio del PAE Mayoritario Casanare por razones de Fuerza mayor ajenas a la UT Alimentamos 2024,

Interviene el Doctor Luis Guillermo Navia Perdomo, representante legal del operador UT ALIMENTAMOS 2024 informando que de acuerdo a la novedad presentada en el país con ocasión del paro de transportadores que viene afectando la operaciones que como empresa manejan y con respecto al PAE, tomaron la decisión de levantar la mano e informar preventivamente y no esperar que se vaya complicando la situación con las afectaciones en la continuidad del paro, para el caso puntual de la operación del PAE en Casanare, estuvieron haciendo unos estudios de mercado, con acercamiento de proveedores de Yopal y de algunos departamentos del Meta, Boyacá los cuales no se comprometen a abastecer la demanda de productos, y el suministro de la materia prima que se necesita dado que no se encuentra garantizado el transporte dos factores importantes para la correcta ejecución del contrato, observando específicamente en Yopal y alrededores no hay capacidad de oferta de productos que se sabe que son traídos de fuera del Departamento, y dadas las afectaciones al modelo operativo que se tiene en este momento donde se debería estar despachando la materia prima el día de hoy hacia Yopal, almacenamiento en bodega y posterior despacho a sedes.

Continua el representante legal de la UT Alimentamos 2024 indicando que la última información que se conoce a nivel nacional es que siguen las negociaciones, pero aún no hay ningún acuerdo, entonces ven que esto puede ser una situación prolongada, razón por la cual enviaron un pronunciamiento a la Interventoría con la finalidad de tomar en conjunto las alternativas y/o soluciones al respecto, y revisar cuál de todos los escenarios es el que menos impacto puede causar afectación en la prestación del servicio PAE.

La profesional de apoyo Juliana Castillo interviene manifestando que de acuerdo con los tiempos y el modelo operativo del operador, este debería estar despachando la materia prima

entre jueves, viernes y máximo el día sábado para garantizar la prestación del servicio para la semana próxima del 9 al 13 de septiembre, por tal razón por ahora solo se podría sustentar una suspensión del contrato para la próxima semana.

Ahora bien, en las sedes educativas hay materia prima para prestar el servicio hasta el día viernes 6 de septiembre, por tal razón se debe Suspender a partir de ese día.

3. Proposiciones y Varios.

Como compromiso se deja establecido que si al día viernes 6 de septiembre no se ha generado una solución a la problemática nacional y continúan los bloqueos, se realizara la suspensión del servicio para la semana del 9 al 13 de septiembre de 2024

CONVOCATORIA: Se deja abierta, en caso de considerarse necesaria según el avance y/o dificultades generadas en la ejecución del contrato de prestación de servicios CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024, No. Interno 1036 DE 2024

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
R/L UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

Anexo 1. Lista de asistencia

Reviso: Juliana Castillo Panezzo - Profesional de apoyo SED

Fernanda Dedios Turney - Profesional de apoyo SED

María E. Páez - Profesional de apoyo SED

Alejandro Meléndez - Profesional de apoyo SED

Carolina Moreno- Profesional de apoyo SED

Elsy Johana Rodríguez Medina - Profesional de apoyo SED

ANEXOS:
- Oficio de fecha 3 de septiembre de 2024 por parte del operador UT ALIMENTAMOS 2024
- Oficio No. INTER-PAE-UT-107-2024 por parte de la Interventoría

10396

Gobernación de Casanare
NIT: 892399116-6

LISTA ASISTENCIA GENERAL

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

TEMA:

FECHA: 4 de Septiembre 2024 HORA: a

DEPENDENCIA/LUGAR: Cobertura Educativa CIUDAD/MICIPIO: Yopal casanare

QUIEN DIRIGE y/o EXPONE: FIRMA:

TIPO DE EVENTO	
CAPACITACIÓN:	
DIVULGACIÓN:	
OTRO:	

No	NOMBRE COMPLETO	CARGO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO (CEL)	FIRMA
1	Edelmira Sierra Gutierrez	P/L interventoria	interv	interventoriasgpae@gmail.com	3112632150	
2	Jose Luis Gómez Hernandez	Abogado	interv	interventoria.sgpae@gmail.com	3112352963	
3	Alejandra Amón	Coord. calidad	interv.	interventoria.sgpae@gmail.com	3115858780	
4	Jenifer Cattaro Mora	Aux. admvo	inter.	interventoria.sgpae@gmail.com	3138901635	
5	Fernanda De dios Tomay		Cobertura E.			
6	Juliana Castillo P	Prof APOYO	SED	castillo0625@gmail.com	3152169503	
7	Maria F Paez C.	Prof Apoyo	cobertura-PAE	maicapaez01@hotmail.c	3112623578	
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

27

16397

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6
DIRECCIÓN DE COBERTURA EDUCATIVA
Fecha: 4-09-2024
Firma:
Hora: 8:20 A

Yopal Casanare, 04 de septiembre de 2024

Oficio No. INTER-PAE-UT-107-2024

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

REF.: CONTINGENCIA RESPECTO AL PARO NACIONAL DE TRANSPORTADORES

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 y tomando como referencia, el documento allegado por UT ALIMENTAMOS 2024, y en el marco de las obligaciones del Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023, La Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 019 de 2012, la ley 1882 de 2018, ley 1955 de 2019, ley 2022 de 2020, ley 2069 de 2020, ley 2160 de 2021 y la ley 2195 de 2022, me permito manifestar lo siguiente, a saber:

Manifestación realizada por el contratista UT ALIMENTAMOS 2024:

> *"(...) En todo el territorio Nacional a partir del lunes 2 de septiembre desde las 6:00 A.M. inicio el paro convocado por el sector de transporte de carga con acciones de hecho como el bloqueo de entradas y salidas de las ciudades capital así como bloqueo de puertas en Centrales de Abasto en las ciudades de Bogotá, Sogamoso y Bucaramanga, entre otras ciudades no menos importantes. Estas acciones vienen afectando el país y el normal desarrollo de actividades en sectores de la industria, educación, salud, servicios y por supuesto el transporte. (...)".*
> *"(...) Dado el volumen de servicios diarios, sumando las modalidades de almuerzo e industrializado, la realidad es que el sector de distribuidores y productores del comercio en Yopal no se compromete a cumplir con las cantidades que se requieren, toda vez que los distribuidores se abastecen de Bogotá, Sogamoso y Bucaramanga, ciudades bloqueadas desde el lunes 2 de septiembre y los productores no están en capacidad de atender las cantidades de producto requerido en los tiempos señalados. Frente al panorama que presenta el país en la cadena de abastecimiento, transporte y movilidad vial, manifestamos que por estas razones de Fuerza Mayor nos vemos impedidos garantizar la continuidad del servicio para la Semana 15 de la programación, comprendida entre el 9 y 13 de septiembre. (...)".*
> *"(...) A la fecha de radicación de este comunicado nos pronunciamos para que la Gobernación tome las medidas a lugar y a su vez se pronuncie sobre el procedimiento documental y legal frente a la hipotética suspensión del servicio del PAE Mayoritario Casanare por razones de Fuerza mayor ajenas a la UT Alimentamos 2024. (...)".*

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

De acuerdo con lo informado por el Operador UT ALIMENTAMOS 2024 y ante las recientes movilizaciones y concentraciones masivas de transportadores que se vienen desarrollando en distintos puntos del país se analiza por parte de esta interventoría las situaciones que pueden afectar la normal ejecución del programa de alimentación escolar PAE.

La interventoría evidencia la afectación en el transporte y suministro de la materia prima requerida para la entrega de la semana del 9 al 13 de septiembre de 2024, ocasionando la imposibilidad de prestar el servicio con normalidad, esta situación es ajena a las partes contractuales porque es un hecho originado por terceros.

Ahora bien, para la firma interventora es importante citar acorde a la Ley y la Jurisprudencia que significa el concepto jurídico de Fuerza mayor, donde encontramos que es un conjunto de hechos, situaciones o actos que ocurren con posterioridad a la celebración del contrato, que son extraordinarios y anormales, no imputables a ninguno de las partes (contratante y contratista) y que alteran las condiciones de cumplimiento de las obligaciones adquiridas por alguna de las partes, generando una ruptura en las cargas obligacionales y la afectación de su desarrollo o ejecución. Las razones de su procedencia se pueden resumir en los siguientes términos:

- La existencia de un hecho exógeno a las partes que se presente con posterioridad a la celebración del contrato.

La fuerza mayor, está definida legalmente en el artículo 64 del Código Civil, hace alusión a hechos provenientes del hombre o la naturaleza que sobrevienen a la celebración del contrato y frente a los cuales no se puede resistir.

Por otra parte, la jurisprudencia del Consejo de Estado, ha manifestado lo siguiente:

> *"(...) La fuerza mayor determina la inejecución de la prestación, sin que ello comporte la responsabilidad contractual, porque el daño tuvo como causa un hecho exógeno y extraño a las partes y en este medida no resulta imputable al contratista. El incumplimiento determinado por la fuerza mayor debe distinguirse de la situación que se presenta en aplicación de la teoría de la imprevisión, puesto que la fuerza mayor exime de responsabilidad al contratista incumplido, en tanto que en aplicación de la teoría de la imprevisión el contratista cumple el contrato con dificultades, a cambio de lo cual tiene derecho al restablecimiento de la ecuación financiera del contrato, alterada en razón del hecho imprevisible. En presencia de la teoría de la imprevisión, la prestación contractual se cumple en condiciones gravosas para el contratista y ello determina su derecho a que se restablezca la ecuación financiera del contrato. En cambio, la fuerza mayor determina la irresponsabilidad del contratista frente a la no ejecución del objeto contratado, sin que ello comporte indemnización o compensación a su favor. Se tiene así que la ocurrencia de la fuerza mayor impone demostrar que el fenómeno fue imprevisible y que no permitió la ejecución del contrato, en tanto que en la teoría de la imprevisión debe probarse que el hecho exógeno e imprevisible no impidió la ejecución del contrato, pero hizo más oneroso el cumplimiento de las obligaciones para el contratista, porque tuvo que incurrir en gastos necesarios para contrarrestar los efectos impeditivos del fenómeno presentado. En este contexto, entiende la Sala que para que se configure la fuerza mayor, como eximente de responsabilidad contractual, en los términos del art. 1, de la ley 95 de 1890, es necesario que se trate de "... el imprevisto a que no es posible resistir, como un naufragio, un terremoto, el apresamiento de enemigos, los actos de autoridad ejercidos por un funcionario público, etc." Hay que anotar que, si bien la partes de un contrato pueden contemplar supuestos adicionales, no contenidos en la ley, constitutivos de fuerza mayor o caso fortuito, las de éste contrato decidieron acogerse a lo contemplado en dicha ley para efectos*

16399

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

de determinar los supuestos configurativos de este fenómeno jurídico. De manera que la irresistibilidad y la imprevisibilidad del fenómeno, definen su configuración, exigencias a las cuales se debe agregar el hecho de que éste no resulte imputable a una de las partes del contrato, aspectos que se deben analizar en cada caso concreto. También resulta importante anotar que las causas constitutivas de la fuerza mayor bien pueden provenir de la naturaleza o de un hecho del hombre; lo importante es que cualquiera de ellos reúna las tres exigencias que se acaban de mencionar (...) En tales condiciones, se tiene que la fuerza mayor justifica la inejecución del contrato y no determina indemnización o compensación alguna en beneficio de la parte contratante, la cual queda eximida de responsabilidad a pesar de haber incumplido el contrato; en tanto que la teoría de la imprevisión no justifica la inejecución del contrato, se aplica cuando el contrato se ha ejecutado con la alteración de su ecuación económica y da derecho a que el contratista obtenga el restablecimiento mediante la compensación correspondiente.(...)
Consejo de Estado. Sección Tercera. Rad (14392). C.P. Alier Eduardo Hernández Henríquez. Sentencia del 10 de noviembre de 2005.

De la jurisprudencia anterior, se puede establecer que, en la configuración de fuerza mayor o caso fortuito, las obligaciones se tornan de imposible cumplimiento, y tomando como referencia los hechos de connotación nacional (paro de trasportadores) que se están presentando en todo el territorio nacional por el incremento del Diésel, el cual se reglamentó en el Decreto 763 de 2024, la solita a la Gobernación de Casanare, evaluar todas las alternativas que garanticen la ecuación económica del contrato y que puedan causar un incremento en el costo o carga prestacional por la complejidad del cumplimiento contractual y una vez se normalicen la contingencia se continúe con la normal prestación del servicio.

Por tal razón la interventoría respetuosamente solicita se convoque a comité extraordinario para tomar decisiones por las partes ante la situación anteriormente expuesta.

Sin otro particular,

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

Anexo: Oficio operador UT ALIMENTAMOS 2024

16900

UT Alimentamos 2024

UT - 0054

Yopal, septiembre 3 de 2024

Ingeniera
Edelmira Sierra Gutierrez
Interventora
Contrato de Interventoria No. 2398 de 2023
Ciudad

Estimada Ingeniera,

Cordial saludo. En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024 nos permitimos el siguiente pronunciamiento que tiene por objeto prevenir sobre hipotéticas afectaciones en la continuidad del citado contrato.

En todo el territorio Nacional a partir del lunes 2 de septiembre desde las 6:00 A.M. inicio el paro convocado por el sector de transporte de carga con acciones de hecho como el bloqueo de entradas y salidas de las ciudades capital asi como bloqueo de puertas en Centrales de Abasto en las ciudades de Bogota, Sogamoso y Bucaramanga, entre otras ciudades no menos importantes. Estas acciones vienen afectando al país y el normal desarrollo de actividades en sectores de la industria, educación, salud, servicios y por supuesto el transporte.

Para la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1036 de 2024 la **UT ALIMENTAMOS 2024** tiene establecido un cronograma de compras y logistica que hasta la fecha ha asegurado sin contratiempos el abastecimiento de materias primas todas las semanas en la Bodega de acopio que se tiene en la ciudad de Yopal, en las cantidades, con la calidad y en los dias que permitan hacer la dispersión de las mismas hacia las cabeceras municipales y de estas a las sedes de su jurisdicción.

Frente a las acciones adelantadas durante este paro de transportadores, a la fecha nuestros habituales proveedores de materia prima y de servicio de transporte no han podido entregarnos pedidos unos y no nos garantizan estar en capacidad de prestarnos elservicio los otros.

Ante la contingencia de no contar con la totalidad de materia prima en la Bodega de Yopal, se exploró la alternativa en simultanea de gestionar intercambios de algunos componentes del menú programado para la Semana 15, con preparaciones que requirieran insumos producidos en la región y en su momento de "fácil" consecución.

16401

UT Alimentamos 2024

Dado el volumen de servicios diarios, sumando las modalidades de almuerzo e industrializado, la realidad es que el sector de distribuidores y productores del comercioen Yopal no se compromete a cumplir con las cantidades que se requieren, toda vez que los distribuidores se abastecen de Bogota, Sogamoso y Bucaramanga, ciudades bloqueadas desde el lunes 2 de septiembre y los productores no están en capacidad de atender las cantidades de producto requerido en los tiempos señalados.

Frente al panorama que presenta el pais en la cadena de abastecimiento, transporte y movilidad vial, manifestamos que por estas razones de Fuerza Mayor nos vemos impedidos garantizar la continuidad del servicio para la Semana 15 de la programación, comprendida entre el 9 y 13 de septiembre.

Contractualmente nos acogemos a la Matriz de Riesgos en sus numerales 7. Escasez de Materia prima y 8. Alteración del Orden Público.

A la fecha de radicación de este comunicado nos pronunciamos para que la Gobernacion tome las medidas a lugar y a su vez se pronuncie sobre el procedimiento documental y legal frente a la hipotética suspensión del servicio del PAE Mayoritario Casanare por razones de Fuerza mayor ajenas a la **UT Alimentamos 2024.**

Atentamente,

LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
Representante Legal
UT ALIMENTAMOS 2024

34

16402

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

CONSOLIDADO MALLA PLAN DE MEJORA SEMANA DEL 26 AL 29 DE AGOSTO DE 2024

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 3 de septiembre de 2024, 14:16
Para: UT ALIMENTAMOS 2024 <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 interventoria.

CONSOLIDADO PLANES DE MEJORA PAE 2024 UT ALIMENTAMOS 2024. (3).xlsx
454K

35

16405

UT Alimentamos 2024

Yopal, 11 de septiembre de 2024

UT-00136A-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 consultoría N°2398 de 2023; donde efectuaron visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control, que fueron realizadas conforme a novedades presentadas en la semana del 26 al 29 de agosto 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 Murcia C

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

36

16404

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 04 de septiembre de 2024

OFICIO INTER-PAE-UT-109-2024

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

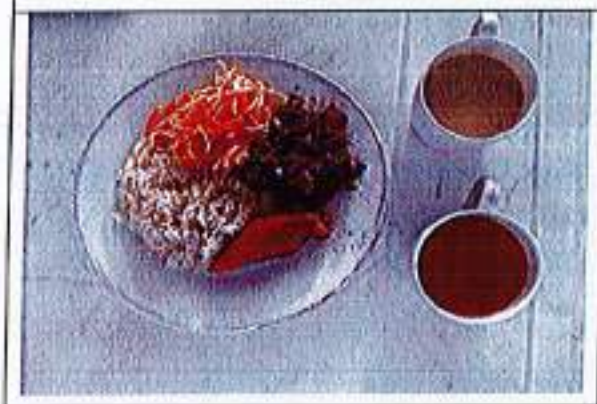
REF.: SOLICITUD RESPUESTA SPQR IE LA TURUA MUNICIPIO DE AGUAZUL

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 de la institución educativa LA TURUA SEDE PRINCIPAL MUNICIPIO DE AGUAZUL, en donde manifiestan lo siguiente:

- Se evidencia zanahoria con moho (mal estado) 2.42 kg y 16,80 kg de yuca en mal estado, se informa de manera inmediata al operador para su respectiva reposición, por tal motivo el personal manipulador manifiesta que para la preparación del menú 7 del día 03/09/2024 se realiza intercambio del componente yuca cocida por plátano cocido debido al mal estado de la yuca.

16405

IE LA TURUA PRINCIPAL MUNICIPIO DE AGUAZUL	
ZANAHORIA (2.42 kg) EN MAL ESTADO	YUCA (16,80 kg) EN MAL ESTADO
	
PLATO SERVIDO	ENTREGA RACION PREPARADA EN SITIO
	

Se solicita al operador UT **ALIMENTAMOS 2024**, implementar los correctivos necesarios para superación de la falencia reportada en la **IE LA TURUA MUNICIPIO DE AGUAZUL**

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 2398 de 2023
Anexo; copia acta visita técnica de la **IE LA TURUA MUNICIPIO DE AGUAZUL** 3 (tres) folios

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

idad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	AGUAZUL	
ha de la visita:	03 / 09 / 2024	Hora inicio: 10:00 am	Institución educativa:	LA TUNUA	
erador:	UT ALIMENTAMOS 2024	Hora terminación: 1:30 pm	Sede educativa:	LA TUNUA	
trato de prestación de vicios No.	1036-24	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos ✓	No de servicios: 171

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

ndiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
ificaciones e Instalaciones		
El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	El Baño es compartido con la unidad Aplicativa
Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
n de saneamiento		
grama de Limpieza y Desinfección		
Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
ntrol de plagas		
No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 17/06/2024	1	
nejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique)	N.A	

39

bastecimiento de agua			
8	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	Tanque de nivel
9	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 30/08/2024.	1	
ersonal manipulador			
0	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
1	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
2	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
3	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
macenamiento			
	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.	1	
	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	0	Se evidencia zanahoria con presencia de moho y yuca en mal estado.
	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
aración, ensamble y distribución			
	os procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los limentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
	e lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y ortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de lesinfección.	1	
	os procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan e manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
	os tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad igente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación equeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
	odos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las aracterísticas de calidad o inocuidad.	1	
	realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los anuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y ensilios dispuestos para la operación.	1	
	s temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen ntro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
	dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en en estado.	0	Falta menaje Platos y Pocillos vasos en deterioro

40

articipación ciudadana

9	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
0	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

erificación de implementos de aseo

1	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Allegar elementos de aseo

DICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
						91,6 %	%	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

Ubique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

	Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO	X	
El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		menu N 7 semana 2

ervaciones generales de la visita

se realizó visita tecnica a la Institución Educativa LA TUZUA Sede LA TUZUA del unicipio de Aguazul - Modalidad - preparado en sitio con el FIN de verificar las ondiciones Higienico - sanitaria y prestacion de servicio del Restaurante Escolar

Verifico materia prima como aborates y Fluver de buena calidad, sin embargo se videncia Zanahoria con moho (mal estado) 2,42 Kg y 16,80 Kg de Yuca en mal estado Informa de manera inmediata al operador para su respectiva reposición, por tal tiva, personal manipulador manifiesta que para la preparación del menú N 7 del y realiza intercambio del componente Yuca cambia por platano caido debido mal estado de la Yuca

observa personal manipulador con dotación completa de acuerdo a la rmatividad vigente.

llegar implementos de aseo del mes de septiembre

rsonal manipulador para los procesos de preparación del jugo eboille el agua.

observa platos y pocillos en deterioro mal estado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda M. Bustos Ramos	Nombre: Yuli Gomez
Documento: 1.118544.617	Documento: 1116543213
Cargo: PROF. APOYO Intercultura	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

16409

UT Alimentamos 2024

Yopal, 9 de Septiembre de 2024

UT – 0057A

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA CONTRATO 1036 DE 2024

REFERENCIA: Respuesta a oficio INTER- PAE-UT-109-2024

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-109-2024, me permito informar las acciones de mejora realizadas por el operador, en la SPQR de la IE La Turua sede principal del municipio de Aguazul conforme a notificación enviada por la Interventoria en donde manifiesta lo siguiente:"Se evidencia Zanahoria con moho (mal estado)2.42 Kg y 16,80 Kg de yuca en mal estado, se informa de manera inmediata al operador para su respectiva reposición, por tal motivo el personal manipulador manifiesta que para la preparación del menú 7 del día 3/09/2024 se realiza el intercambio del componente yuca cocida por plátano cocido debido al mal estado de la yuca", las cuales se relacionan a continuación:

El día 3 de septiembre se realiza la reposición de la materia prima Zanahoria 2,482 Kg y plátano 16,80 Kg para la IE La Turua sede principal del municipio de Aguazul de forma inmediata siguiente a notificación por interventoría, a la ecónoma Yuly Fabiola Rojas coordinado por Camilo Lopez, para dar cumplimiento a la entrega total de la materia prima.

Como soporte de las actividades realizadas se anexan al presente oficio el registro fotográfico y el acta de reposición, (anexo 1 y 2)

Agradezco su atención.

Durley E Murcia C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO
Coordinador Administrativo
UT ALIMENTAMOS 2024.

42

UT Alimentamos 2024

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO

REGISTRO FOTOGRAFICO ENTREGA REPOSICIÓN DE ZANAHORIA Y PLÁTANO.	
	
FOTO1: ZANAHORIA 2,482 KG	FOTO 2: PLÁTANO 16,80 KG

ANEXO 2 FORMATO DE REPOSICION O ENTREGA DE FALTANTES

Educación · Alimentación Escolar · Alimentamos

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

OPERADOR: UT Alimentamos 2024
FECHA: 3 Septiembre 24
NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA E.E: Camilo Lopez
ETC: Casanare
MUNICIPIO O VEREDA: Aguazul
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: La Tuna.
SEDE EDUCATIVA: La Tuna
MODALIDAD: RPS: X

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Zanahoria	2,482	kg		X		X			X	
Plátano	16,80	kg		X		X			X	

C: Cumple NC: No cumple

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): Yuly Fabiola Rojas
CARGO: Economa
FIRMA:
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Camilo Lopez.
OBSERVACIONES.

NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Diego Cancelo
CARGO: Rector.
FIRMA:

10477

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

ATENCION REQUERIMIENTOS COMITES DE ALIMENTACION ESCOLAR CAE

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 5 de septiembre de 2024, 8:36
Para: UT ALIMENTAMOS 2024 <utalimentamos2024@gmail.com>

Buen dia,

Remito SPQR recibidos por el link Enlace: **IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO MUNICIPIO TAURAMENA** para la atención y/o acciones de mejora de acuerdo a la remisión de los reportes de los **Comités de Alimentación Escolar CAE**

lo anterior para atención inmediata y fines requeridos.

TRASLADO SPQR OFICIO INTER-PAE-UT-108-2024 IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO MUNICIPIO TAURAMENA.pdf
2002K

44

16412

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 04 de septiembre de 2024

OFICIO INTER-PAE-UT-108-2024

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

REF.: SOLICITUD RESPUESTA SPQR IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO DEL MUNICIPIO DE TAURAMENA 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://drive.google.com/file/d/1GH8qOwjrmB7bB96vOEJpOX5Mg3wwNDtM/view?usp=drive_link, para la atención y remisión de los reportes de los **Comités de Alimentación Escolar CAE**, de la institución educativa , en donde manifiestan lo siguiente:

- Realizar el control de plagas, que le compete a la entidad prestadora del servicio. Frente al suministro de agua que sea a través de dispensador en lugar de la bolsa de agua. Solicitar menaje de acuerdo a la necesidad. El prestador del servicio está pendiente del mantenimiento de los electrodomésticos y demás elementos que sean necesarios para el servicio.

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Se solicita al operador UT ALIMENTAMOS 2024, implementar los correctivos necesarios para superación de la falencia reportada en la **IE TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO MUNICIPIO DE TAURAMENA.**

Sin otro particular,

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

Anexo; copia reporte de seguimiento CAE de la INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO MUNICIPIO DE TAURAMENA 5 (cinco) folios

COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - CAE			
Acta:	02	**Fecha:** 28 agosto 2024	
Hora de Inicio:	3:00 pm	**Hora de Finalización:** 4:00 pm	
Lugar:	Sala de docentes		
Moderador:	Javier Enrique Pérez León	**Relator:** Yuribel Rojas	
Asunto:	Conformación del comité de alimentación escolar CAE vigencia 2024		

Agenda

1. Saludo de bienvenida
2. Llamado a lista y verificación de quorum.
3. Evaluación del servicio de PAE.
4. Plan de acción.
5. Proposiciones y varios.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Saludo

El señor rector da la bienvenida a los asistentes, agradece a los presentes participar de la reunión, teniendo en cuenta el cambio climático

2. Verificación de asistentes

ÁREA / NIVEL /CARGO	NOMBRE	ASISTENCIA
Docente de Primaria	Luz Fanny Sánchez Ávila	SI
Docente de Secundaria	Carlos Hernán Valencia Guzmán	SI
Docente Secundaria	Tobías Cárdenas Rodríguez	SI
Docente Aguablanca	María Patricia Albarracín Manrique	SI
Docente Chaparral	Flor Janeth González Turmequé	Excusa
Docente La Esperanza	Fidelino Bernal López	No asistió
Docente La Esperanza	Luz Maritza Pérez Rincón	No asistió
Docente La Libertad Visinaca	Uriel Castañeda Ballesteros	SI
Padre de familia	Lucy Bautista	No asistió

Padre de familia	Julio Martínez	No asistió
Padre de familia	Yenny Paola Guavita Martínez	No asistió
Representante de estudiantes	Saray Ospina Aristizábal	No asistió
Representante de estudiantes	Karen Dayana Vega Zúñiga	No asistió
Representante de estudiantes	Daniela Cataleya Álvarez Riaño	No asistió
Personero 2024	Julián Valentín Rodríguez Hernández	SI
Ecónoma	Ángela Rocío Vega Martínez	SI
Coordinadora de Convivencia	Ana Constanza Sandoval Ríos	SI
Rector	Javier Enrique Pérez León	SI

3. **Evaluación del servicio de PAE.**

+ El rector informa sobre la evaluación del servicio de PAE tanto municipal como departamental, inicialmente se resalta el servicio de **PAE municipal,** en donde el personero considera buena calidad de los productos y el plan de alimentación ha sido variado y una dieta balanceada, la continuidad se ha garantizado y la atención al número establecido de beneficiarios. La cantidad sobrepasa lo establecido en el gramaje de la alimentación, pensando siempre en el bienestar del estudiante. El docente Carlos resalta la inclusión en todos los estudiantes y garantizando la no deserción a los estudiantes. Se ha realizado un control gracias a los docentes que apoya y se garantiza que no se desperdicie tanta comida.

El personal que labora en el restaurante mantiene el espacio limpio y aseado, un buen ambiente con buenas condiciones higiénicas y trato amable del personal con los usuarios.

+ En el **PAE departamental** mejoró la entrega puntual, la calidad de los alimentos y el gramaje entregado, en la sede Aguablanca hubo cambio de ecónoma, situación que mejoró el servicio. Se reconoce que se esta ofreciendo una dieta y minuta balanceada.

Recomendaciones PAE municipal: en aquellos momentos en que los estudiantes tengan la oportunidad de repetir almuerzo, se le permita elegir que quieren repetir, para evitar desperdicios o disminuir a la porción. Desde la dirección de la institución se informe con tiempo sobre novedades en la asistencia de los estudiantes con el fin de evitar que sobre comida. El personal de manipulación de alimentos de cierta forma sea flexible cuando por necesidad y ante los posibles cambios de horario de los estudiantes, se les permita una atención adelantada.

Recomendaciones PAE departamental: realizar el control de plagas, que le compete a la entidad prestadora del servicio. Frente al suministro de agua que sea a través de dispensador en lugar de la bolsa con agua. Solicitar menaje de acuerdo a la necesidad. El

prestador del servicio este pendiente del mantenimiento de los electrodomésticos y demás elementos que sean necesarios para el servicio.

4. **Plan de acción.**

COMPROMISOS – PLAN DE ACCIÓN PAE MUNICIPAL			
	Acción a desarrollar	**Responsable**	**Fechas**
01	En aquellos momentos en que los estudiantes tengan la oportunidad de repetir almuerzo, se le permita elegir que quieren repetir, para evitar desperdicios o disminuir a la porción.	Equipo manipuladoras del PAE	A partir del 02 de septiembre
02	Desde la dirección de la institución se informe con tiempo sobre novedades en la asistencia de los estudiantes con el fin de evitar que sobre comida	Equipo directivo institucional	A partir del 02 de septiembre
03	El personal de manipulación de alimentos de cierta forma sea flexible cuando por necesidad y ante los posibles cambios de horario de los estudiantes, se les permita una atención adelantada.	Equipo manipuladoras del PAE	A partir del 02 de septiembre

COMPROMISOS – PLAN DE ACCIÓN PAE DEPARTAMENTAL			
	Acción a desarrollar	**Responsable**	**Fechas**
01	Realizar el control de plagas, que le compete a la entidad prestadora del servicio.	Empresa contratista de PAE	A partir del 02 de septiembre
02	Frente al suministro de agua que sea a través de dispensador en lugar de la bolsa con agua.	Empresa contratista de PAE	A partir del 02 de septiembre
03	Solicitar menaje de acuerdo a la necesidad.	Por verificar	A partir del 02 de septiembre
04	El prestador del servicio este pendiente del mantenimiento de los electrodomésticos y demás elementos que sean necesarios para el servicio.	Empresa contratista de PAE	A partir del 02 de septiembre

5. **Proposiciones y varios.**
   No hubo proposiciones y varios.

Se dio por terminada la reunión a las 4:10 pm, la presente acta se firma por quienes intervinieron en la reunión.

ÁREA / NIVEL /CARGO	NOMBRE	FIRMA
Docente de Primaria	Luz Fanny Sánchez Ávila	
Docente de Secundaria	Carlos Hernán Valencia Guzmán	
Docente Secundaria	Tobías Cárdenas Rodríguez	
Docente Aguablanca	María Patricia Albarracín Manrique	
Docente Chaparral	Flor Janeth González Turmequé	Excusa
Docente La Esperanza	Fidelino Bernal López	No asistió
Docente La Esperanza	Luz Maritza Pérez Rincón	No asistió
Docente La Libertad	Uriel Castañeda Ballesteros	
Padre de familia	Lucy Bautista	No asistió
Padre de familia	Julio Martínez	No asistió
Padre de familia	Yenny Paola Guavita	No asistió
Representante de estudiantes	Karen Dayana Vega Zúñiga	No asistió
Representante de estudiantes	Daniela Cataleya Álvarez Riaño	No asistió
Representante de estudiantes	Saray Ospina Aristizábal	No asistió
Personero 2024	Julián Valentín Rodríguez Hernández	
Ecónoma	Ángela Rocío Vega Martínez	
Coordinadora de Convivencia	Ana Constanza Sandoval Ríos	
Rector	Javier Enrique Pérez León	



1041

UT Alimentamos 2024

Yopal, 25 de Octubre de 2024

UT – 0088A

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA CONTRATO 1036 DE 2024

REFERENCIA: Respuesta a oficio INTER- PAE-UT-108-2024

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-108-2024, me permito informar las acciones de mejora realizadas por el operador, en la IE Técnica Empresarial del Llano del municipio de Tauramena conforme a notificación enviada por la Interventoria traslado de SPQR recibido por el link Enlace: https//:drive.google.com/file/d/1GH8qOwjrmB7bB96vOEJpOX5Mg3vwNDtM/view?usp=drive_link, para la atención y remisión de los reportes de los **Comités de Alimentación Escolar CAE**, de la institución educativa, en donde lo manifestan lo siguiente:

- **Realizar el control de plagas, que le compete a la entidad prestadora del servicio. Frente al suministro de agua que sea atraves de dispensador en lugar de la bolsa de agua. Solicitar menaje de acuerdo a la necesidad. El prestador del servicio está pendiente del mantenimiento de los electrodomesticos y demás elementos que sean necesarios para el servicio:** El operador a dado cumplimiento al programa control de plagas (fumigación) realizado a todas las sedes adjuntas a la IE Técnica Empresarial del Llano (Aguablanca, Chaparral, La Libertad y la Esperanza), frente al suministro de agua como operador cumplimos con una minuta patron que está autorizada por la Gobernación de Casanare y aprobada desde el punto de vista técnico por la interventoría, por tal razón la solicitud es una modificación a la minuta patrón que establece la entrega semanal, por tres ocasiones, de una bolsa de agua de 200 c.c. a cada beneficiario del programa que se encuentra focalizado por la SED, de acuerdo al contrato contrato suscrito el operador no está en la obligación de entregar menaje a ninguna sede educativa, en la sede la Libertad Visinaca se realiza la revisión y mantenimiento de la nevera y se entrega en funcionamiento.

Agradezco su atención.

Durley Murcia C.
DURLEY ENID MURCIA CAMACHO
Coordinador Administrativo
UT ALIMENTAMOS 2024.

52

ANEXO 1. REGISTRO FOTOGRAFICO Y HOJA DE VIDA EQUIPO.

REGISTRO FOTOGRAFICO ARREGLO DE NEVERA SEDE LA LIBERTAD VISINACA

FOTO 1: Revision y mantenimiento de nevera en la IE Técnico del llano sede la Libertad Visinaca.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

DEPARTAMENTO: CASANARE MUNICIPIO: Tauramena SEDE EDUCATIVA: Colegio de Usos (Libertad)

ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

DATOS	DESCRIPCIÓN
NOMBRE DEL EQUIPO	Nevera Mixtos
MARCA	
MODELO	
REFERENCIA	
SERIE	
OTROS	

FECHA (D M A)	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO	TIPO DE MANTENIMIENTO: MANTENIMIENTO C	P	OBSERVACIONES	FIRMA DEL TÉCNICO
24/10/2024	Se le realizo cambio de control de temperatura y revisión en el Sistema electrico.	X			

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

16921

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Solicitud de verificación para cambio de modalidad en I.E. SIMON BOLIVAR SEDE LA UNIÓN del municipio de Paz de Ariporo Casanare

cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co> 5 de septiembre de 2024, 10:39
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Cc: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>

Buenos días

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato de Consultoría No. 2398 de 2023
Celular 3112632150
interventoriaesgpae@gmail.com
Yopal Casanare

Cordial saludo

Asunto: Solicitud de verificación para cambio de modalidad en I.E. SIMON BOLIVAR SEDE LA UNIÓN del municipio de Paz de Ariporo Casanare

Atentamente,

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 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.

54

OFICIO 720-341 ING. EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ- CAMBIO DE MODALIDAD I.E. SIMON BOLÍVÁR SEDE LA UNION PAZ DE ARIPORO_1.PDF
1082K

16422

16423

Gobernación de Casanare

720.200.20 720 341

Yopal, 03 de septiembre de 2024

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Contrato de Consultoría No.2398 de 2023
Celular 3112632150
interventoriaesgpae@gmail.com

ASUNTO: Solicitud de Verificación para cambio de Modalidad en I.E Simón Bolívar sede La unión del municipio de Paz de Ariporo.

Cordial Saludo,

En atención al contrato de consultoría No. 2398 cuyo objeto es: Realizar interventoría técnica, administrativa, jurídica, financiera, contable y ambiental a la implementación del programa de alimentación escolar, para los estudiantes focalizados de acuerdo a los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 0335 de 2021, matriculados en las Instituciones Educativas oficiales priorizados por el Departamento de Casanare; se solicita adelantar acciones necesarias para verificar y tomar medidas, frente a solicitud allegada por comunidad educativa de la I.E Simón Bolivar sede La unión del municipio de Paz de ariporo, donde solicitan para la vigencia 2025, el cambio de modalidad de Ración industrializada (RI) a Ración Preparada en Sitio (PS), Solicitud que se anexa al presente Oficio.

Agradezco, a la mayor brevedad se informe a esta dirección las medidas tomadas frente a esta Solicitud.

Atentamente,

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Director Técnico Cobertura Educativa

Proyectó: Fernanda Tumay Dedios – Profesional Contratada SED

Anexo: Oficio solicitud cambio de alimentación

16424

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SIMÓN BOLIVAR
Corregimiento Montañas del Totumo
Municipio de Paz de Ariporo – Casanare "LIBERTAD Y SABIDURIA"

Paz de Ariporo, 3 de agosto del 2024

Doctor:
DIEGO FERNANDO ARDILA PLAZAS
Secretario de educación departamental

Asunto: *Solicitud de cambio de alimentación escolar año 2025 – sede la unión.*

Cordial Saludo

Por medio de la presente solicitamos el cambio de alimentación de ración industrializada a comida caliente en la sede la unión- vda candelaria alta, ya que al esfuerzo de adecuación a las instalaciones del restaurante escolar es viable la preparación de comida caliente.

Agradecemos que para el próximo año 2025 se nos tenga en cuenta para la asignación de estrategia PAE comida para preparar en sitio.

Siempre agradecido con su apoyo y colaboración

JAVIER MENDOZA CASTILLO
C N° 74´811.502 Maní (Cas.)
Rector

16425

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

RESPUESTA SOLICITUD DE CAMBIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR AÑO 2025 — I.E SIMON BOLIVAR SEDE LA UNIÓN, MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO CASANARE

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 20 de septiembre de 2024, 18:49
Para: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>, PAE <pae@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes, cordial saludo

Por medio del presente, me permito dar respuesta al oficio No. 720-341 de fecha 03 de septiembre de 2024 de la institución educativa Simón Bolívar sede la Unión, del municipio de Paz de Ariporo.

Atentamente,

OficioInterPae-125-2024-09202024194911.pdf
7123K

16426

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 28 de septiembre de 2024
Oficio No. INTER-PAE-UT-125-2024

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

REF.: RESPUESTA SOLICITUD DE CAMBIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR AÑO 2025 — I.E SIMON BOLIVAR SEDE LA UNIÓN, MUNICIPIO DE PAZ DE ARIPORO CASANARE

Respetado Doctor,

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 atendiendo el oficio 720-341 enviado por la dirección Técnica de cobertura con *Ref.: Solicitud de cambio de modalidad presentada por el Lic. JAVIER MENDOZA CANTILLO C.C. N 74811.502 MANI (CAS.), Rector de la Institución Educativa Simón Bolívar sede La Unión, del Municipio de Paz de Ariporo Casanare*, la firma consultora realizó las siguiente acciones:

Se efectuó visita a la sede La Unión en fecha 09 de septiembre de 2024, en compañía de los padres de familia de los beneficiarios de la unidad aplicativa, realizando verificación a condiciones de infraestructura y dotación de equipos y menajes, para establecer viabilidad de prestación de servicio en modalidad preparada en sitio, no obstante, se advirtieron los siguientes aspectos no conformes:

- ✓ Requerimiento para efectuar limpieza y desinfección de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo.
- ✓ Ausencia de estibas, canastillas y recipientes plásticos.
- ✓ Ausencia de licuadora.
- ✓ Ausencia de protección física mediante malla y/o angeo para zonas de ventilación, así como aberturas entre paredes y techos.
- ✓ Ausencia de menaje (platos, vasos y cucharas) y utensilios para la preparación.
- ✓ Ausencia de recipientes para el manejo de los residuos sólidos.
- ✓ Presencia de óxido en estructura de ventanas.
- ✓ Presencia de óxido en superficies externas de nevera.
- ✓ Falencias en condiciones de mesones del área de preparación por exhibir desprendimiento de baldosas y superficies porosas.

De acuerdo al diagnóstico anterior, se determinó el requerimiento de acciones de intervención para mejorar las condiciones básicas de infraestructura y equipos para la operación del PAE, entablando compromisos mediante acta de reunión realizada con los docentes y padres de familia, quienes manifestaron tener la voluntad para realizar las mejoras y prestar los equipos faltantes para garantizar la prestación del servicio. En este sentido, se establecieron los siguientes compromisos, a realizarse con respecto a las adecuaciones de los aspectos previamente señalados:

- ✓ Madre de familia se compromete a dotar en calidad de préstamo la licuadora para el servicio.
- ✓ Realizar limpieza y desinfección de las áreas del comedor escolar.
- ✓ Instalar la estufa industrial.
- ✓ Realizar limpieza y desinfección al tanque de almacenamiento de agua.
- ✓ Dotar en calidad de préstamo el menaje platos, vasos y cucharas,
- ✓ Hacer préstamo de ollas y utensilios para la preparación de los alimentos.
- ✓ Instalación de angeos en ventanas del área de preparación.
- ✓ Dotar en calidad de préstamo recipientes plásticos con tapa.
- ✓ Solicitud a la interventoría para realizar nuevamente visita a fin de efectuar nuevamente verificación en campo, verificar cumplimiento de los compromisos y evaluar condiciones de infraestructura y equipos, para el día miércoles 18 de septiembre de 2024.

Así bien, atendiendo la solicitud y priorizando el seguimiento a las acciones desarrolladas por la comunidad, la interventoría realizó segunda visita técnica de diagnóstico de infraestructura el día miércoles 18 de septiembre de 2024, encontrando la implementación de mejorar como son: Instalación de angeos en zonas de ventilación, desarrollo de actividades de limpieza y desinfección de áreas, préstamo temporal de menaje y licuadora, adecuación de tanque de almacenamiento de agua para el suministro directo hacia el área de preparación, reubicación de equipo de conservación de alimentos desde la zona de consumo hacia el área de preparación. No obstante, al aplicar el diagnostico se evidencia que esta unidad aplicativa aun presenta aspectos no subsanables de infraestructura que permitan el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos para prestar el servicio de alimentación en modalidad preparada en sitio y en específico, el cumplimiento básico de la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013, obteniendo una calificación del 60% **DEFICIENTE.**

De acuerdo a lo anterior, se concluye informando que hasta no realizar las adecuaciones totales, no podrá ser viable la solicitud de cambio de modalidad industrializada a preparada en sitio. Por consiguiente, una vez se implementen las respectivas acciones de mejora, se deberán reportar, a fin de efectuar nuevamente verificación en campo de parte de la firma consultora.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 2398 de 2024

Anexo 09 folios (Acta de reunión de fecha de fecha: 09/09/2024; Acta de reunión de fecha: 18/09/2024; Acta de verificación de infraestructura de fecha: 18/09/2024 , Registro fotográfico)

16428

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-03-2020 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 23918/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Simon Bolivar	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Paz de Ariporo	URBANO / RURAL:	R
SEDE:	La union	FECHA VISITA:	9/09/2024		HORA INICIO:	8:00 am	
OPERADOR:	Gi alimentamos 2024	CONTRATO No:	1086/24	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	10:00 am
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(✓)	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Johana Navas	1115860870	Madre de familia	3203632392
2	Karina Linares	1118542365	Prof. de ARHO	3133716589
3	Leder Tomay	7366203	Docente	3219445345
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita I.E Simon Bolivar sede la union para cambio de modalidad RI a RPS.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita por parte de la interventoria a la institucion educativa Simon Bolivar sede la union del municipio de Paz de Ariporo con el fin de realizar verificacion condiciones de infraestructura de las areas del comedor escolar para cambio de modalidad Racion Industrializada a Racion preparada en sitio.

61

16429

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-03-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

Se evidencia lo siguiente:

-Disponen de Estufa Industrial - Nevera

-Tanque de Almacenamiento de Agua, sin embargo no cuenta con agua el tanque en el momento de la visita.

-No cuentan con Licuadora.

-Disponen de Mesones en Madera en el area de la Cocina, sin embargo, se evidencia Porosidades y desprendimiento de ceramicas en areas especificas.

-NO disponen de menaje (Platos, Vasos y Cucharas).

-Faltan cangreos en ventanas area de Preparacion y proteccion en espacios entre techo y pared.

-Deficiencia en limpieza y desinfeccion de Areas.

-NO hay ollas y utensilios para la Preparación.

-Faltan recipientes plasticos.

-Disponen de servicio de Agua, energia y gas Pipeta.

-Se evidencia Presencia oxido en ventanas.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

-Traer licuadora al restaurante- Madre de familia. Padres de familia se comprometen a realizar limpieza y desinfeccion de areas, instalacion de estufa, lavado del tanque almacenamiento agua, traer el menaje (Platos, vasos y cucharas), hacer prestamo de ollas y utensilios para la Preparacion de los alimentos, instalacion de Angeos en ventanas, recipientes plasticos con tapa.- Proxima visita 17/09/2024

FIRMA: Johana Andrea Navas Romero	FIRMA:
NOMBRE: ?	HOMBRE:
CEDULA: 1115860870	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jadel Tumay Cruz	NOMBRE:
CEDULA: 7366203	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

16430

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2898/23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	SIMON BOLIVAR	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	PAZ DE ARIPORO	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	LA UNIÓN	FECHA VISITA:	18/09/2024		HORA INICIO:	10:15 A.M	
OPERADOR:	UT-ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No:	1096-24	VISITA No.	(2)	HORA TERMINACIÓN:	11:00 A.M
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
Leder Tumay	7366203	Docente	3219495345
Geraldine Ramirez Gonzalez	1057581378	Supervisor campo Interv. PAE	3112632150

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Visita tecnica por parte de Interventoria con el Fin de verificar condiciones e infraestructura del restaurante escolar de la sede la Unión del municipio de Paz de Ariporo

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

siendo los 10:15 a.m se llegó a la sede educativa donde se realiza observación de las condiciones actuales del restaurante escolar para el cambio de modalidad de Racion Industrializada a Preparado en sitio, observando mejoras en cuanto a orden, limpieza, funcionamiento de equipos, áreas de preparación y almacenamiento en condiciones adecuadas para llevar procesos de preparación y ensamble de alimentos, cuenta con los servicios básicos como luz, agua y gas de pipeta, e instalación de mangas y áreas de proceso y almacenamiento.

se observan acciones de mejora efectuados por la comunidad como son instalación de mangas en ventanas de área de preparación y almacenamiento limpieza y desinfección en áreas de preparación y consumo.

63

Correo Electrónico: interventoriaalimentos@outlook.com

16931

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398/23

Prestamo temporal de mesaje y equipo licuadora.
- Adecuacion de tanque de almacenamiento de Agua para el suministro al area de preparacion
- Reubicacion de equipo de nevera del área de consumo al área de preparación.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Teider Luis Tumay Cruz	NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez
CEDULA: 1366.203.	CEDULA: 1057589328
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

10432

Educación

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

FO-A1-11-03 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	18 09 2024	Hora Inicio:	10:15 a.m	Institución educativa:	Simon Bolivar
		Hora terminación:	11:00 a.m.	Sede educativa:	La Union
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada (X)				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	21	PORCENTAJE %	60%
CONCEPTO FINAL	Deficiente.				

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (X) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	Nevera en parte externa con oxido
PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no (X); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No se cuenta con este equipo.
PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuentan con estibas
PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	No cuentan con canastillas
PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (X) Pintura (X) Ladrillo ( )	0	Se evidencia requerimiento de pintura.
PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	0	Existe aberturas entre techo y paredes y abertura en techo
PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	Desprendimiento de baldosas en mesones
PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Ventanas presentan oxido en superficies.

16433

Educación

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

FO-AT-V8.0 | 27-02-2024 | Ve. 3

5	PS IN ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (X) no( ); funciona: si ( ) no ( ).	1	
6	PS IN ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial (X) domestica ( )	1	Estufa con óxido.
7	PS IN ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no (X); capacidad: suficiente ( ) Insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )	0	No cuentan con este equipo propio del restaurante escolar
8	PS IN ED	El área de prepsración cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	0	No cuentan con menaje

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
PS IN ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	N.A	
PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Ventanas sin vidrio ó barrera de protección (anjeo)
PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plástica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plástica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

EM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda)	1	Pozo profundo
PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (X); Funciona: si (X) no ( ).	1	
PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	Pozo séptico
PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas de pipeta

16439

Educación

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

FO.AT.V.03 27-02-2024 Ve. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1 PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	Dotar de canecas con tapa.
2 PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
3 PS IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (X) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1 PS IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	Adecuar área
2 PS IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
3 PS IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Baños compartidos con la I.E

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza verificación de condiciones de infraestructura del restaurante escolar de la sede educativa La Unión de la I.E Simón Bolivar del municipio de Paz de Ariporo.
Se evidencia, equipo licuadora doméstica y menaje, pero son en calidad de préstamo por los padres de Familia.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Romero	NOMBRE: Leder Luis Tumay Cruz	NOMBRE:
CEDULA: 1057559328	CEDULA: 7366.203	CEDULA:
TELEFONO: 3117632165	TELEFONO: 3219495345	TELEFONO:
CARGO: Sup. Interv PAE	CARGO: Docente.	CARGO:

16935

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

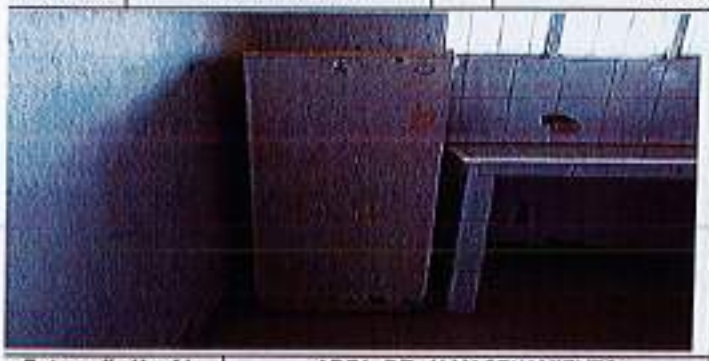
CONTRATO DE CONSULTORIA No 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	IPS	CASANARE	MUNICIPIO	Paz de Ariporo	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA UNIÓN	FECHA DE VISITA	18/09/2024		HORA INICIO:	10:15 a. m.	
OPERADOR	UT Alimentamos 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No.	0336 de 2024		HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO				
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SI: SERVICIO RESIDENCIAS		



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

em 5. El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ); en uso: si ( ) no ( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Nevera en funcionamiento pero presenta oxido en parte externa.		



Fotografía No. 02	AREA_DE_PREPARACION

Item 10. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACION

m 11. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: mento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Paredes requieren mantenimiento en pintura de paredes		



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACION

Item 12. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Se evidencia abertura entre techos y paredes del área de preparación.		

16936

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACION

em 13. Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no bsorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Mesones con desprendimiento de baldosas.		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACION

Item 14. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	ventanas cuentan con proteccion fisica,sin embargo, presentan óxido en estructura.		



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACION

m 16. El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: ficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )

Cumple	X	No cumple	
bservaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

Item 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	ventanas sin protección sin vidrios o barreras de protección.		



Fotografía No. 07	SERVICIOS_PUBLICOS

n 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de stecimiento según corresponda).

Cumple	X	No cumple	
bservaciones:			



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

Item 28. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( ). Funciona: si ( ) no ( )

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Referente al numeral 12. Se evidencia fisuras en techos que pueden permitir el ingreso de agua lluvia.		

69

16437

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Notificación acta visita Bodega

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 9 de septiembre de 2024, 9:42
Para: UT ALIMENTAMOS 2024 <utalimentamos2024@gmail.com>

Buen día,

Por medio del presente, me permito enviar oficio **No. INTER-PAE-UT-114-2024,** reportes de las visitas técnicas realizadas por el equipo interventor a la bodega de almacenamiento de materias primas del Programa de Alimentación Escolar PAE en el Departamento de Casanare,

Para su conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular

_ _
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L INTERVENTORÍA PAE CASANARE

OFICIO INTER-PAE-UT-114-2024.pdf
5866K

70

16438

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 09 de septiembre de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-114-2024

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	28/08/2024	✓FTO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RI - RACIÓN PS ✓FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PS ✓FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RI ✓FTO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RI	100 %	Muy bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento, monitoreo 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).

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

16439

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 via a la Pedrera	Ciudad planta:	Yopal - Casanare		
Correo electrónico:		Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

				Tipo de Complemento:	Industrializada	Raciones escolares	Almuerzos	Total servicios
Fecha de la visita:	28/08/2024							
Hora inicio:	2:00p.m	Hora terminación:	2:00pm	Número de servicios:				

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

72

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 lineas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	N.A	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	N.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

16491

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 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

Nº.	Variables	Calificación	Nº.	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.	N.O	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	N.A
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 fisicoquímica del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

Nº.	Variables	Calificación	Nº.	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

74

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 vehiculo 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 vehiculos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
57	100%		Muy bueno X	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a la Bodega de materia prima del PAE - Tipo de complementos almuerzos e industrializados.
Se verifica alimentos, productos perecederos y no perecederos, por parte de interventoria; donde se observa los diferente componentes que conforman los ciclos de menu correspondiente a semana 2 (menu #6 a menu #10).
-Se evidencia Fruver, proteinas, lacteos, leguminosas y cereales en buenas condiciones de calidad y en las cantidades suficientes para su distribucion a los diferentes municipios del departamento.
-Se observa buenas condiciones de limpieza y orden en el almacenamiento de los alimentos.
- El personal manipulador cuenta con la dotacion indicada
- Se autorizan los siguientes intercambios para modalidad racion industrializada. Bebida lactea = Yogurth de Mora por Yogurth de Melocoton. Fruta = Granadilla por Banano y Yogurth de Fresa por Yogurth de Melocoton. Para racion preparada en sitio: Fruta = Jugo de Mango por Jugo de naranja y Jugo Sorbete de Curuba, por Sorbete de Guayaba.
-Se deja la observacion de hacer llegar a bodega el programa de calibracion de equipos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez	Nombre: Juan Martinez
Documento: 1057587328	Documento: 1118547344
Cargo: Supervisor Interv. PAE.	Cargo: Prof. Alexo Bodega

FIRMA	FIRMA
Nombre: Lu Estela Carrero	Nombre:
Documento: 23770291	Documento:
Cargo: Super V. INTER-PAE	Cargo:

75

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 FOFI MIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 28/8/2024 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
Yogurt Melocoton	10AGO24	04NOV24	YM256	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche Entera	07AGO24	04NOV24	LE248	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche Saborizada Vainilla	07AGO24	06NOV24	LV253	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena	10AGO24	07NOV24	AV255	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Panelita de leche	—	Viene 25	218	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	—	Viene 25	218	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Mantecada	—	18/09/24	240547	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie	—	18/09/24	240554	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta	—	18/09/24	240554	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Ranchera	—	18/09/24	240547	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Torta cubierto de chocolate	—	04/10/24	240543	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
Yogurt Melocoton	10AGO24	04NOV24	YM256	C	C		C			
Leche Entera	07AGO24	04NOV24	LE248	C	C		C			
Leche Saborizada Vainilla	07AGO24	06NOV24	LV253	C	C		C			
Avena	10AGO24	07NOV24	AV255	C	C		C			
Panelita de leche	—	Viene 25	218	C	C		C			
Bocadillo	—	Viene 25	218	C	C		C			
Mantecada	—	18/09/24	240547	C	C		C			
Brownie	—	18/09/24	240554	C	C		C			
Galleta	—	18/09/24	240554	C	C		C			
Ranchera	—	18/09/24	240547	C	C		C			
Torta cubierto de chocolate	—	04/10/24	240543	C	C		C			

Observaciones:
Intercambios semana #2.
Menú #6 Yogurt de Mora → Yogurt de Melocotón.
#6 Granadilla → Banano
#9 Yogurt de Fresa → Yogurt de Melocotón.

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

Educación

ESTRATEGIA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 28/8/2024 | Contrato de prestación de servicios No. 1036/24 | Hora de inicio | Hora de terminación

Operador: PI alimentamos 2024 | No Servicios | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde

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 vencimiento del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumple/Incumple	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumple/Incumple (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumple/Incumple (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumple/Incumple (C/NC)	Día	Temp. 0-4°C (±2)	Cumple/Incumple (C/NC)
	Yogurt Melocotón	PIPPO	PIPPO	PIPPO	2/9/24	1M256		C	C	C	C	C	200ml	229	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Leche Entero UHT	PIPPO	PIPPO	PIPPO	2/9/24	1M258		C	C	C	C	C	200	220	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Leche Saborizada Vainilla	PIPPO	PIPPO	PIPPO	2/9/24	1M253		C	C	C	C	C	200	215	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Avena	PIPPO	PIPPO	PIPPO	2/9/24	1M255		C	C	C	C	C	200	221	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Cocadillo	Ricolac	Ricolac	Ricolac	3/9/24	218		C	C	C	C	C	259	309	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Panelita	Ricolac	Ricolac	Ricolac	3/9/24	218		C	C	C	C	C	259	309	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Banano	—	—	—	—	—		C	C	C	C	C	165	179	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Naranja	—	—	—	—	—		C	C	C	C	C	167	256	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Manzana	—	—	—	—	—		C	C	C	C	C	143	249	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Mantecada	Tulicay	Tulicay	Tulicay	23/9/24	240547		C	C	C	C	C	169	169	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Brownie	Tulicay	Tulicay	Tulicay	23/9/24	240554		C	C	C	C	C	149	159	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Galleta	Tulicay	Tulicay	Tulicay	23/9/24	240554		C	C	C	C	C	169	159	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Tukada	Tulicay	Tulicay	Tulicay	23/9/24	240547		C	C	C	C	C	149	169	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Ponque cubierto Chocolate	Tulicay	Tulicay	Tulicay	23/9/24	240547		C	C	C	C	C	149	159	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Observaciones características organolépticas:

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Ruñna U/	Nombre:
Documento: 1118542365/	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo:

Educación

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: 28/08/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: CHAMEZA | Tipo de Complemento: Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo X

Operador: UT-ALIMENTAMOS 2024 | No Servicios

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	Del: 2 de Septiembre al: 6 de Septiembre
	Menú 6 al Menú 10	Menú ____ al Menú ____	Menú ____ al Menú ____		

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: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de soya	Campo alegre	0607242F	22/07/25	500ml		44	44	0	✓	✓	✓	C
Arroz Blanco	Blanquita	L0824M42	24/08/25	500g		150	150	0	✓	✓	✓	C
Arveja Seca	Su Despensa	7-3517824	15/07/25	500g		20	20	0	✓	✓	✓	C
Azucar	Su Despensa	8854/2708	21/08/25	500g		25	25	0	✓	✓	✓	C
Avena en hojuelas	Su Despensa	869 72708	27/08/25	250g		18	18	0	✓	✓	✓	C
Frijol	Su Despensa	80192708	22/08/25	500g		20	20	0	✓	✓	✓	C
Harina Blanca	Su Despensa	L310724	31/07/25	500g		25	25	0	✓	✓	✓	C
Leche en Polvo	Bodega	010824	01/08/25	380g		31	31	0	✓	✓	✓	C
Pasta Fideos	Su Despensa	24 4H:09:15	15/04/25	250g		17	17	0	✓	✓	✓	C
Achiote	Fava	08:02	08/2026	30g		8	8	0	✓	✓	✓	C
Bocadillo	Lux	08177241	20/03/25	1100g		30	30	0	✓	✓	✓	C
Gelatina	Eye	14/08/2024	14/12/24	250g		19	19	0	✓	✓	✓	C
Gelatina	Eye	4/07/5/3371	-	500g		15	15	0	✓	✓	✓	C
Hamburguesa	Delicream	12/08/24	16/10/24	1250g	0°C	27	27	0	✓	✓	✓	C
Pechuga de Pollo	Listo el pollo	260724	22/01/25	500g	-18°C	41,91	42	0	✓	✓	✓	C
Goulash de Res	Grupo Monde S.A.S	0004	24-11-24	500g	-18°C	24,16	24,5	0	✓	✓	✓	C
Pernil Magro	Grupo Monde S.A.S	0004	25-11-24	500g	-18°C	23,587	23,587	0	✓	✓	✓	C
Queso campesino	Lonchateos	290824	09-10-24	500g	0°C	18	18	0	✓	✓	✓	C
Ajo	Cosecha	-	-	Kg		0,53	0,55	0	✓	✓	✓	C
Arbolejo verde	Cosecha	-	-	Kg		5,93	5,95	0	✓	✓	✓	C
Cebolla cabezona	Cosecha	-	-	Kg		37,98	38,1	0	✓	✓	✓	C
Cebolla bonga	Cosecha	-	-	Kg		16,48	16,5	0	✓	✓	✓	C
Cilantro	Cosecha	-	-	Kg		0,07	0,1	0	✓	✓	✓	C

78

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO 16946

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 (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Habichuela	Cosecha	-	-	Kg		12,10	12,3	0	✓	✓	✓	C
Pimenton Rojo	Cosecha	-	-	Kg		1,03	1,5	0	✓	✓	✓	C
Remolacha	Cosecha	-	-	Kg		11,82	11,9	0	✓	✓	✓	C
Repollo	Cosecha	-	-	Kg		35,02	35,2	0	✓	✓	✓	C
Tomate	Cosecha	-	-	Kg		46,05	46,3	0	✓	✓	✓	C
Zanahoria	Cosecha	-	-	Kg		51,56	51,5	0	✓	✓	✓	C
Papa criolla	Cosecha	-	-	Kg		46,75	46,8	0	✓	✓	✓	C
Platano hartón maduro	Cosecha	-	-	Kg		103,20	103,3	0	✓	✓	✓	C
Platano verde	Cosecha	-	-	Kg		4,01	4,1	0	✓	✓	✓	C
Yuca blanca	Cosecha	-	-	Kg		112,74	112,8	0	✓	✓	✓	C
Guayaba	Cosecha	-	-	Kg		28,00	28,0	0	✓	✓	✓	C
Limon	Cosecha	-	-	Kg		10,57	10,6	0	✓	✓	✓	C
Naranja	Cosecha	-	-	Kg		35	35,2	0	✓	✓	✓	C
Piña	Cosecha	-	-	Kg		38,5	38,6	0	✓	✓	✓	C
Tomate Arbol	Cosecha	-	-	Kg		35	35,3	0	✓	✓	✓	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:

Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez

Documento: 1059587378

Cargo: Supervisor Interv. PAE

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

Nombre:

Documento: 1148549344

Cargo: Apoyo Profesional Bodega

16447

UT Alimentamos 2024

Yopal, 05 de septiembre de 2024 UT-00136A-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 Interventoria N°2398 de 2023; donde efectuaron visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control, bodega ofertada que fue realizada conforme a novedades presentadas en visita de seguimiento monitoreo y control de fecha 28 de agosto 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 plan de mejora y soportes.

Sin otro particular

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

80

16948

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 TÈCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LO LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAME

1. DATOS GENERALES

CONTRATISTA	UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°	1036-2024
PERIODO DE REPORTE DE ACTAS	SEMANA DEL 7 AL 12 DE SEPTIEMBRE DE 2024		

2. CONTENIDO PLAN DE MEJORA							CAMPOS A SER DILIGENCIADOS POR EL CONTRATISTA		
FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Acción de Mejora:	Responsable(s)	Plazo de ejecución
7/09/2024	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S- R.I	58. Se realiza la verificacion de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición)	No se evidencian registros de la dosificacion de las sustancias de desifeccion	Se realiza la publicación de la tabla dosificadora de las soluciones desinfectantes (Se anexa copia de registro de limpieza y desinfección)	OPERADOR	OCHO (8) DIAS
7/09/2024	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 fisioquimica del agua	Se realiza la actividad y se diligencian registros (Se anexa copia de registros toma de PH y Cloro)	OPERADOR	OCHO (8) DIAS
12/09/2024	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S- R.I	58. Se realiza la verificacion de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición)	No se evidencian registros de la dosificacion de las sustancias de desifeccion	Se realiza la publicación de la tabla dosificadora de las soluciones desinfectantes (Se anexa copia de registro de limpieza y desinfección)	OPERADOR	OCHO (8) DIAS
12/09/2024	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 fisioquimica del agua	Se realiza la actividad y se diligencian registros (Se anexa copia de registros toma de PH y Cloro)	OPERADOR	OCHO (8) DIAS

87

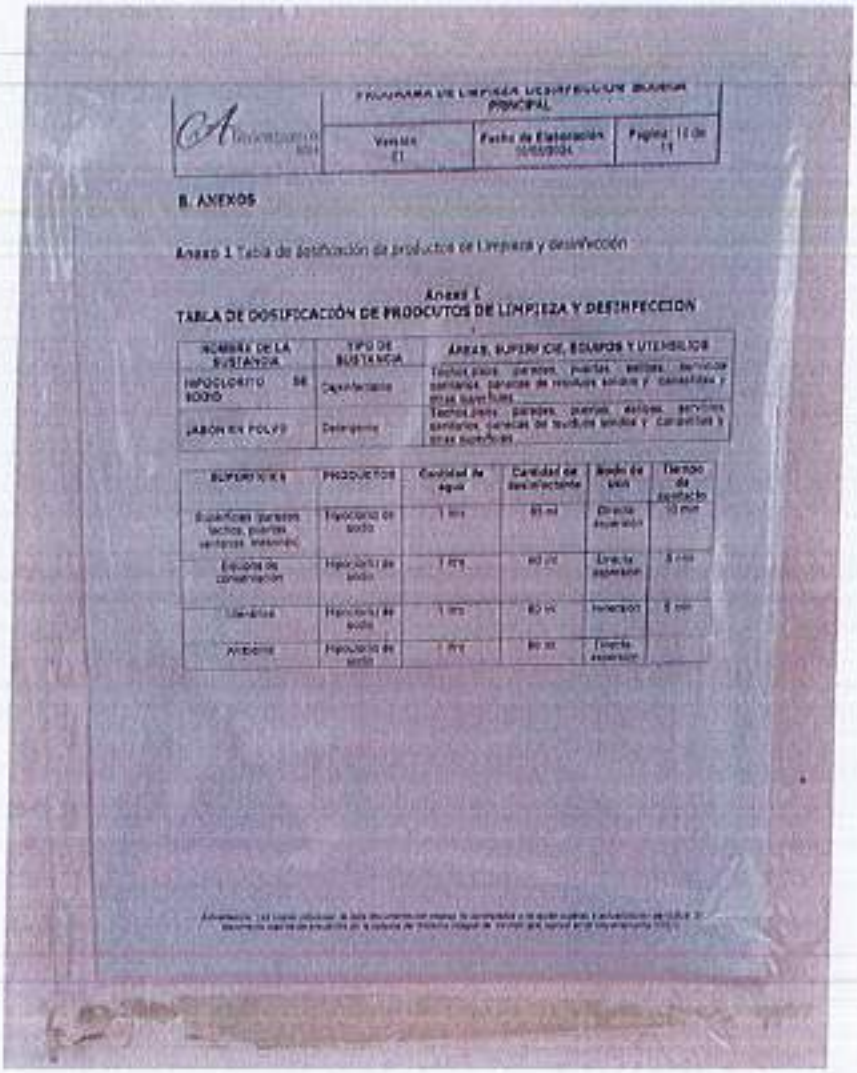
16449

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

TABLA DOSIFICACION DE PRODUCTOS DESINFECTANTES BODEGA



	PROGRAMA DE LIMPIEZA DESINFECCIÓN BODEGA PRINCIPAL		
Alimentamos 2024	Versión 01	Fecha de Elaboración 10/05/2024	Página: 11 de 11

8. ANEXOS

Anexo 1 Tabla de dosificación de productos de Limpieza y desinfección

Anexo 1
TABLA DE DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

NOMBRE DE LA SUSTANCIA	TIPO DE SUSTANCIA	AREAS, SUPERFICIE, EQUIPOS Y UTENSILIOS
HIPOCLORITO DE SODIO	Desinfectante	Techos,pisos, paredes, puertas, ventanas, servicios sanitarios, canecas de residuos sólidos y canastillas y otras superficies
JABON EN POLVO	Detergente	Techos,pisos, paredes, puertas, ventanas, servicios sanitarios, canecas de residuos sólidos y canastillas y otras superficies

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

82

16450

UT Alimentamos 2024	CONTROL CLORO RESIDUAL Y PH DE AGUA			
	Código: HSEQ-R-40	Versión: 05	Fecha de Elaboración: 08-08-2011	Pagina 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
07/09/24	7 am	lavamanos	1	6.8		Juan carlos
08/09/24	6 am	lavamanos	1	6.8		Juan Carlos
12/09/24	11:am	lavamanos	2	7.8		Juan Carlos
13/09/24	7.30am	lavamanos	1	6.9		Juan carlos
19/09/24	8:00 am	lavamanos	1	6.8		Juan Carlos
20/09/24	6:00am	Tanque	2	7.2		Juan Carlos
26/09/24	7:00 am	Tanque	2	7.2		Juan Carlos
27/09/24	10:00am	lavamanos	1	6.8		Juan Carlos

MEDIDAS CORRECTIVAS

16451

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

OFICIO INTER-PAE-UT-115-2024

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 10 de septiembre de 2024, 10:49
Para: UT ALIMENTAMOS 2024 <utalimentamos2024@gmail.com>, Jorge Enrique Cuervo Niño <jorge.cuervo@duflosas.com>

Buen día señores UT ALIMENTAMOS 2024.

Cordial saludo,

Por medio del presente, me permito enviar oficio del asunto para su conocimiento y fines pertinentes.

Quedamos atentos a cualquier inquietud,

Atentamente,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

OFICIO INTER-PAE-UT-115-2024.pdf
4721K

84

16452

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal Casanare, 10 de septiembre de 2024

Oficio No. INTER-PAE-UT-115-2024

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

REF.: TRASLADO SOLICITUD PERSONERÍA MUNICIPAL DE NUNCHIA – OFICIO No. OPM 203-2024 DE FECHA 6 DE SEPTIEMBRE 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 hacer traslado de solicitud por parte de la Personería municipal de Nunchía donde la junta directiva del restaurante escolar manifiesta que existen unos acuerdos entre la comunidad escolar para el tiempo de contratación del personal manipulador de alimentos, como interventoría hacemos la invitación a considerar el caso y si es posible, contemplar el cumplimiento de estos acuerdos con el fin de brindar oportunidad a más personas de la región.

Sin otro particular,

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

Anexo: Oficio No. OPM 203-2024 DE FECHA 6 DE SEPTIEMBRE DE 2024

16453

PERSONERIA
MUNICIPAL DE NUNCHIA

OPM 203 -2024
Nunchía, septiembre 06 de 2024

Señor:
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
R/L U.T. ALIMENTAMOS 2024
E.S.D.

Ref.: Remisión de solicitud por competencia – articulo 21 ley 1755 de 2015.

Cordial saludo,

En atención a solicitud realizada por madres de familia de menores estudiantes de la vereda Buena Vista de esta municipalidad, en la que solicitan a esta personería interceda ante la U.T. ALIMENTAMOS 2024, para que cumpla acuerdos sobre el tiempo de labor que se daría a quienes prestan sus servicios como ecónomas, por lo anterior y en mi labor de agente del ministerio público, respetuosamente solicito a su despacho que en procura con la responsabilidad social empresarial, se tengan en cuenta los pactos fijados, toda vez que, de está manera continuará la sinergia entre empresa y comunidad, así mismo se dará oportunidad laboral y se garantizará en derecho al trabajo a la mayor cantidad de personas de esta zona con gran cantidad de necesidades.

Anexo oficio de la comunidad

Respetuosamente,

LIBARDO PAN CHAPARRO
Personero Municipal

Digitó: Misha Yasmin Perez Moreno. Proyectó y aprobó: L. Pan Chaparro

16454

Nunchia – Casanare

1 de agosto de 2024

Srs: UT Alimentamos 2024

Asunto: acuerdos ecónomias

Por medio de la presente, me permito darles a conocer como miembro de la junta directiva del restaurante escolar y la mayoría de los padres de familia de la sede Buenavista (I.E. Salvador Camacho Roldan - vereda Buenavista, Nunchia) los acuerdos que se firmaron para el manejo de las ecónomas; ya que son solo 2 madres postuladas: donde se manifestó que el tiempo se dividiera en 3 meses para dar la oportunidad de laborar en la mitad del año a las 2 personas. Por tanto la siguiente madre "Economa" empezaría turno a comienzos Septiembre. Por lo mencionado anteriormente se solicita que los acuerdos a los que llegó la mayoría de comunidad sean respetados.

A continuación se anexan las siguientes firmas:

Padres y madres de familia	Cargo en la junta del restaurante escolar
Monica Acevedo Lopez	Presidente. 1006405540
Jr. David cotrina chavo	Fiscal c. 74872744
Roberto Cortes L	4'184'103 N
Rosa del Carmen Maldonado	23827428 N
Yamile Lopez	Secretaria
Jacinto Acevedo	74812575

Celular: 3212736928

16455

UT Alimentamos 2024

NIT – 901830274-0

Yopal, 12 de septiembre de 2024

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora

ASUNTO: Respuesta oficio No. INTER-PAE-UT-115-2024

REFERENCIA: TRASLADO PERSONERÍA MUNICIPAL DE NUNCHIA – OFICIO No. OPM-203-2024 DE FECHA 6 DE SEPTIEMBRE DE 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 **UT ALIMENTAMOS 2024.**, damos respuesta al requerimiento del Oficio No. INTER-PAE-UT-115-2024, remitiéndonos al OFICIO No. OPM-203-2024 DE FECHA 6 DE SEPTIEMBRE DE 2024 traslado de la Personería Municipal de Nunchía.

Contractualmente y conforme al presupuesto para el personal de ecónomas (os) vinculado al Contrato No. 1036, para la sede BUENAVISTA de la I.E. SALVADOR CAMACHO ROLDAN se tiene presupuestado la contratación de una ecónoma de tiempo completo; en cumplimiento de lo indicado al respecto, se vincula el 20 de mayo de 2024 a la Sra. **MARIA JANETH LOPEZ CACHAY** mediante contrato a obra o labor.

Sin desconocer el acuerdo del 1 de agosto de 2024 y firmado por miembros de la comunidad en la jurisdicción de la Sede Bellavista, se aclara que la **UT Alimentamos 2024** no es firmante de dicho acuerdo.

Teniendo en cuenta lo anterior, si bien comprendemos la petición de la comunidad, advertimos que **UT ALIMENTAMOS 2024** respeta los acuerdos entre miembros de la comunidad, pero no puede adherirse a los mismo, prevalecen nuestras obligaciones para con nuestro contrate y respetamos los derechos al trabajador.

Sin otro particular,

LUIS GUILLERMO NAVIA
Representante legal
UT ALIMENTAMOS 2024

88

16456

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACIÓN VISITAS SMC PAE SEMANA 02 AL 06 DE SEPTIEMBRE 2024

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 10 de septiembre de 2024, 12:53
Para: UT ALIMENTAMOS 2024 <utalimentamos2024@gmail.com>, Jorge Enrique Cuervo Niño <jorge.cuervo@duflosas.com>

Cordial saludo,

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.

14. Actas (1036) 02-06 septiembre.pdf

89

16457

UT Alimentamos 2024

Yopal, 18 de septiembre de 2024 UT-00147A-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 consultoría N°2398 de 2023; donde efectuaron visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control, que fueron realizadas conforme a novedades presentadas en la semana del 02 al 06 de septiembre 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 asi 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 Murcio C

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

90

16458

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

CONVOCATORIA COMITE EXTRAORDINARIO SOCIALIZACION NOTIFICACIÓN DE ACTA DE IVC I.E TECNICO DIVERSIFICADO SEDE BETEL, MUNICIPIO DE MONTERREY

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 10 de septiembre de 2024, 16:50
Para: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>, PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Cc: UT ALIMENTAMOS 2024 <utalimentamos2024@gmail.com>

Buenas tardes,

Me permito convocar a comité técnico extraordinario para el día 11 de septiembre de 2024, hora 2:00 pm, lugar Dirección Técnica de Cobertura, con el objetivo de entablar compromisos y acciones inmediatas, en relación a la Notificación de acta de inspección sanitaria de LA I.E TECNICO DIVERSIFICADO SEDE BETEL MUNICIPIO DE MONTERREY.

OFICIO INTER-PAE UT-117-2024.pdf
2461K

97

16459

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 10 de septiembre de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-117-2024

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

(CC) Doctor
LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
REPRESENTANTE LEGAL
UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024
la Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN DE ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA DE LA LE TECNICO DIVERSIFICADO SEDE BETEL, MUNICIPIO DE MONTERREY

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 que el día 03 de septiembre de 2024 se realizó de parte de la Secretaria de Salud Departamental visita de inspección sanitaria a la Institución Educativa Técnico Diversificado Sede Betel, municipio de Monterrey, obteniendo un porcentaje de cumplimiento del 46% y un concepto sanitario DESFAVORABLE, que ocasionó la imposición de una medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL.

Por consiguiente, se convoca a comité técnico extraordinario para el día 11 de septiembre de 2024, hora 2:00 pm con el objetivo de entablar compromisos y acciones inmediatas entre la ETC y operador para subsanar los hallazgos que se encuentran no conformes frente a los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente. En este sentido, se debe efectuar acciones de mejora para subsanar las falencias detectadas en la inspección, las cuales se relacionan con aspectos críticos como es el suministro de agua potable para la sede educativa, puesto que la fuente de abastecimiento actual, no garantiza las características fisicoquímicas aptas para el consumo humano y las actividades de saneamiento básico. Así mismo, se encuentra como no conformidades condiciones de: infraestructura por falta de protección en zonas de ventilación, falencias en paredes y techo del área de preparación, falencias en unidades sanitarias, inexistencias de equipos para el control de temperatura y conservación de alimentos, manejo de las Buenas Practicas del personal manipulador, inexistencia de recipientes para el almacenamiento de

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

materia prima, , ausencia de tapa para el tanque de almacenamiento de agua, inexistencia de recipientes para la disposición de residuos sólidos e implementación del plan de saneamiento básico.

Sin otro particular,

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

Anexos: 08 folios (ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS)

16461

CASANARE

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

invima

DEPARTAMENTO: Casanare | MUNICIPIO: Monterrey | FECHA: 03/09/2024

CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 85 | CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 162 | NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 851629153022314

IDENTIFICACION DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

PERSONA JURÍDICA

RAZÓN SOCIAL: UT Alimentamos 2024

NOMBRE COMERCIAL: TF Tecnico Diversificado - Sede Betel

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] | Número de Identificación Tributaria: 901830274-0

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO: —

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO: —

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E [ ] | Número de documento: —

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

*DIRECCIÓN AUBICACION DEL ESTABLECIMIENTO: Vereda Buenavista

Rural [X] | Urbano [ ] | Barrio | Vereda: Buenavista

Comuna [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Corregimiento [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Otro [ ] | Cual

TELÉFONO: — | FAX: — | CELULAR: 3187773309

CORREO ELECTRÓNICO: UTalimentamos2024@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA: CR 11A # 31-15 Bo. 20 de Julio

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: utalimentamos2024@gmail.com | Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Yopal | *DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Casanare

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto:

Preparadores Alimentos	Restaurante		Expendio Alimentos	Expendio		Ventas Vía Pública	Puesto fijo o semifijo		
	Cafetería			Productos de la pesca			Puesto móvil o ambulante		
	Panadería y/o Pastelería		Grandes Superficies	Hipermercado / Supermercado			Establecimiento con preparación de alimentos		
	Asadero, Rotisería y/o Salchipapa		Distribuidor Alimentos	Bar sin venta de licor			Área Exclusiva con preparación de alimentos		
				Discoteca, cantagallo		Expendio Bebidas Alcohólicas			
Comedores	Programas de asistencia social estatal	X	Almacenamiento	Cafe con venta de licor con o sin baile		Plazas de Mercado	Plaza de Mercado		
	Comedores empresariales o institucionales (UAPES)			Bodega de licor			Centro de Acopio		

Nota: este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercializadoras de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su normatividad especifica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1500 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [ ] NO [ ]

Fecha de última inspección: | Ultimo concepto sanitario emitio:

Funcionario que realiza inscripción:

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria (cuando se reciba el formulario):

Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento:

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

NOMBRE COMPLETO: Martha Taloza Parra | FIRMA: Martha Taloza

CEDULA: 7720567740 | EN CALIDAD DE: Manipuladora

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

NOMBRE COMPLETO: Andrea Piccirelli Torres | FIRMA:

CEDULA: 1118541911 | EN CALIDAD DE: Técnico - Auxiliar Salud

Se entrega copia al interesado.

91

Scanned with CamScanner

16462

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

CIUDAD: Monterrey | FECHA: 03/09/2024 | ACTA N°:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fotería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [X] Cual PAE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Casanare

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL	UT ALIMENTAMOS 2024		
*CÉDULA / NIT	901830274 0	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	85162901830274
*NOMBRE COMERCIAL	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO DIVERSIFICADO - SEDE BETEL		
*DIRECCIÓN	VEREDA BUENAVISTA	MATRICULA MERCANTIL	NA
*DEPARTAMENTO	CASANARE	*MUNICIPIO	MONTERREY

Barrio [ ] Vereda [X] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cual: BUENAVISTA

TELÉFONOS	3187775309	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	utalimentamos2024@gmail.com		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	UT ALIMENTAMOS 2024		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	cc [ ] ce [ ] ppt [X]	Número de documento:	901830274 0
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	LUIS GUILLERMO HAVIA PERDOMO		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	cc [X] ce [ ] ppt [ ]	Número de documento:	79146058
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CARRERA 17A # 31-15 BARRIO VEINTE DE JULIO		
*DEPARTAMENTO	CASAYARE	*MUNICIPIO	YOPAL
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	9:00 AM - 1:00 PM LUNES A VIERNES	*NÚMERO DE TRABAJADORES	1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	dia / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADM N	

OTRO [ ] Especifique

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continue ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 1 9, 12 13 31 33 y 36. Artículo 32 Numerales 1 2 3 4 6 y 7 Artículo 33 Numeral 6)	2	1	(0)	La infraestructura permite el ingreso a posibles plagas y animales domésticos C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013 Artículo 7 Numeral 1 2 Artículo 33 Numerales 1 2 y 3)	2	(1)	0	Las paredes presentan deterioro en la pintura y humedad en la pared derecha del área de preparación C

95

Scanned with CamScanner

16463

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 3. 4. 5. 7. 8. Artículo 32. Numeral 4.)*	2	(1)	0	El techo no esta diseñado y construido de manera que se evite la acumulacion de suciedad y desprendimiento de particulas (Techo en tejas de eternit). El techo no cuenta con cielo raso de material de facil limpieza y desinfeccion (resistente a factores ambientales) C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 8. Numeral 8.1. 8.2. 8.3. 8.4. Artículo 32. Numeral 9 y 11.)*	4	2	(0)	Se evidencia unidad sanitaria para el personal manipulador de alimentos en desuso y dañada, con deficientes procesos de limpieza y desinfección C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			2%	La calificacion del bloque corresponde al 12% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 1. 6. 8 y 9. Artículo 10. Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5	2,5	(0)	No cuenta con equipos de refrigeración y congelación para el almacenamiento de insumos. Ademas no tienen licuadora y algunos utensilios estan en regular estado (platos y vasos). No cuentan con instrumentos que permiten la medición de temperaturas. C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 2. 3. 4. 5. 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35. Numeral 8 y 10. Resoluciones 653. 4142 y 4143 de 2012. 834 y 835 de 2013)*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7%	La calificacion del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 4. 5. Artículo 14. Numeral 12.)*	(7)	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1. 2. 3. 4)*	(2)	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)*	7	(3,5)	0	En el momento de la inspección sanitaria la persona manipuladora de alimentos se encontraba con accesorios (aretes y cadena) C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 12 y 13. Artículo 36.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5%	La calificacion del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984. Art. 80. Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numerales 1. 3. 4 y 5. Artículo 35. Numerales 1. 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 653. 4142 y 4143 de 2012. 834 y 835 de 2013.)*	5	2,5	(0)	Las materias primas e insumos no cuentan con un debido lavado y desinfección, dado a las malas caracteristicas fisico-quimicas del agua para consumo humano C

96

Scanned with CamScanner

16467

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 18, Numeral 7. Artículo 19. Numeral 5 Artículo 35. Numeral 4.)*	9		(0)	El establecimiento no previene la contaminacion cruzada de los alimentos, dado que, para el procedimiento de lavado y desinfección utiliza agua que no es apta para el consumo humano. Los insumos congelados y refrigerados son almacenados en la vivienda de la manipuladora de alimentos (todos los días lleva los insumos desde la vivienda al restaurante del PAE) C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979. Artículo 282, 425. Resolución 2674/2013. Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	(0)	Se evidencia que puede perderse la cadena de frio, debido a que no cuentan con equipos de refrigeración y congelación en el establecimiento. C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012. 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6. Artículo 33. Numeral 9)*	4	2	(0)	No se evidencia recipientes adecuados para el almacenamiento de materias primas. NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				0%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26. Numeral 4. Artículo 32. Numeral 8 Resolución 2115 de 2007. Artículo 9)*	7	3,5	(0)	No cuentan con agua apta para consumo humano, se evidencia que el tanque aereo de almacenamiento de agua se encuentra sucio y sin proteccion (sin tapa). No se evidencia registro de las actividades de limpieza y desinfeccion. C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numeral 4. Artículo 32. Numerales 5 y 10.)*	(4)	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33. Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18. Numeral 11.)*	4	(2)	0	No cuenta con suficientes recipientes con tapa, acorde al código de colores C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 26. Numeral 3.)*	(9)		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5. Artículo 26 Numeral 1)*	7	(3,5)	0	Se evidencia deficientes procesos de limpieza y desinfección de utensilios (licuadora) y área de lavado de manos. (por acumulación de sedimentos de agua) C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	(2)	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20,5%	La calificación del bloque corresponde al 13% del total del acta

III. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
46%		FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	x	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

97

Scanned with CamScanner

16465

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N/A
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N/A

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI	No	Cuál CLAUSURA TEMPORAL TOTAL

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se realza la socializacion total del acta presente a la manipuladora de alimentos, se explica en que consiste la medida y el tramite para el levantamiento de la misma, la manipuladora autoriza la toma de registro fotograficas (hallazgos) dentro del establecimiento.
No se evidencia extintor ni botiquin de primeros auxilios.
Para el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad, se debe solicitar visita de inspeccion sanitaria para verificar el cumplimiento de los hallazgos, a los correos inocuidadcasanare@gmail.com y casanaresaludpublicamonterrey@gmail.com o a los contactos 3124557623 y 3137449225

Por parte de la autoridad sanitaria:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 03 del mes de septiembre del año 2024 en la Ciudad de Monterrey.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jarmen Patricia Daza Batista	NOMBRE: Gilberth Andres Preciado Tellez
CÉDULA: 40.044.578	CÉDULA: 1.116.536.911
CARGO: Tecnico area salud	CARGO: Tecnico area salud
INSTITUCIÓN: Gobernacion de Casanare - SSC	INSTITUCIÓN: Gobernacion de Casanare - SSC

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Martha Toloza Parra	FIRMA:
NOMBRE: Martha Toloza Parra	NOMBRE:
CÉDULA: 1.120.563.790	CÉDULA:
CARGO: Economa - Manipuladora de alimentos	CARGO:

Scanned with CamScanner

16466

Invima	ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD. Acta Nro. 1	Casanare

APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA A:
UT ALIMENTAMOS 2024/LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
(Nombre del establecimiento comercial, sociedad o persona natural)

En Monterrey a los 3 días del mes de Septiembre del año 2024 se hicieron presentes los funcionarios de la Entidad Territorial de Salud (ETS) Janneth Patricia Daza y Gilberth Andres Preciado identificados como abajo aparece, en el establecimiento UT Alimentamos 2024/ Luis Guillermo Navia Perdomo NIT. 901830274-0 ubicado en Vereda Buenavista - I.E Tecnico Diversificado Sede Betel teléfono: 31877755309 con el fin de Realizar Inspección Sanitaria al establecimiento, conforme a programación.

La visita fue atendida por el señor(a) Matha Yuli Toloza Parra identificado(a) con C.C número 1.120.563.790 de San Jose del Guaviare en calidad de Manipulador de alimentos

OBJETIVOS:
Verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios en el establecimiento denominado UT Alimentamos 2024/ Luis Guilermo Navia Perdomo , aplicando Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparacion de alimentos.

DESCRIPCIÓN FISICA DEL ESTABLECIMIENTO:
El Establecimiento de preparación de alimentos se encuentra ubicado en el área rural (Vereda Buenavista-I.E Tecnico Diversificado Sede Betel) del municipio de Monterrey -Casanare. Cuenta con un área aproximada de 80 metros cuadrados, en donde se realizonan las siguientes áreas: área de Preparación de Alimentos (cocina), área de almacenamiento de Alimentos, área de Servido y área de unidad Sanitaria.

SITUACIÓN SANITARIA ENCONTRADA:
Una vez realizada la Inspección Sanitaria se encontraron los siguientes hallazgos: 1) La infraestructura permite el ingreso a posibles plagas y animales domésticos, incumplimiento resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 2.1; 2) Las paredes presentan deterioro en la pintura y humedad en la pared derecha del área de preparación, incumplimiento resolución 2674 de 2013 artículo 33 numeral 3; 3) El techo no esta diseñado y construido de manera que se evite la acumulación de suciedad y desprendimiento de particulas (Techo en tejas de eternit). El techo no cuenta con cielo raso de material de facil limpieza y desinfección (resistente a factores ambientales), incumplimiento resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 3.1; 4) Se evidencia unidad sanitaria para el personal manipulador de alimentos en desuso y dañada, con deficientes procesos de limpieza y desinfección, incumplimiento resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4; 5) No cuenta con equipos de refrigeración y congelación para el almacenamiento de insumos. Ademas no tienen licuadora y algunos utensilios estan en regular estado (platos y vasos) No cuentan con instrumentos que permiten la medición de temperaturas, incumplimiento resolución 2674 de 2013 artículo 8, 6) En el momento de la inspección sanitaria la persona manipuladora de alimentos se encontraba con accesorios (aretes y cadena), incumplimiento resolución 2674 de 2013 artículo 14 numeral 8 ; 7) Las materias primas e insumos no cuentan con un debido lavado y desinfección, dado a los malos caracteristicas físico-químicas del agua para consumo humano, incumplimiento resolución 2674 de 2013 artículo 16 numeral 4; 8) El establecimiento no previene la contaminación cruzada de los alimentos, dado que, para el procedimiento de lavado y desinfección utiliza agua que no es apta para el consumo humano. Los insumos congelados son almacenados en la vivienda de la manipuladora de alimentos (todos los dias lleva los insumos desde la vivenda al restaurante del PAE), incumplimiento resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 3.3, artículo 16 numeral 7, artículo 35 numeral 4; 9) Se evidencia que puede perderse la cadena de frío, debido a que no cuentan con equipos de refrigeración y congelación en el establecimiento, incumplimiento resolución 2674 de 2013 artículo 16 numeral 3,1 y 3.2; 10) No se evidencia recipientes adecuados para el almacenamiento de materias primas, incumplimiento resolución 2674 de 2013 artículo 16 numeral 6 ; 11) No cuentan con agua apta para consumo humano, se evidencia que el tanque aéreo de almacenamiento de agua se encuentra sucio y sin protección (sin tapa). No se evidencia registro de las actividades de limpieza y desinfección., incumplimiento resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 3.1, 3.5.2 y 3.5.3 ; 12) No cuenta con suficientes recipientes con tapa, acorde al código de colores, incumplimiento resolución 2674 de 2013 artículo 6 numeral 5.3, y 13) Se evidencia deficientes procesos de limpieza y desinfección de utensilios (licuadora) y área de lavado de manos. (por acumulación de sedimentos de agua), incumplimiento resolución 2674 de 2013 artículo 20 numeral 1.
Una vez terminada la inspeccion sanitaria se realiza la ponderacion del acta IVC, con un porcentaje de cumplimiento de 46% y un concepto sanitario DESFAVORABLE, por tal razon se procede a tomar la medida sanitaria de seguridad.

Se hace toma de muestras Si - No X , en caso afirmativo relacione el número del acta de toma de muestras -

Constancia de contamuestras Si - No X a cargo de - - en calidad de -

99

Scanned with CamScanner

16467

invima	**ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.** **Acta N° 1**	Casanare

VISTOS:

Teniendo en cuenta la descripción de los hechos citados en el acápite de objetivo y situación encontrada, se establece la obligatoriedad de tomar una decisión sanitaria, en aras de salvaguardar la salud pública.

CONSIDERANDOS:

Que de acuerdo a lo señalado en el articulo 78 de la constitución política de Colombia, donde se establece que la Ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos o prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios.

Que de acuerdo a la Ley 715 de 2001, en el artículo 44.3.3.1. Le corresponde a los Municipios. Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico.

El artículo 33 de la Resolución 1229 de 2013 establece que las medidas sanitarias aplicables al modelo de inspección, vigilancia y control sanitario, serán las establecidas en la Ley 09 de 1979, el Decreto 3518 de 2006 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Que para esta visita de inspección, control y vigilancia, se ha delegado a los funcionarios, Janneth Patricia Daza y Gilberth Andres Preciado de la ETS de Secretaría de Salud de Casanare pudiendo ser acompañados por los contratistas (profesionales o técnicos) _____

Que en cumplimiento al objeto contractual desarrollan y apoyan las actividades de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario en establecimientos de alimentos con Enfoque de Riesgo en el municipio de Monterrey,

Que de conformidad con la situación sanitaria

Una vez realizada la Inspección Sanitaria y evaluados los diferentes parámetros técnico el establecimiento obtiene un porcentaje de cumplimiento del 46%, según Acta de Inspección de fecha 03 de septiembre de 2024, lo que corresponde a un Concepto Sanitario **DESFAVORABLE**.

encontrada en el establecimiento UT Alimentamos 2024/Luis Guillermo Navia Perdomo

se hace necesario aplicar la Medida Sanitaria de Seguridad consistente en Clausura Temporal Total

por:
Incumplimiento resolución 2674 de 2013 artículo 7 numeral 3.1; artículo 6 numeral 3.1, 3.5.2, 3.5.3, 3.3, 5.3, 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4; artículo 8; artículo 14 numeral 8, artículo 16 numeral 4,6 y 7, artículo 18 numeral 3,1 y 3.2, artículo 26 numeral 1 y artículo 35 numeral 4

100

Scanned with CamScanner

16468

invima	ACTA DE APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD. Acta N° 1	Casanare

Que los siguientes funcionarios / contratistas (profesionales o técnicos) Janneth Patricia Daza y Gilberth Andres Preciado.

conceptúan favorablemente sobre la viabilidad de aplicar la medida sanitaria en cita.

Que en mérito de lo anterior, los funcionarios que asisten a la presente diligencia,

RESUELVEN:

PRIMERO. Aplicar la medida sanitaria de seguridad consistente en Clausura Temporal Total de conformidad con lo expuesto en la parte considerativa de esta decisión, medida que tendrá carácter preventivo se aplicará sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar y se levantará cuando se compruebe que ha desaparecido las causas que la originaron.

SEGUNDO. Contra la presente decisión no procede recurso alguno.

TERCERO. Copia integra de este acto se entregará a la persona que atiende la diligencia de visita.

CÚMPLASE

Funcionarios / Contratistas (profesionales o técnicos)

Nombre	:	Janneth Patricia Daza	Nombre	:	Gilberth Andres Preciado
Firma	:		Firma	:	
C.C.	:	40.044.679	C.C.	:	1.118.536.911
Cargo	:	Técnico Área Salud -SSC-	Cargo	:	Técnico Área Salud -SSC-

Quienes atienden la visita.

Nombre	:	Matha Yuli Toloza Parra	Nombre	:	
Firma	:	Matha Toloza Parra	Firma	:	
C.C.	:	1.120.563.790	C.C.	:	
Cargo	:	Manipulador de alimentos	Cargo	:	

107

Scanned with CamScanner

16469

Gobernación de Casanare

COMITÉ EXTRAORDINARIO PAE No. 6

FECHA: Yopal, Casanare, 11 de septiembre de 2024
LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:
NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ R/L INTERVENTORIA CTO 2398 DE 2023
JORGE ENRIQUE CUERVO NIÑO/ APODERADO R/L UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

INVITADOS:
María E. Páez/ Profesional de apoyo- SED
Johana Rodríguez/ Profesional de apoyo –SED
Fernanda Tumay Dedios/ Profesional de apoyo- SED
Carolina Moreno- Profesional de apoyo SED
María Alejandra Pinzón/ Coordinador de Calidad Interventoría
Sandra Milena Hernández López/Técnico control de calidad Interventoría
Jeniffer Calderón Mesa / Auxiliar administrativo Interventoría

Realiza apertura del comité Técnico el Dr. Nelson Leonardo González Amador, director técnico de Cobertura Educativa, quien ejerce las funciones de supervisión del contrato de interventoría No. Interno 2398 de 2023 y en calidad de integrante del comité técnico de dirección, saluda a los asistentes, agradece la presencia del represéntante legal del operador, Equipo de Interventoría, Equipo PAE, e informa que el presente comité convocado por la Interventoría mediante Oficio No. INTER-PAE-UT-117-2024, tiene el siguiente orden del día:

1. Verificación del Quórum.
2. Socializar hallazgos del acta de inspección sanitaria efectuada por la Secretaría de Salud Departamental de Casanare el día 03 de septiembre de 2024 a la Institución Educativa Técnico Diversificado Sede Betel del municipio de Monterrey.
3. Proposiciones y varios para determinar cuáles van hacer las acciones que se deben tomar frente a la ejecución del contrato

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

1. Verificación del Quórum.

Interviene la Ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez, en calidad de Interventora mediante el Contrato de Interventoría 2398 de 2023, quien manifiesta que a la presente sesión de comité asiste con voz y voto el Señor Jorge Enrique Cuervo Niño identificado con C.C No. 19.486.808 de Bogotá, quien presente oficio como apoderado de la UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024.

Así bien, una vez verificado el quórum y siguiendo el orden del día, la representante legal de la Interventoría procede a informar que la convocatoria a comité extraordinario tiene como

102

finalidad, entablar compromisos y acciones inmediatas entre la ETC y operador para subsanar los hallazgos que se encuentran no conformes frente a la visita de inspección, vigilancia y control – IVC realizada el día 03 de septiembre de 2024 por la Secretaria de Salud Departamental a la Institución Educativa Técnico Diversificado Sede Betel, municipio de Monterrey, en la que se obtuvo un concepto sanitario DESFAVORABLE. Como consecuencia de lo anterior, se buscará implementar un plan de acción que permita el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad y de continuidad al servicio de alimentación de los niños, niñas, jóvenes y adolescente NNJA.

2. **Socializar hallazgos del acta de inspección sanitaria efectuada por la Secretaria de Salud Departamental de Casanare el día 03 de septiembre de 2024 a la Institución Educativa Técnico Diversificado Sede Betel del municipio de Monterrey.**

La ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez, en calidad de interventora del Contrato de prestación de servicios No. 1036 de 2024, informa que el día 03 de septiembre de 2024 se realizó de parte de la Secretaria de Salud Departamental de Casanare visita de inspección sanitaria a la Institución Educativa Técnico Diversificado Sede Betel, municipio de Monterrey, obteniendo un porcentaje de cumplimiento del 46% y un concepto sanitario DESFAVORABLE, que ocasionó la imposición de una medida sanitaria de seguridad consistente en CLAUSURA TEMPORAL TOTAL desde el día 06 de septiembre de 2024, día en que fue notificada.

A continuación, la Ingeniera Edelmira Sierra cede la palabra a la Ingeniera María Alejandra Pinzón/ coordinador de calidad interventoría, quien da lectura a los hallazgos suscritos en el acta de Inspección, Vigilancia y Control – IVC de fecha 03 de septiembre, en la cual se tiene como antecedente prioritario, la identificación de un aspecto crítico relacionado con el suministro de agua potable para la sede educativa, puesto que la fuente de abastecimiento actual, no garantiza las características fisicoquímicas aptas para el consumo humano y las actividades de saneamiento básico dada la turbidez y presencia de partículas en suspensión. La Ingeniera María Alejandra menciona que en lo que respecta a los demás hallazgos, se encuentra no conformidades en los siguientes ítems 1.1 (Localización y diseño); 1.2 (Condiciones de pisos y paredes); 1.3 (Techos, iluminación y ventilación); 1.4 (Instalaciones sanitarias); 2.1 (Condiciones de equipos y utensilios); 3.3 (Prácticas higiénicas del personal manipulador); 4.1 (Control de materias primas e insumos); 4.2 (Prevención de la contaminación cruzada); 4.3 (Manejo de temperaturas); 4.4 (Condiciones de almacenamiento); 5.1 (Suministro y calidad de agua potable); 5.3 (Residuos sólidos); 5.5 (Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios), los cuales, describen inconsistencias en la infraestructura de la sede educativa por falta de protección en zonas de ventilación, falencias en paredes del área de preparación por presentar deterioro en pintura y humedad, ausencia de techo en material sanitario que evite la acumulación de suciedad y desprendimiento de partículas, falencias en limpieza de unidades sanitarias, inexistencias de equipos para el control de temperatura (termómetros) y conservación de alimentos (nevera), falencias en el manejo de las Buenas Practicas del personal manipulador por porte de accesorios, inexistencia de recipientes para el almacenamiento de materia prima, ausencia de tapa para el tanque de almacenamiento de agua, inexistencia de recipientes según código de colores para la disposición de residuos sólidos y finalmente, acumulación de suciedad en utensilios (licuadora) y área de lavado manos (acumulación de sedimentos) determinando

calificaciones negativas frente a la implementación del plan de saneamiento básico. La coordinadora de calidad finaliza su intervención expresando que las medidas sanitarias que se imponen desde la Entidad Territorial de Salud – ETS se encuentran establecidas en el artículo 576 de La Ley 9 de 1979, *"Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"* y están encaminadas a proteger la salud pública, son medidas de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.

Intercede nuevamente la ingeniera Edelmira Sierra, manifestando que ve con preocupación las afectaciones en la no prestación del servicio en la sede educativa y propone definir las facultades especificas por cada actor PAE en el marco de sus competencias. Por tanto, analizando la relación de los hallazgos que provocaron la imposición de la medida sanitaria impuesta por la ETS, se determina que la situación crítica supone la ausencia de agua potable en calidad aceptable, responsabilidad que compete directamente a la ETC, a su vez, la de garantizar la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias, tal como lo señala el Decreto 1852 de 2015 del MEN, *Artículo 2.3.10.4.3.* el cual se permite leer así: *"las Funciones de las entidades territoriales* numeral 3 *"Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando"*; así como, el numeral 14 *"Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, [...]"*.

La ingeniera Edelmira, adicionalmente precisa que, si bien existe responsabilidades directas para la ETC, se debe aunar esfuerzos entre la ETC-OPERADOR e INSTITUCIÓN EDUCATIVA en pro de brindar el servicio de alimentación escolar. Así mismo, expresa que el acta de IVC fue notificada a la UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024 el día viernes 05 de septiembre, por consiguiente, solicita al operador informe el estado actual de las acciones correctivas que ha implementado a la fecha.

El señor Jorge Cuervo asistiendo como delegado de la UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024, menciona que se recibió el correo de parte de salud pública departamental el día viernes 06 de septiembre sobre el medio día, en donde identificó que de los veinte (20) ítems evaluados en el acta de IVC, catorce (14) tuvieron no conformidades y que, dentro de estos, se encontraron seis (6) variables que fueron responsabilidad directa del operador y ocho (8) de la ETC frente a temas de infraestructura. El señor Jorge Cuervo reporta que, a fecha actual, el operador ha trabajado sobre los seis (6) numerales de su competencia realizando lavado y desinfección de tres (3) tanque de almacenamiento de agua, utensilios, paredes y pisos, instalación de angeos en zonas de ventilación del área de preparación y zona de comedor escolar, refuerzo de capacitación en BPM para el personal manipulador de alimentos. Así mismo, hace la acotación que el operador se compromete a suministrar agua potable tratada para los procesos de preparación de los jugos y brinda un informe de que en la institución educativa actualmente se encuentra materia prima, puesto que la notificación del acta fue el viernes y en ese momento, ya se tenía la programación del despacho materia prima desde bodega de acopio que se tiene en la ciudad de Yopal.

Gobernación de Casanare
NIT.890099216-8

COMITÉ EXTRAORDINARIO PAE No. 6

Retoma la ingeniería Edelmira Sierra Gutiérrez exponiendo que la medida sanitaria debe ser cumplida a cabalidad y que, para su levantamiento, se debe solicitar a la ETS nueva visita de inspección sanitaria para verificar la subsanación de los hallazgos. Expresa a la UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024, que no se contemplará el pago de la materia prima que fue enviada durante esta semana puesto que sobre la operación del PAE se encontraba activa el cierre instaurado por la secretaria de salud. Por otra parte, indica que ve necesario realizar una visita en conjunto y adicionalmente, activar el mecanismo social del programa para efectuar acercamiento con el rector de la institución y la comunidad educativa con la finalidad de gestionar la dotación de un equipo de conservación de temperatura.

Posteriormente, el Doctor Nelson Leonardo González Amador, en calidad de supervisor del Contrato de interventoría No. 2398 de 2023, menciona a interventoría y al operador que se debe dar continuidad al servicio en aras de no afectar la atención de un total de 13 estudiantes matriculados según SIMAT de fecha 16 de agosto de 2024; por consiguiente, propone la atención transitoria mediante la entrega de ración industrializada, a lo cual, el operador se compromete a suministrar sin costo alguno el envío de raciones industrializadas durante tres (3) días o hasta cuando se dé favorabilidad a la prestación del servicio y actividades de preparación.

El operador UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024, manifiesta que a la fecha se ha contactado con el rector de la I.E Técnico Diversificado Sede Betel del municipio de Monterrey, quien afirmó tener disponible un equipo de refrigeración en la sede principal del área urbana, el cual requiere revisión y posible mantenimiento. Frente a esta situación, el operador se compromete a efectuar las actividades de mantenimiento necesarias para poner en funcionamiento el equipo; así como, encargarse del traslado respectivo desde la sede urbana al área rural.

Finalmente, interviene la profesional de apoyo Maria E. Paez resaltando el esfuerzo de las acciones desarrolladas por el operador y expresa la necesidad de que la interventoría continúe realizando el seguimiento, monitoreo y control a la sede Betel. Entre tanto, la profesional del equipo PAE refiere que en caso de no lograr subsanar de forma completa la situación presentada en la I.E Técnico Diversificado Sede Betel del municipio de Monterrey, se estudiará el posible cambio de modalidad a Ración Industrializada (RI) de manera temporal, lo cual estará sujeto a análisis en un próximo comité y surtirá los efectos de socialización pertinentes que haya lugar.

3. Proposiciones y Varios.

Se establecen compromisos para ser implementados por la supervisión, interventoría y operador en cada aspecto tratado, de la siguiente manera:

- ✓ La supervisión, interventoría y operador al día jueves 12 de septiembre, efectuarán el seguimiento en campo a la I.E Técnico Diversificado Sede Betel del municipio de Monterrey; así mismo, llevarán a cabo la gestión de compromisos entre la administración municipal y el directivo docente de la unidad aplicativa.

16473

Gobernación de Casanare
NIT: 892099210-6

COMITÉ EXTRAORDINARIO PAE No. 6

- ✓ El operador UT ALIMENTAMOS 2024 asumirá la entrega de raciones industrializadas para la atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en la I.E Técnico Diversificado Sede Betel del municipio de Monterrey, durante los días 12, 13 y 14 de septiembre, hasta cuando se realicé el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad.

- ✓ El operador UT ALIMENTAMOS 2024 asumirá las actividades de mantenimiento y el traslado del equipo de conservación de temperatura, que disponga la comunidad educativa para la I.E Técnico Diversificado Sede Betel del municipio de Monterrey.

CONVOCATORIA: Se deja abierta, en caso de considerarse necesaria según el avance y/o dificultades generadas en la ejecución del contrato de prestación de servicios CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024, No. Interno 1036 DE 2024

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

JORGE ENRIQUE CUERVO NIÑO
APODERADO DE LA UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

Anexo 1. Lista de asistencia

Revisó: Juliana Castillo Panazzo - Profesional de apoyo SED

Fernanda Dedios Turney - Profesional de apoyo SED

María E. Páez - Profesional de apoyo SED

Alejandro Melendez - Profesional de apoyo SED

Carolina Moreno- Profesional de apoyo SED

Elsy Johana Rodriguez Medina - Profesional de apoyo SED

ANEXOS:
- Lista de asistencia.

106

16474

Gobernación de Casanare

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

TEMA: Comité Extraordinario
FECHA: 11/09/2024
HORA: 2:00 pm a 4:00 pm
DEPENDENCIA/LUGAR: Dirección de cobertura Educativa
CIUDAD/MICIPIO: Yopal, Casanare
QUIEN DIRIGE y/o EXPONE:
FIRMA:

TIPO DE EVENTO	
CAPACITACIÓN:	
DIVULGACIÓN:	
OTRO:	X

No	NOMBRE COMPLETO	CARGO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO (CEL)	FIRMA
1	Jorge E. Cuervo N.	Coord. Oper.	Of Planeación	ejdirectivo2024@gmail.com	3173621701	
2	Nelson Gonzalez	Dr cobert	SED	nelsongonzalez.sed@gmail.com	3104822429	
3	Maria E. Pacz	Prof. Apoyo	Cobertura	mariapacz@hotmail.com	3112573578	
4	Elsy Johana Pedraza	Prof Apoyo	SED	mariavisible@gmail.com	3202703516	
5	Carolina Moreno Correa	Prof Apoyo	SED	mc.carolo309@gmail.com	3112659265	
6	William A Holanda	Prof Cobertura	SED	williamholanda0@hotmail.com	3103588340	
7	SANDRA MILENA FERNANDEZ	PROFESIONAL		edelmarcs@gmail.com	3147632150	
8	Mario Alejandro Pinzón	P/apoyo	Interventoría	mapinton.ot@gmail.com	311 595 8780	
9	EDUCACION SECRETARIA GUSTAVO	P/ apoyo	P/ interventoría	asesoria.y.consultoria.edu@gmail.com	3112638209	
10	Jenifer Solange Calderon Mata	Aux. Admtivo	interventoria	interventoria.esgpace@gmail.com	3136708675	
11	Fernanda Tumay Dadics	Prof. Apoyo	SED.	fernandatumay14@gmail.com	3144273025	
12						
13						
14						
15						

16475

UT Alimentamos 2024

Bogotá, D. C. 11 de septiembre de 2024

Señores
INTERVENTORIA
Atn: Sra. Edelmira Sierra
Yopal - Casanare

Asunto: NOTIFICACIÓN DE ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA TÉCNICO DIVERSIFICADO SEDE BETEL

Referencia: **Asistencia a reunión.**

Respetada Interventora,

LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.146.098, expedida en Usaquén, en mi calidad de Representante Legal de la unión temporal **"UT ALIMENTAMOS 2024"**, autorizo al señor Jorge Enrique Cuervo Niño, identificado con cedula de ciudadanía No.19.486.808 expedida en Bogotá, para que asista a la citación de notificación de acta de inspección sanitaria Técnico Diversificado Sede Betel, que se llevará a cabo el 11 de septiembre de 2024 con voz y voto.

Agradezco su amable atención.

Atentamente,

LUIS GUILLERMO NAVIA PERDOMO
CC No. 79.146.098 de Usaquén
Representante Legal
UT ALIMENTAMOS 2024

108

16476

UT Alimentamos 2024

Yopal, 17 de septiembre de 2024

UT - 00061

INGENIERA:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora del contrato 1036 de 2024

REFERENCIA: Institución Educativa Tecnico Diversificado – Sede Betel

Cordial saludo,

El 16 de septiembre a las 11:28 AM hemos sido notificados por parte de Salud Pública de Monterrey que en consulta via telefónica con el Rector de la institución el mismo 16 de septiembre, les ha sido informado que de los hallazgos reportados por la entidad en inspección del 11 de septiembre, aun se tiene cosas por realizar (bis).

Atendiendo su solicitud informamos que una vez realizada verificación visual el día miércoles 11 de septiembre 2024 en la Sede Betel, en compañía del Rector de la Institución Educativa Técnico Diversificado, se evidenció que aún no se ha subsanado la totalidad de los hallazgos descritos en la Medida Sanitaria. Además, el día de hoy mediante vía telefónica con el Señor Rector, se constató que faltan cosas por realizar.

Al seguimiento de nuestra parte con el interés para que el servicio al usuario no se vea afectado, se evidencia que la instalación de acometida de agua para la cocina de la sede aun no ha sido habilitada. Siendo este un aspecto, esencial y el más importante de asegurar en un servicio de alimentación.

Del Comité Tecnico Extraordinario del 11 de septiembre de 2024, cuyo objetivo fue tratar el tema de la medida sanitaria emitida a la Sede Betel, se acordó adelantar las acciones para cerrar los hallazgos que a cada parte le correspondían según sus obligaciones. Asi las cosas, se nos dio instrucción para que en cumplimiento de lo acordado, se envié materia prima para que a partir del lunes 16 de septiembre se tendría el servicio atendido en modalidad PS y para los dias jueves 12 y viernes 13 de septiembre se entregaría RI, sin embargo de nuestra parte y como medida de contingencia se envió RI para tres días, lo cual fue ratificado por parte de la Gobernacion y de la interventoria, y materia prima para la semana del 16 al 20 de septiembre.

Adicionalmente y en resumen, la UT Alimentamos 2024 ha adelantado las siguientes acciones frente a la contingencia:

- Entrega de RI los dias 12 y 13 y lunes 16 de septiembre.
- Mantenimiento de nevera.
- Capacitacion al personal Manipulador de alimentos.
- Disposición de agua purificada para los jugos
- Disposición de la materia prima en sitio para la semana del 16 al 20 de septiembre.
- Aporte de la pintura para arreglos locativos

Ante el reporte del estatus de los cierres de hallazgos que den lugar al levantamiento de la medida sanitaria y la disposición de materia prima en sitio por parte nuestra, manifestamos no estar en disposición continuar asumiendo el costo de la materia prima que se encuentra en sitio y que por razones totalmente ajenas a nuestra operación no se ha podido procesar.

109

UT Alimentamos 2024

Seguros de su objetividad, imparcialidad y gestion, quedamos pendientes de la solución a esta situación que viene afectando al usuario y a nuestros recursos.

Complementando lo anterior anexamos registro fotográfico de las acciones que se han realizado.

- ✓ Control de Plagas:





- ✓ Limpieza y desinfección (Tanque Aéreo, cocina, lugares alrededores)





16478

UT Alimentamos 2024





✓ Lavado y Pintura en Paredes





16479

UT Alimentamos 2024

✓ Equipo de Refrigeración en la sede



✓ Captación de Agua procedente fuente cerca a la Institución



Atentamente.

DURLEY MURCIA
Coordinadora Administrativa U.T.
ALIMENTAMOS 2024
Nit: 901.830.274-0

112

16480

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Remito queja de materia prima

PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

13 de septiembre de 2024, 10:37

Cordial saludo Ingeniera Edelmira.

De manera atenta, se remite queja presentada por las instituciones educativas las delicias, Riveritas y Miralindo, el cual reporta que la materia prima que llega a estas instituciones en educativas es "deficiente", para dar cumplimiento el peso en servido de: pollo en bandeja, arroz. se solicita la revisión de la materia prima, con sus respectivas remisiones, que den cumplimiento al ciclo de menú. Ello para fines requeridos.

Cordialmente,

Profesional de apoyo SED,
Carolina Moreno

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

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

2 adjuntos



WhatsApp Image 2024-09-13 at 9.45.33 AM (1).jpeg
111K



WhatsApp Image 2024-09-13 at 9.45.33 AM.jpeg
112K

113

16481

9:30

Diego Ardila Plazas
últ. vez hoy a las 9:25



Reenviado

Veredas Matesanto Escuela delicias, Riveritas San Luis de Palenque 9:17

Reenviado

Municipio de Orocue colegio Miralindo 9:17

Reenviado

Escuela Delicias están enviando dos libras de Arroz para 5 días y media bandeja de pollo para un almuerzo 9:17

Reenviado

El señor Gobernador pide el favor le atienda, esto urgentemente 9:17

Reenviado

Y que informe al despacho que hicieron 9:17

Estimado, buenos días. Para el respectivo reporte. Gracias 9:17

Buen día, si señor 9:27

Mensaje

11

16482

9:29

Diego Ardila Plazas
últ. vez hoy a las 9:25

Reenviado



Reenviado

Veredas Matesanto Escuela delicias, Riveritas San Luis de Palenque 9:17

Reenviado

Municipio de Orocue colegio Miralindo 9:17

Reenviado

Escuela Delicias están enviando dos libras de Arroz para 5 días y media bandeja de pollo para un almuerzo

9:17

Mensaje

115

16483

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 18 de septiembre de 2024
Oficio No. INTER-PAE-UT-127-2024

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6
DIRECCIÓN DE COBERTURA EDUCATIVA
Fecha: 23-09-2024
Firma:

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

REF.: RESPUESTA OFICIO REMISIÓN QUEJA DE MATERIA PRIMA, MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE CASANARE, SEDE MIRALINDO OROCUE CASANARE

Respetado Doctor,

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 atendiendo solicitud de fecha: 13 de septiembre de 2024, enviado por correo electrónico **PAE** pae@sedcasanare.gov.co de la Dirección técnica de cobertura SED, cuyo asunto *Remite queja de materia prima*, Igualmente la misma fue recibida por el medio más expedito WhatsApp del señor diputado Eduardo Antolinez Pan, en actividad de control político se solicita la revisión la revisión de la materia prima, con sus respectivas remisiones, que den cumplimiento al ciclo de menú, me permito rendir el presente informe con el seguimiento de parte de la Interventoría al modelo operativo, para la logística y entrega de materias primas e Insumos necesarios para la ejecución del PAE en las sedes priorizadas del municipio de San Luis de Palenque y Centro educativo Miralindo Orocue Casanare, correspondiente a la semana 4 menú 16 al 20 de septiembre de 2024.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 2398 de 2024

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

116

16484

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

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

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A SEDES EDUCUCATIVAS PRIORIZADAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE Y SEDE MIRALINDO OROCUE

YOPAL - CASANARE
2024

16485

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas aplicables, y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. Interno 2398 del 07 de diciembre de 2023 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, fue realizado el seguimiento a la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024, con objeto de: "**IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN No. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y cuya ejecución se realiza por la empresa UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024.

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de visitas técnicas", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas en campo por la firma consultora durante los días 12 y 13 de septiembre de 2024. Por consiguiente, se expone que, se realizaron visitas de inspección técnica aleatorias a las sedes educativas priorizadas de los municipios de San Luis de Palenque y Orocue, así como, visita de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada para la ejecución del Contrato de prestación de servicios No. Interno 1036 de 2024, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia prima necesaria para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE en el Departamento de Casanare, para lo cual se realizó la aplicación en campo de los formatos correspondientes, dispuestos por la Unidad de Alimentos para Aprender - UApA.

En este sentido, el presente informe se fundamenta y se consolida como respuesta a la remisión del oficio de fecha: 13 de septiembre de 2024, enviado por correo electrónico **PAE** pae@sedcasanare.gov.co de la Dirección técnica de cobertura SED, cuyo asunto *Remite queja de materia prima*; igualmente, toma a consideración la queja citada previamente, la cual fue recibida por medio más expedito (WhatsApp) del señor **Diputado Eduardo Antolinez Pan** en actividad de control político, quien solicitó la revisión de la materia prima, con sus respectivas remisiones y la verificación del cumplimiento al ciclo de menú.

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de seguimiento, monitoreo y control a la fase operativa del Programa de Alimentación Escolar en sedes educativas priorizadas por el Departamento de Casanare de los municipios de San Luis de palenque y Orocue Casanare, conforme al CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024, N° INTERNO 1036 DE 2024, con especificaciones exigidas en la Licitación Pública No. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 y contrato celebrado entre la Gobernación de Casanare y la UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024

16486

METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó los siguientes formatos: *Acta de reunión* en sedes educativas priorizadas con el PAE en el municipio de San Luis de Palenque, sede Miralindo del municipio de Orocue y en bodega principal de almacenamiento ofertada implementó el *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas* por el cual, se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de operatividad y entrega de raciones contratadas según especificaciones técnicas establecidas.

3. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE", sus anexos técnicos y caja de herramientas.
- Resolución 003803 del 22 de agosto de 2016 del Ministerio de salud y protección social "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 5109 de 29 de diciembre de 2005 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
- Resolución 333 de 10 de febrero de 2011, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
- Resolución 810 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".
- Resolución 2492 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano".

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizadas en las sedes educativas priorizadas del municipio de San Luis de Palenque y sede Miralindo del municipio de Orocue, para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº No. SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036 con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios.

16487

5. CONSOLIDADO VISITAS TÉCNICAS A SEDES EDUCATIVAS

El presente informe de visitas técnicas fue realizado para la fase operativa del PAE mediante la evaluación de:

Seguimiento de parte de la Interventoría al modelo operativo, para la logística y entrega de materias primas e insumos necesarios para la ejecución del PAE en las sedes priorizadas del municipio de San Luis de Palenque y sede Miralindo del municipio de Orocue del departamento de Casanare.

Tabla No.1. Consolidado de visitas de seguimiento, monitoreo y control a sedes educativas del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 1036 de 2024 del municipio de san Luis de palenque y Orocue del departamento de Casanare.

FECHA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
13/09/2024	INSTITUCION EDUCATIVA TÉCNICO FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA
		LA VENTUROSA
		LAS CAÑAS
		LA RIVERITA*
		SAN FRANCISCO
		EL JARDIN
		LAS DELICIAS*
		EL TIGRE
17/09/2024	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIRALINDO	MIRALINDO*

*Instituciones educativas reportadas en SPQR del 13 de septiembre de 2024 – Medio más expedito WhatsApp.

6. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LAS VISITAS TECNICAS:

En aras de dar repuesta al SPQR recibido, esta interventoría verificó el cumplimiento aleatorio de la cadena de suministro del PAE, desde el plan de rutas y modelo operativo hasta la entrega en sitio bajo modalidad de atención Ración Preparada en sitio complemento alimentario almuerzo en cada una de las sedes educativas relacionadas en la *Tabla No.1*.

La verificación se realiza conforme a la secuencia en el suministro de la siguiente manera, salida desde la bodega ubicada en la ciudad de Yopal, llegada a las cabeceras municipales, distribución final hacia las sedes educativas y recepción de estas por parte del personal designado por el rector de la Institución educativa, verificando entregas con la remisión de materias primas.

A continuación, se realiza la descripción de las generalidades evidenciadas durante el seguimiento, monitoreo y control, haciendo hincapié en las Sedes de la I.E. Francisco Lucea sede la riverita y las delicias el día 13 de septiembre de 2024 y la I.E Miralindo sede Principal del municipio de Orocue el día 17 de septiembre de 2024, teniendo en cuenta que la SPQR tenía relación semejante con la solicitud presentada en el primer municipio en mención.

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A SEDES EDUCUCATIVAS PRIORIZADAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

16488

SEGUIMIENTO AL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE
VISITAS INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO FRANCISCO LUCEA

Siendo las 4:30 am del día 13 de septiembre de 2024, se desplaza el equipo de profesionales de la interventoria a las instalaciones de acopio temporal de la materia prima en la cabecera municipal del municipio de San Luis de Palenque, con el fin de hacer seguimiento a la ruta de distribución y entrega de materia prima a las sedes educativas priorizadas para la entrega de la modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo:

INSTITUCION EDUCATIVA TÉCNICO FRANCISCO LUCEA SEDE LA NEVERA

***Cobertura**: 8 Niños, niñas, adolescentes y jóvenes – NNAJ (Reporte SIMAT 16 de agosto de 2024).*

En la visita técnica de seguimiento, monitoreo y control de fecha 13 de septiembre de 2024, se evidenció lo siguiente:



FOTOGRAFIA No 1 : La materia prima es entregada en canastillas de acuerdo a cada institucion educativa. Los productos que componen la racion PS – amuerzo se entregan conforme a los requisitos higienicos sanitarios establecios en los anexos tecnicos de calidad e inocuidad del PAE.



FOTOGRAFIA No 2: Los productos perecederos (alto riesgo) son entregados a las instituciones educativas en cabas conservado las temperaturas seguras de refrigeracion y congelacion.

Observaciones:

Se verifica la entrega de materia prima, la cual se evidencia en óptimas condiciones de calidad y cantidad según remisión de materia prima entregada por el operador del servicio (UT Alimentamos 2024), para las preparaciones de la semana 4, ciclo de menú del 16 al 20, de acuerdo con los cupos de la sede educativa reportados en el SIMAT autorizado.

La sede educativa cuenta con equipo (Nevera), para el almacenamiento en temperaturas de refrigeración y congelación, para la conservación de alimentos de alto riesgo como Cárnicos y lácteos (Res. 2674 de 2013), así como, la conservación de frutas y verduras en temperaturas de refrigeración.

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A SEDES EDUCUCATIVAS PRIORIZADAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

16489

INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO LUCEA SEDE LA VENTUROSA

***Cobertura**: 14 Niños, niñas, adolescentes y jóvenes – NNAJ (Reporte SIMAT 16 de agosto de 2024)*

En la visita técnica de seguimiento, monitoreo y control de fecha 13 de septiembre de 2024, se evidenció lo siguiente:



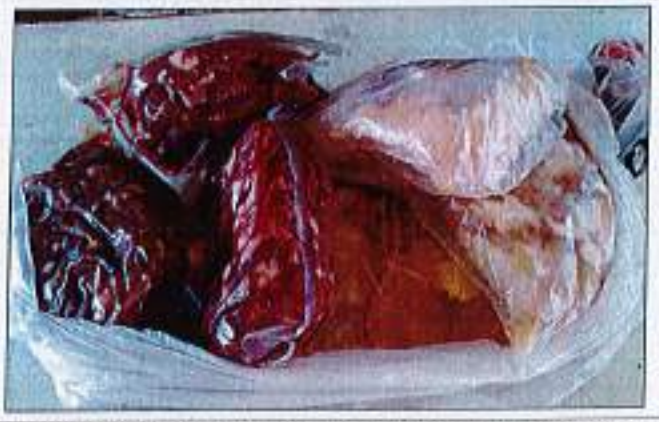
FOTOGRAFIA No 1 : La materia prima es entregada en canastillas por institucion educativa. Los productos que componen la racion PS – amuerzo se entregan conforme a los requisitos higienicos sanitarios establecios en los anexos tecnicos de calidad e inocuidad del PAE.



FOTOGRAFIA No 2 : Los abarrotes (pastas, aceites, panela, etc) que componen la racion PS – amuerzo, cuentan con fichas tecnicas autorizadas por interventoria y supervison y en cumplimento a la Resolcuion 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y proteccion Social.



FOTOGRAFIA No 3 : Las materias primas son entregadas acorde a los establecido en la minuta Patron y Ciclos de Menus para la modalidad Racion PS – almuerzo .



FOTOGRAFIA No 4 : Los productos perecederos (alto riesgo) son entregados a las institucioes educativas en cabas conservado las temperaturas seguras de congelacion.

Observaciones:

Se verifica la entrega de materia prima, la cual se evidencia en óptimas condiciones de calidad y cantidad correspondientes según remisión de materias primas emitida por el operador del servicio (UT Alimentamos 2024), lo cual es correspondiente a la preparación de los componentes de semana 4, (ciclo de menú del #16 al #20), de acuerdo a los cupos de la sede educativa en mención.

La sede educativa cuenta con equipo (Nevera), para el almacenamiento en temperaturas de refrigeración y congelación, para la conservación de alimentos de alto riesgo como Cárnicos y lácteos (Res. 2674 de 2013), así como, la conservación de frutas y verduras en temperaturas de refrigeración.

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A SEDES EDUCUCATIVAS PRIORIZADAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

16490

INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO LUCEA SEDE EL TIGRE

***Cobertura**: 14 Niños, niñas, adolescentes y jóvenes – NNAJ (Reporte SIMAT 16 de agosto de 2024)*

En la visita técnica de seguimiento, monitoreo y control de fecha 13 de septiembre de 2024, se evidenció lo siguiente:



FOTOGRAFIA No 1 : Los productos que componen la racion PS – amuerzo se entregan conforme a los requisitos higienicos sanitarios establecios en los anexos tecnicos de calidad e inocuidad del PAE.



FOTOGRAFIA No 2 : Los abarrotes (pastas, aceites, panela, etc) que componen la racion PS – amuerzo, cuentan con fichas tecnicas autorizadas por interventoria y supervison y en cumplimento a la Resolcuion 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y proteccion Social.



FOTOGRAFIA No 3 : Los productos perecederos (alto riesgo) son entregados a las instituciones educativas en cabas conservado las temperaturas seguras de congelación.



FOTOGRAFIA No 4 : Los productos perecederos (alto riesgo) son entregados a las instituciones educativas en cabas conservado las temperaturas seguras de refrigeracion y en cumplimento a la minuta patron y ciclos de menus establecidos en los lineamientos nutricionales.

Observaciones:

Se verifica la entrega de materia prima, la cual se evidencia en óptimas condiciones de calidad y cantidad correspondientes según remisión emitida por el operador del servicio (UT Alimentamos 2024), lo cual es correspondiente a la preparación de los componentes de semana 4, (ciclo de menú del #16 al #20), de acuerdo a los cupos de la sede educativa en mención.

La sede educativa cuenta con equipo (Nevera), para el almacenamiento en temperaturas de refrigeración y congelación, para la conservación de alimentos de alto riesgo como Cárnicos y lácteos (Res. 2674 de 2013), así como, la conservación de frutas y verduras en temperaturas de refrigeración.

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A SEDES EDUCUCATIVAS PRIORIZADAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

16491

INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO LUCEA SEDE LAS CAÑAS

***Cobertura**: 19 Niños, niñas, adolescentes y jóvenes – NNAJ (Reporte SIMAT 16 de agosto de 2024)*

En la visita técnica de seguimiento monitoreo y control de fecha 13 de septiembre de 2024, se evidencia lo siguiente:



FOTOGRAFIA No 1 : Los productos perecederos (alto riesgo) son entregados a las I.E. en cabas conservado las temperaturas seguras de refrigeracion y en cumplimento a la minuta patron y ciclos de menus establecidos en los lineamientos nutricionales.



FOTOGRAFIA No 2 : Los abarrotes (arroz, pastas, aceites, panela, etc) que componen la racion PS – amuerzo, cuentan con fichas tecnicas autorizadas por interventoria y supervison y en cumplimento a la Resolcuion 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y proteccion Social.



FOTOGRAFIA No 3 : Los productos que componen la racion PS – amuerzo se entregan conforme a los requisitos higienicos sanitarios establecios en los anexos tecnicos de calidad e inocuidad del PAE.



FOTOGRAFIA No 4 : Los productos perecederos (alto riesgo) son entregados a las I.E. en cabas conservado las temperaturas seguras de congelación.

Observaciones:

Se verifica la entrega de materia prima, la cual se evidencia en óptimas condiciones de calidad y cantidades correspondientes según remisión emitida por el operador del servicio (UT Alimentamos 2024), lo cual es correspondiente a la preparación de los componentes de semana 4, (ciclo de menú del #16 al #20), de acuerdo a los cupos de la sede educativa en mención.

La sede educativa cuenta con equipo (Nevera), para el almacenamiento en temperaturas de refrigeración y congelación, para la conservación de alimentos de alto riesgo como Cárnicos y lácteos (Res. 2674 de 2013), así como la conservación de frutas y verduras en temperaturas de refrigeración.

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A SEDES EDUCUCATIVAS PRIORIZADAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

16492

INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO LUCEA SEDE RIVERITA

Cobertura: 21 Niños, niñas, adolescentes y jóvenes – NNAJ (Reporte SIMAT 16 de agosto de 2024)

En la visita técnica de seguimiento, monitoreo y control de fecha 13 de septiembre de 2024, se evidencia lo siguiente:



FOTOGRAFIA No 1 : Los productos que componen la ración preparado en sitio (almuerzo), se entregan conforme a los requisitos higienico sanitarios establecios en los anexos tecnicos de calidad e inocuidad del PAE.



FOTOGRAFIA No 2 : Verduras y Raices Tubérculos y Plátano (RTP) en condiciones optimas durante la etapa de recepción en la institución educativa.



FOTOGRAFIA No 3 : Verificacion de calidad y cantidad de materias primas en cumplimento a la minuta patron y ciclos de menus establecidos para la semana de operación.

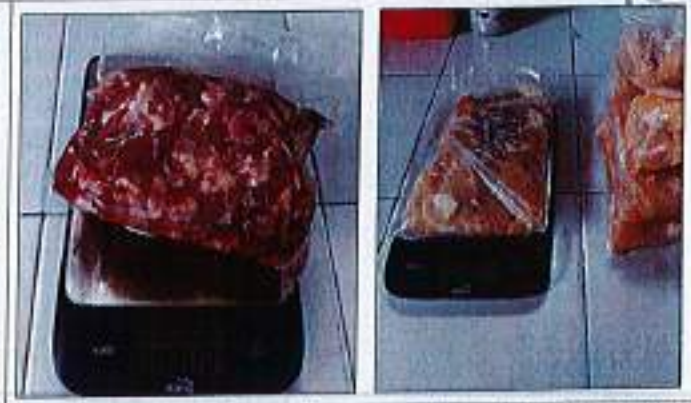


FOTOGRAFIA No 4 : Los productos perecederos (alto riesgo) son entregados a las I.E. en cabas conservado las temperaturas seguras de refrigeracion y en cumplimento a la minuta patron y ciclos de menus establecidos en los lineamientos nutricionales.

1695



FOTOGRAFIA No 5 : Verificacion de temperaturas seguras en el componente proteina **Pechuga pollo sin piel.**



FOTOGRAFIA No 6 : Los productos perecederos (pechuda de pollo y carne) se entregan conservado las tempeaturas seguras de congelación y se verifica su gramake en bruto.



FOTOGRAFIA No 7: Plato servido Semana 4 Menu 19



FOTOGRAFIA No 8: Entrega racion preparada en sitio Semana 4 Menu 19.

Observaciones:
Se verifica la entrega de materia prima, la cual se evidencia en óptimas condiciones de calidad y cantidades correspondientes según remisión de materias primas emitida por el operador del servicio (UT Alimentamos 2024), se verifica temperaturas de productos de alto riesgo a temperaturas de congelación, los cuales corresponden a la preparación de los componentes de semana 4, (ciclo de menú del 16 al 20), de acuerdo con los cupos asignados a la unidad aplicativa en mención.
Se realiza seguimiento de verificación de prestación del servicio evidenciando cumplimiento de la materia prima correspondiente del menú 19, en calidad y cantidad requerida.

Se evidencia que la sede educativa no cuenta con equipo nevera en uso, debido a que la IE presenta problemas con el fluido eléctrico en área del restaurante escolar y se han quemado las unidades de frio, no obstante, para la conservación de las proteínas (carnes de res y pollo), son almacenadas en la nevera de la casa de la manipuladora de alimentos y llevada a diario a la sede para su preparación.

Se solicita a la coordinadora de zona realizar el traslado de las proteínas en termo de icopor individual por sede, separado de las demás proteínas de las otras sedes, con el fin de conservar la cadena de frio hasta llegar a la sede educativa y garantizar que las proteínas lleguen a la unidad aplicativa en estado de congelación.
*Sede priorizada por la ETC en la modalidad PS- almuerzo
*la I.E. Comparte las instalaciones (infraestructura, equipos y menajes) con la estrategia residencias escolares (PS – desayuno, refrigerio, almuerzo y cena).

16494

INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO LUCEA SEDE SAN FRANCISCO

Cobertura: *18 Niños, niñas, adolescentes y jóvenes – NNAJ (Reporte SIMAT 16 de agosto de 2024)*

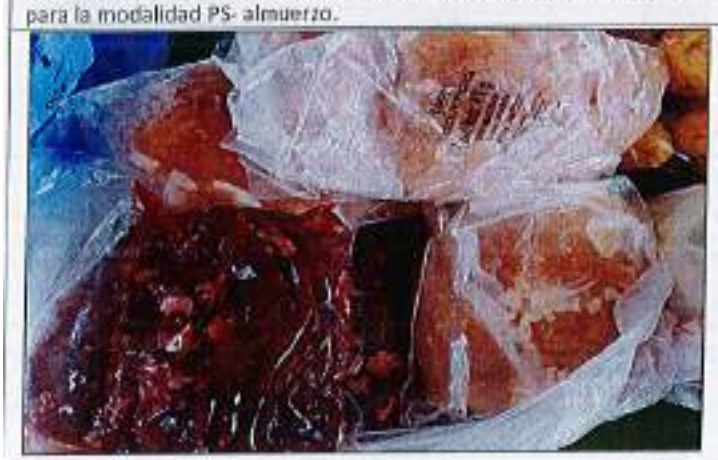
En la visita técnica de seguimiento monitoreo y control de fecha 13 de septiembre de 2024, se evidencia lo siguiente:



FOTOGRAFIA No 1 : Verifiacion de cantidad y calidad de materias primas para la modalidad PS- almuerzo.



FOTOGRAFIA No 2 : Los productos que componen la racion PS – amuerzo se entregan conforme a la minuta patron y ciclos de menus



FOTOGRAFIA No 3 : Los productos perecederos (alto riesgo) son entregados a las I.E. en cabas conservado las temperaturas seguras de congelación.



FOTOGRAFIA No 4 : Verificacion de condiciones sanitarias de productos que conforman la modalidad PS - almuerzo.

16495



FOTOGRAFIA No 5 : Los productos que componen la racion PS – amuerzo se entregan conforme a los requisitos higienicos sanitarios establecios en los anexos tecnicos de calidad e inocuidad del PAE.



FOTOGRAFIA No 6 : Los productos que componen la racion PS – amuerzo se entregan conforme a la minuta patron y ciclos de menus

Observaciones:
Se verifica la entrega de materia prima, la cual se evidencia en óptimas condiciones de calidad y cantidades correspondientes según remisión emitida por el operador del servicio (UT Alimentamos 2024), lo cual es correspondiente a la preparación de los componentes de semana 4, (ciclo de menú del #16 al #20), de acuerdo a los cupos de la sede educativa en mención.

La sede educativa cuenta con equipo (Nevera), para el almacenamiento en temperaturas de refrigeración y congelación, para la conservación de alimentos de alto riesgo como Cárnicos y lácteos (Res. 2674 de 2013), así como la conservación de frutas y verduras en temperaturas de refrigeración.

16496

INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO LUCEA SEDE EL JARDIN

Cobertura: *15 Niños, niñas, adolescentes y jóvenes – NNAJ (Reporte SIMAT 16 de agosto de 2024)*

En la visita técnica de seguimiento monitoreo y control de fecha 13 de septiembre de 2024, se evidencia lo siguiente:



FOTOGRAFIA No 1 : Los productos perecederos (alto riesgo) son entregados a las I.E. en cabas conservado las temperaturas seguras de conservacion.



FOTOGRAFIA No 2 : Los productos que componen la racion PS – amuerzo se entregan conforme a los requisitos higienicos sanitarios establecios en los anexos tecnicos de calidad e inocuidad del PAE.



FOTOGRAFIA No 3 : Los productos perecederos (alto riesgo) son entregados a las I.E. en cabas conservado las temperaturas seguras de refrigeracion y en cumplimento a la minuta patron y ciclos de menus establecidos en los lineamientos nutricionales.



FOTOGRAFIA No 4 : Huevos libres de grietas, sanos y buen estado de conservacion.

16497



FOTOGRAFIA No 5 : Los productos que componen la racion PS – amuerzo se entregan conforme a los requisitos higienicos sanitarios establecios en los anexos tecnicos de calidad e inocuidad del PAE.



FOTOGRAFIA No 6 : La materia prima es entregada en canastillas y transportada en carretilla desde el vehiculo hasta la sede debido que las condiciones en la via no permiten el paso vehicular. Los productos que componen la racion PS – almuerzo se entregan conforme a los requisitos higienicos sanitarios establecidos en los anexos tecnicos de calidad e inocuidad del PAE.

Observaciones:

Se verifica la entrega de materia prima, la cual se evidencia en óptimas condiciones de calidad y cantidades correspondientes según remisión emitida por el operador del servicio (UT Alimentamos 2024), lo cual es correspondiente a la preparación de los componentes de semana 4, (ciclo de menú del #16 al #20), de acuerdo a los cupos de la sede educativa en mención.

La sede educativa cuenta con equipo (Nevera), para el almacenamiento en temperaturas de refrigeración y congelación, para la conservación de alimentos de alto riesgo como Cárnicos y lácteos (Res. 2674 de 2013), así como la conservación de frutas y verduras en temperaturas de refrigeración.

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A SEDES EDUCUCATIVAS PRIORIZADAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

16498

INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO LUCEA SEDE LAS DELICIAS

Cobertura: 7 Niños, niñas, adolescentes y jóvenes – NNAJ (Reporte SIMAT 16 de agosto de 2024)

En la visita técnica de seguimiento monitoreo y control de fecha 13 de septiembre de 2024, se evidencia lo siguiente:



FOTOGRAFIA No 1 : Componentes de modaliad PS – amuerzo en cantidad y calidad acorde a lo exigido en la minuta patron.



FOTOGRAFIA No 2 : Condiciones de calidad de materias primas.



FOTOGRAFIA No 3 : La materia prima es entregada en canastillas por institucion educativa. Los productos que componen la racion PS – amuerzo se entregan conforme a los requisitos higienicos sanitarios establecios en los anexos tecnicos de calidad e inocuidad del PAE.



FOTOGRAFIA No 4 : Verificacion de cantidad de componente proteina Pechuga de pollo sin piel.

16499



FOTOGRAFIA No 5: Plato Servido Semana 4 Menu 19.



FOTOGRAFIA No 6: Entrega racion preparada en sitio Semana 4 Menu 19.

Observaciones:

Se verifica la entrega de materia prima, la cual se evidencia en óptimas condiciones de calidad y cantidades correspondientes según remisión emitida por el operador del servicio (UT Alimentamos 2024), lo cual es correspondiente a la preparación de los componentes de semana 4, (ciclo de menú del #16 al #20), de acuerdo a los cupos asignados a la sede educativa en mención.

Se evidencia que la sede educativa no cuenta con fluido eléctrico, el almacenamiento de las proteínas (carnes de res y pollo), se realiza en nevera la cual funciona con panel solar de propiedad del docente de la sede educativa.

Se solicita al operador realizar el transporte de las proteínas en termo de icopor individual por sede, separado de las demás proteínas de las otras sedes, con el fin de conservar la cadena de frio hasta llegar a la sede educativa y garantizar que las proteínas lleguen a la unidad aplicativa en estado de congelación.

*Sede priorizada por la ETC en la modalidad PS- almuerzo

16500

SEGUIMIENTO AL MUNICIPIO DE OROCUE
VISITAS CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO

Dentro de las actividades de verificación por parte de la Interventoría se efectuó visita de seguimiento y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE en la Sede principal de la Institución Educativa Miralindo del Municipio de Orocue Casanare el día 17 de septiembre de 2024.

CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO SEDE PRINCIPAL

Cobertura: *56 Niños, niñas, adolescentes y jóvenes – NNAJ (Reporte SIMAT 16 de agosto de 2024)*

En la visita técnica de seguimiento monitoreo y control de fecha 17 de septiembre de 2024, se evidencia lo siguiente:



FOTOGRAFIA No 1 : Los productos que componen la racion PS – anuerzo se entregan conforme a los requisitos higienicos sanitarios establecios en los anexos tecnicos de calidad e inocuidad del PAE.



FOTOGRAFIA No 2 : Verifiacion de las caracteristicas, cantidad y calidad del componente alimento proteico **Pechuga de pollo con piel** congelado acorde a los estipulado en la minuta patron y ciclos de menus

16501



FOTOGRAFIA No 3 : Verificacion de las caracteristicas, cantidad y calidad del componente alimento proteico Pechuga de pollo con piel congelado acorde a los estipulado en la minuta patron y ciclos de menus.

16502

Proteínas del día jueves. 3.724 kg de pechuga 10:58 a.

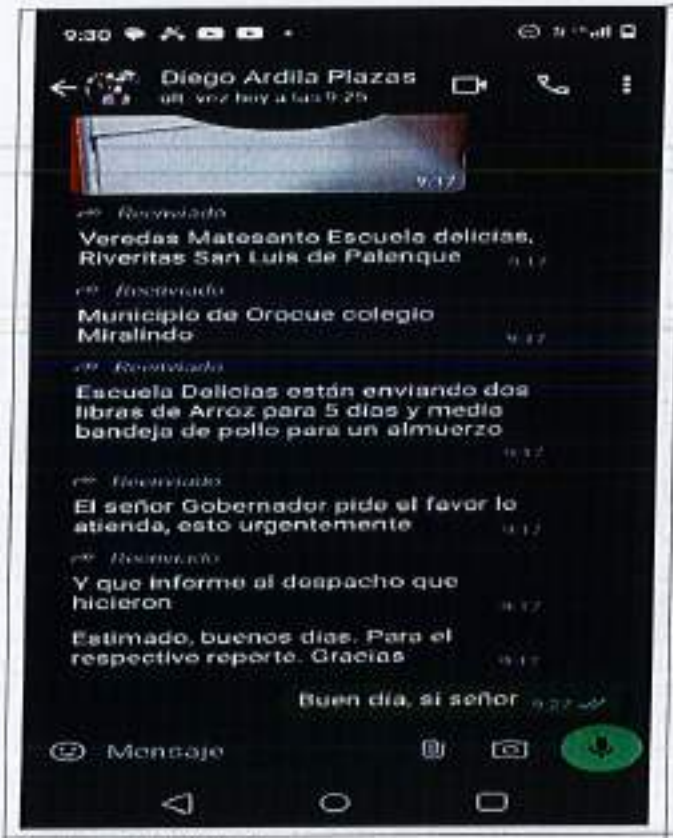


FOTOGRAFIA No 4 : Verificacion de las caracteristicas, cantidad y calidad del componente alimento proteico Pechuga de pollo con piel congelado acorde a los estipulado en la minuta patron y ciclos de menus.

Observaciones:
Se realizó verificación de la cantidad de componente proteico Pechuga de pollo con piel, evidenciando cumplimiento con respecto a la remisión emitida por el operador del servicio (UT Alimentamos 2024), la cual corresponde a la preparación del componente de la semana 4, (ciclos de menú #17 y #19), de acuerdo a los cupos asignados para la sede Miralindo del municipio de Orocue.

16503

Por lo anterior, conforme a correo electrónico de fecha 13 de septiembre de 2024 donde se reporta *"la materia prima que llega a la institución educativa Francisco Lucea sede Las delicias y sede la Riverito del municipio de San Luis de palenque y la I.E Miralindo sede Miralindo del municipio de Orocue es "deficiente", para dar cumplimiento el peso en servido en relación con los componentes pechuga de pollo y arroz"*, con las siguientes capturas de pantalla adjuntas:



Captura de pantalla 1



Captura de pantalla 2

Teniendo en cuenta la planeación realizada en los documentos técnicos de nutrición que hacen parte del Contrato de prestación de servicios No. 1036 de 2024, la firma interventora conforme lo estipulado específicamente en las guías de preparación realiza la verificación de materias primas correspondientes a la semana 4 del ciclo de menú que comprende del menú 16 al 20, no sin antes tener en cuenta las siguientes **consideraciones:**

1. Para la determinación de cantidades de materias primas específicamente el componente cereal, se tiene en cuenta la Nota aclaratoria número 2 de la minuta patrón, cuando en el menú del día se suministre colada, para el caso aplica esta consideración en el menú número 16.

16504

2. Para la determinación de cantidades de materias primas específicamente el componente cereal, se tiene en cuenta el tipo de preparación, es decir, para el caso de arroz con fideos, dado que los ingredientes principales pertenecen al mismo grupo de alimentos esto se debe tener en cuenta para la sumatoria final, para el caso aplica esta consideración en el menú número 17.
3. Como establece la minuta patrón para el componente cereales, las opciones de suministro son arroz o pasta, por tanto, para el caso del menú 19, se debe tener en cuenta que el cereal del día corresponde a Pasta tipo espagueti.
4. Para el cálculo de la cantidad de pechuga de pollo a entregar se debe mencionar que conforme a minuta patrón la frecuencia en suministro es de 2 veces por semana.
5. Para el caso de la pechuga es necesario aclarar que el operador tiene dentro de las fichas técnicas autorizadas, la opción de entrega de pechuga de pollo sin marinar congelada o filetes de pechuga sin hueso ni piel.
6. De hacer uso de la pechuga sin marinar congelada se tendrá en cuenta para el cálculo de materias primas lo estipulado como peso bruto.
7. De hacer uso de filetes de pechuga sin hueso ni piel se tendrá en cuenta para el cálculo de materias primas lo estipulado como peso neto.

De acuerdo con lo anterior y a la novedad reportada en la sede las delicias de la IE Francisco Lucea del municipio de San Luis de palenque referente a:

"Escuela delicias están enviando dos libras de arroz para 5 dias y media bandeja de pollo para un almuerzo"

Cobertura I.E Francisco Lucea sede las delicias: 7 Niños, niñas, adolescentes y jóvenes – NNAJ (Reporte SIMAT 16 de agosto de 2024) los cuales se encuentran en los siguientes grados de Escolaridad:

Nivel/Grado	Número de beneficiarios
Preescolar	2
Primaria: primero, segundo y tercero	3
Primaria: cuarto y quinto	2

Teniendo en cuenta las consideraciones, la firma interventora procede a realizar verificación de entrega de materias primas conforme a las cantidades relacionadas en la siguiente tabla:

TIPO	PRODUCTOS	PREESCOLAR (2 beneficiarios)	PRIMARIA 1 (3 beneficiarios)	PRIMARIA 2 (2 beneficiarios)	TOTAL ENTREGAS SEDE LAS DELICIAS (g o ml)
abarrotes	Aceite de soya	60	115,5	94,2	269,7
abarrotes	Arroz blanco	166	330	288	784
abarrotes	Mayonesa, con sal	9	16,2	13,2	38,4
abarrotes	Azúcar blanco	48	72	48	168
abarrotes	Leche entera en polvo	52	78	52	182

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A SEDES EDUCUCATIVAS PRIORIZADAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

TIPO	PRODUCTOS	PREESCOLAR (2 beneficiarios)	PRIMARIA 1 (3 beneficiarios)	PRIMARIA 2 (2 beneficiarios)	TOTAL ENTREGAS SEDE LAS DELICIAS (g o ml)
abarrotes	Panela	24	36	24	84
abarrotes	Sal	15	30	20	65
abarrotes	Achiote, seco	0,1	0,3	0,2	0,6
abarrotes	Fideos	10	18	16	44
abarrotes	Mantequilla	5	9	8	22
abarrotes	Avena en Hojuelas, Precocida	16	24	16	56
abarrotes	Harina blanca para arepas precocida	34	60	52	146
abarrotes	Pasta espaguetti	36	87	76	199
abarrotes	Harina de plátano, cruda	16	24	16	56
abarrotes	Uva, Deshidratada	4	6	4	14
fruta	Limón	60,8	91,2	60,8	212,8
fruta	Maracuyá	376	564	376	1316
fruta	Piña	220	330	220	770
fruta	Mango común	240	360	240	840
fruta	Tomate de árbol	200	300	200	700
fruta	Naranja	0,4	0,6	0,4	1,4
lácteo	Queso tipo campesino	20	36	60	116
leguminosa	Lenteja	10	24	34	68
leguminosa	Arveja seca	10	24	34	68
Proteico	Pechuga de pollo con piel	164	288	216	668
Proteico	Huevo de gallina	110	165	110	385
Proteico	Carne de res picada	188	330	252	770
tubérculo	Papa común o negra	167,6	292,2	278	737,8
tubérculo	Plátano hartón, maduro	380	597	568	1545
tubérculo	Papa criolla	156	264	238	658
verdura	Tomate de guiso	204	381,9	310	895,9
verdura	Cebolla cabezona	99	189,6	149,6	438,2
verdura	Pimentón rojo	8	15	12	35
verdura	Cebolla larga	28,4	60	64	152,4
verdura	Repollo blanco	154	270	203	627
verdura	Zanahoria	137,6	251,4	201,2	590,2
verdura	Ajo	2	4,5	3	9,5
verdura	Pepino Cohombro	66	120	84	270
verdura	Remolacha	50	90	65	205

16566

Conforme a lo evidenciado en campo, para el caso específicamente del arroz y la pechuga de pollo, las cantidades entregadas por el operador fueron las siguientes:

TIPO	PRODUCTOS	CANTIDAD PROGRAMADA SEGÚN GUIAS PREPARACION	CANTIDAD ENTREGADA POR UT ALIMENTAMOS 2024	CONCEPTO
Abarrotes	Arroz blanco	784 g	1000 g (02 unidades por 500 g)	Cumple
Proteico	Pechuga de pollo con piel	668 g	805 g	Cumple

Cobertura I.E Francisco Lucea sede la Riverita: 21 Niños, niñas, adolescentes y jóvenes – NNAJ (Reporte SIMAT 16 de agosto de 2024) los cuales se encuentran en los siguientes grados de Escolaridad:

Nivel/Grado	Número de beneficiarios
Preescolar	1
Primaria: primero, segundo y tercero	5
Primaria: cuarto y quinto	8
Secundaria	7

Teniendo en cuenta las consideraciones, la firma interventora procede a realizar verificación de entrega de materias primas conforme a las cantidades relacionadas en la siguiente tabla:

TIPO	PRODUCTOS	PREESCOLAR (1 beneficiarios)	PRIMARIA 1 (5 beneficiarios)	PRIMARIA 2 (8 beneficiarios)	SECUNDARIA (7 beneficiarios)	TOTAL ENTREGAS SEDE LA RIVERITA (g o ml)
abarrotes	Aceite de soya	30	192,5	376,8	427,7	1027
abarrotes	Arroz blanco	83	550	1152	1444,8	3229,8
abarrotes	Mayonesa, con sal	4,5	27	52,8	51,1	135,4
abarrotes	Azúcar blanco	24	120	192	224	560
abarrotes	Leche entera en polvo	26	130	208	218,4	582,4
abarrotes	Panela	12	60	96	112	280
abarrotes	Sal	7,5	50	80	105	242,5
abarrotes	Achiote, seco	0,05	0,5	0,8	0,7	2,05
abarrotes	Fideos	5	30	64	56	155
abarrotes	Mantequilla	2,5	15	32	31,5	81
abarrotes	Avena en Hojuelas, Precocida	8	40	64	67,2	179,2
abarrotes	Harina blanca para arepas precocida	17	100	208	224	549
abarrotes	Pasta espagueti	18	145	304	352,8	819,8

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A SEDES EDUCUCATIVAS PRIORIZADAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE DEL MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

TIPO	PRODUCTOS	PREESCOLAR (1 beneficiarios)	PRIMARIA 1 (5 beneficiarios)	PRIMARIA 2 (8 beneficiarios)	SECUNDARIA (7 beneficiarios)	TOTAL ENTREGAS SEDE LA RIVERITA (g o ml)
abarrotes	Harina de plátano, cruda	8	40	64	67,2	179,2
abarrotes	Uva, Deshidratada	2	10	16	21	49
fruta	Limón	30,4	152	243,2	212,8	638,4
fruta	Maracuyá	188	940	1504	1316	3948
fruta	Piña	110	550	880	770	2310
fruta	Mango común	120	600	960	840	2520
fruta	Tomate de árbol	100	500	800	700	2100
fruta	Naranja	0,2	1	1,6	1,4	4,2
lácteo	Queso tipo campesino	10	60	240	245	555
leguminosa	Lenteja	5	40	136	175	356
leguminosa	Arveja seca	5	40	136	175	356
Proteico	Pechuga de pollo con piel	82	480	864	952	2378
Proteico	Huevo de gallina	55	275	440	385	1155
Proteico	Carne de res picada	94	550	1008	1092	2744
tubérculo	Papa común o negra	83,8	487	1112	1171,8	2854,6
tubérculo	Plátano hartón, maduro	190	995	2272	2338	5795
tubérculo	Papa criolla	78	440	952	966	2436
verdura	Tomate de guiso	102	636,5	1240	1246	3224,5
verdura	Cebolla cabezona	49,5	316	598,4	573,3	1537,2
verdura	Pimentón rojo	4	25	48	42	119
verdura	Cebolla larga	14,2	100	256	322	692,2
verdura	Repollo blanco	77	450	812	756	2095
verdura	Zanahoria	68,8	419	804,8	827,4	2120
verdura	Ajo	1	7,5	12	10,5	31
verdura	Pepino Cohombro	33	200	336	315	884
verdura	Remolacha	25	150	260	245	680

Conforme a lo evidenciado en campo, para el caso específicamente la pechuga de pollo, las cantidades entregadas por el operador fueron las siguientes:

TIPO	PRODUCTOS	CANTIDAD PROGRAMADA SEGÚN GUIAS PREPARACION	CANTIDAD ENTREGADA POR UT ALIMENTAMOS 2024	CONCEPTO
Proteico	Pechuga de pollo con piel	2378 g	2,38 kg	Cumple

16508

Municipio de orocue colegio Miralindo

Cobertura Miralindo del municipio de Orocue: 59 Niños, niñas, adolescentes y jóvenes – NNAJ (Reporte SIMAT 16 de agosto de 2024) los cuales se encuentran en los siguientes grados de Escolaridad:

Nivel/Grado	Número de beneficiarios
Preescolar	4
Primaria: primero, segundo y tercero	17
Primaria: cuarto y quinto	9
Secundaria	29

Teniendo en cuenta las consideraciones, la firma interventora procede a realizar verificación de entrega de materias primas conforme a las cantidades relacionadas en la siguiente tabla:

TIPO	PRODUCTOS	PREESCOLAR (4 beneficiarios)	PRIMARIA 1 (17 beneficiarios)	PRIMARIA 2 (9 beneficiarios)	SECUNDARIA (29 beneficiarios)	TOTAL ENTREGAS SEDE MIRALINDO (g o ml)
abarrotes	Aceite de soya	120	654,5	423,9	1771,9	2970,3
abarrotes	Arroz blanco	332	1870	1296	5985,6	9483,6
abarrotes	Mayonesa, con sal	18	91,8	59,4	211,7	380,9
abarrotes	Azúcar blanco	96	408	216	928	1648
abarrotes	Leche entera en polvo	104	442	234	904,8	1684,8
abarrotes	Panela	48	204	108	464	824
abarrotes	Sal	30	170	90	435	725
abarrotes	Achiote, seco	0,2	1,7	0,9	2,9	5,7
abarrotes	Fideos	20	102	72	232	426
abarrotes	Mantequilla	10	51	36	130,5	227,5
abarrotes	Avena en Hojuelas, Precocida	32	136	72	278,4	518,4
abarrotes	Harina blanca para arepas precocida	68	340	234	928	1570
abarrotes	Pasta espaguetti	72	493	342	1461,6	2368,6
abarrotes	Harina de plátano, cruda	32	136	72	278,4	518,4
abarrotes	Uva, Desihidratada	8	34	18	87	147
fruta	Limón	121,6	516,8	273,6	881,6	1793,6
fruta	Maracuyá	752	3196	1692	5452	11092
fruta	Piña	440	1870	990	3190	6490
fruta	Mango común	480	2040	1080	3480	7080
fruta	Tomate de árbol	400	1700	900	2900	5900
fruta	Naranja	0,8	3,4	1,8	5,8	11,8

TIPO	PRODUCTOS	PREESCOLAR (4 beneficiarios)	PRIMARIA 1 (17 beneficiarios)	PRIMARIA 2 (9 beneficiarios)	SECUNDARIA (29 beneficiarios)	TOTAL ENTREGAS SEDE MIRALINDO (g o ml)
lacteo	Queso tipo campesino	40	204	270	1015	1529
leguminosa	Lenteja	20	136	153	725	1034
leguminosa	Arveja seca	20	136	153	725	1034
Proteico	Pechuga de pollo con piel	328	1632	972	3944	6876
Proteico	Huevo de gallina	220	935	495	1595	3245
Proteico	Carne de res picada	376	1870	1134	4524	7904
tuberculo	Papa común o negra	335,2	1655,8	1251	4854,6	8096,6
tuberculo	Plátano hartón, maduro	760	3383	2556	9686	16385
tuberculo	Papa criolla	312	1496	1071	4002	6881
verdura	Tomate de guiso	408	2164,1	1395	5162	9129,1
verdura	Cebolla cabezona	198	1074,4	673,2	2375,1	4320,7
verdura	Pimentón rojo	16	85	54	174	329
verdura	Cebolla larga	56,8	340	288	1334	2018,8
verdura	Repollo blanco	308	1530	913,5	3132	5883,5
verdura	Zanahoria	275,2	1424,6	906,4	3427,8	6033
verdura	Ajo	4	25,5	13,5	43,5	86,5
verdura	Pepino Cohombro	132	680	378	1305	2495
verdura	Remolacha	100	510	292,5	1015	1917,5

Conforme a lo evidenciado en campo, para el caso específicamente la pechuga de pollo, las cantidades entregadas por el operador fueron las siguientes:

TIPO	PRODUCTOS	CANTIDAD PROGRAMADA SEGÚN GUIAS PREPARACION	CANTIDAD ENTREGADA POR UT ALIMENTAMOS 2024	CONCEPTO
Proteico	Pechuga de pollo con piel	6.876 g	8.149 g	Cumple

La firma interventora concluye que la UNION TEMPORAL ALIMENTAMOS 2024, realizó la planeación de compras, entrega y distribución de materias primas a la institución educativa Francisco Lucea sede las delicias, sede la riverita y centro educativo miralindo sede miralindo, conforme a lo establecido en los documentos técnicos de nutrición para la semana **4 menú 16 al 20**, dando cabal cumplimiento a los mismos.

Igualmente, la firma interventora realizó seguimiento y verificación en la institución educativa Francisco Lucea sede la nevera, la venturosa, el tigre, las cañas, el jardín y san francisco del municipio de San Luis de Palenque, donde se evidenció la entrega en óptimas condiciones de calidad y cantidades correspondientes a remisión entregada por el operador UT ALIMENTAMOS 2024.

16510

La Interventoría continuará realizando el seguimiento a la ejecución de las obligaciones del Contrato de prestación de servicio No. Interno 1036 de 2024, en pro de garantizar que los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa de alimentación escolar sigan recibiendo lo establecido en los documentos contractuales.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA
CONTRATO No. 2398 DE 2023

Anexo: Actas de reunión interventoría a sedes educativas de fecha: 13 de septiembre de 2024, copia de las remisiones de las sedes educativas visitadas, copia ciclo de menú semana 4 menú # del 16 al #20, guía de preparación menú #19 y menú #20, en dieciocho (18) folios.

16511

UT Alimentamos 2024

OPERADOR: UT ALIMENTAMOS 2024

REMISION TOTAL

RUTA	No DE MENÚ Y SEMANA DEL CICLO DE MENÚS ENTREGADO:
SAN LUIS DE PALENQUE RUTA 16	SEMANA 18
ALIMENTO	CANTIDAD TOTAL
ACEITE DE SOYA x 500	88
ARROZ BLANCO x 500	229
ARVEJA SECA x 500	40
AVENA EN HOJUELAS,PRECOCIDA x 250	46
AZÚCAR x 500	59
HARINA BLANCA x 500	54
HARINA DE PLATANO x 250	46
LECHE POLVO x 380	75
LENTEJA x 500	40
PASTA ESPAGUETTI x 250	125
PASTA FIDEOS x 250	42
SAL x 500	39
ACHIOTE x 30	33
MANTEQUILLA x 125	42,00
MAYONESA,CON SAL x 110	61,00
PANELA x 300	50,00
UVA DESIHIDRATADA x 125	38,00
AJO x 1000	1,28
CEBOLLA CABEZONA x 1000	58,53
CEBOLLA LARGA x 1000	20,99
PEPINO COHOMBRO x 1000	35,60
PIMENTÓN ROJO x 1000	4,66
REMOLACHA x 1000	27,04
REPOLLO x 1000	82,57
TOMATE x 1000	119,56
ZANAHORIA x 1000	78,48
PAPA COMUN O NEGRA x 1000	98,51
PAPA CRIOLLA x 1000	87,21
PLATANO HARTON,MADURO x 1000	203,47
GUAYABA x 1000	71,60
LIMÓN x 1000	27,21
MANGO COMUN x 1000	107,40
NARANJA x 1000	89,68
PIÑA x 1000	98,45
CARNE DE RES PICADA x 1000	101,65
HUEVO DE GALLINA x 55	895
PECHUGA DE POLLO x 1000	88,12
QUESO CAMPESINO x 125	144

111
28

Education

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: FO-AT-V9-03 | 16 | 12

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 12092024 | MUNICIPIO DESPACHADO: San Luis de Palenque | Tipo de Complemento: | Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo

Operador: Ut alimentanos 2024 | No Servidos: 900 | | | | ✓

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 16 al Menú 20 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ___ al Menú ___ | INDUSTRIALIZADA Menú ___ al Menú ___ | Semana de consumo: Del 16-septiembre al 20-septiembre

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	
Aceite de soya	Campo Alegre	60820241	26/06/25	500mL	T.A	88	88	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Blanquita	0924M421	11/09/25	500g	T.A	229	229	0	C	C	C	C
Arveja Seca	Sudespensa			500g	T.A	40	40	0	C	C	C	C
Avena en Hojuelas	Sudespensa	86970309	03/09/25	250g	T.A	46	46	0	C	C	C	C
Azucar	Sudespensa	88547908	27/08/25	500g	T.A	59	59	0	C	C	C	C
Harina Blanca	Lanieve			500g	T.A	54	54	0	C	C	C	C
Harina platano	De la abuela	28410	01/20/25	250g	T.A	46	46	0	C	C	C	C
Leche en polvo	cosmolac	010924	01/09/25	350g	T.A	75	75	0	C	C	C	C
Lenteja	Su despensa	82421009	10/09/25	500g	T.A	40	40	0	C	C	C	C
Pasta espaguetti	La nieve	25	20/06/25	250g	T.A	125	125	0	C	C	C	C
Pasta Fideos	La nieve	24	15/06/25	250g	T.A	42	42	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	10205/32111111	—	500g	T.A	39	39	0	C	C	C	C
Achiote	Richi	1422916	31/12/26	30g	T.A	33	33	0	C	C	C	C
Mantequilla	Delicream	010924	03/11/24	125g	T.A	42	42	0	C	C	C	C
Mayonesa	Bory	0820524	23/04/25	110g	T.A	61	61	0	C	C	C	C
Panela	Mega Panela	26082024	26/12/24	250g	T.A	50	50	0	C	C	C	C
Uva Deshidratada	la Monita	0901	09/2025	110g	T.A	38	38	0	C	C	C	C
AJO		—	—	Kg	T.A	1,28	1,28	0	C	C	C	C
Cebolla Cabezona		—	—	Kg	T.A	58,53	58,53	0	C	C	C	C
Cebolla larga		—	—	Kg	T.A	20,99	20,99	0	C	C	C	C
Pepino cohombro		—	—	Kg	T.A	35,60	35,60	0	C	C	C	C
Pimenton Rojo		—	—	Kg	T.A	4,66	4,66	0	C	C	C	C
Remolacha		—	—	Kg	T.A	27,04	27,04	0	C	C	C	C

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: FO-AT-VB-05 10 | 13

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		—	—	Kg	T. A	82,57	82,57	0	C	C	C	C
Tomate		—	—	Kg	T. A	119,56	119,56	0	C	C	C	C
Zanahoria		—	—	Kg	T. A	78,48	78,48	0	C	C	C	C
Papa común		—	—	Kg	T. A	98,51	98,51	0	C	C	C	C
Papa Criolla		—	—	Kg	T. A	87,21	87,21	0	C	C	C	C
Platano Hartón		—	—	Kg	T. A	203,47	203,47	0	C	C	C	C
Guayaba		—	—	Kg	T. A	71,60	71,60	0	C	C	C	C
Limón		—	—	Kg	T. A	27,21	27,21	0	C	C	C	C
Mango común		—	—	Kg	T. A	107,40	107,40	0	C	C	C	C
Naranja		—	—	kg	T. A	89,68	89,68	0	C	C	C	C
Piña		—	—	Kg	T. A	98,45	98,45	0	C	C	C	C
Carne de Res	Maricha	004	30/11/2024	Kg	-18°C	101,65	101,65	0	C	C	C	C
Huevo Gallina	Distribuidora 24			Und	T. A	895	895	0	C	C	C	C
Pechuga de Pollo	Listo Pollo	270824	23/02/25	Kg	-18°C	88,12	88,12	0	C	C	C	C
Queso Campesino	Llano Lacteos	050924	15/10/24	725g	4°C	144	144	0	C	C	C	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptacion / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones :

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Karina Urbena G.	
Nombre: KARINA URBENA G.	Nombre:
Documento: 1118542865	Documento:
Cargo: Prof. APOYO.	Cargo:

30 146

16514

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

Edelmira Sierra G.

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Tecnico Francisco Lucas	EIC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Los Patos	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Los Delicias	FECHA VISITA:	13/09/2024		HORA INICIO:	7:20 pm	
OPERADOR:	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No:	1036-24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	2:00 pm
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
Fabia Yanid Pabon	1119774752	Manipuladora Alimentos	3214953020
Ana Daysybeth Suarez	47436078	Coordinadora Zona	3102207616
Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587328	Sup. Interv. PAE	3117632150
Luz Estella Carrero	23770291	Sup. Interv. PAE	3117632150

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento y control a la ruta de entrega de materia prima en la I.E Tecnico Francisco Lucas, sede los Delicias del municipio de San Luis de Palenque.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se evidencia, entrega de materia prima (abarrotes, frutas, carnicos y lacteos) en el restaurante escolar de la sede mencionada, se encuentra contenedores y cocina ubicados optos para el consumo y preparaciones de la semana del 16 al 20 de Septiembre, correspondiente a la semana 4 menú 16 al 20.

Se observa frutas en buen estado de madurez para las preparaciones programadas, componente de ensaladas y bebidas jugos de fruta.

Tenemos = pollo y carnes rojas, y huevos en calidad y cantidades establecidas para servicios a los cupos asignados.

El restaurante escolar no cuenta con equipo de congelación para el

31117

16515

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

Imacenamiento de los proteinos (Pollo y carne de res) igualmente se observa
e el restaurante escolar no cuenta con energia electrica.
l almacenamiento de los carnes se realiza en nevera del docente
e la sede educativa quien algunas veces no cuenta con capacidad
e almacenamiento
se realiza la observación a la coordinadora de zona que el
macenamiento durante el transporte de entrega debe ser separado
e las demás sedes para garantizar la cadena de frio, la proteina
ebe entregarse congelada. (-18°C)

Durante la visita se aplica Formato de verificación de materia prima ración
preparada en sitio donde se registran los productos de ingresan al restaurante
colar y se compara según remisión de la I.E Tecnico Francisco Luna
ede los Delicias.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Montes Echeverri
CEDULA: 1067583782

FIRMA:
NOMBRE: Yuri Erika Carreño
CEDULA: 23220251

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: Aranzazu Graves Montesdeoca
CEDULA: 1137136078

FIRMA:
NOMBRE: Libia Yanid Polanco
CEDULA: 1119779152

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

148
32

16516

Educación

OPERADOR: UT ALIMENTANDO [illegible]

MUNICIPIO:

NOMBRE COLEGIO/INSTITUCION EDUCATIVA/CENTRO: FRANCISCO ELICER NOMBRE SEDE: LAS DELICIAS

NIVELES	No. DE RACIONES ADJUDICADAS	No. DE RACIONES ATENDIDAS	No. DE DIAS A ATENDER	No. DE MENUS ESPECIALES DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS	
PREESCOLAR	2	2	5	SEMANA 19	ALMUERZO
PRIMARIA 1,2,3	3	3			
PRIMARIA 4Y5	2	2	MENUS	CHI CIT CHI CHI CHI	TOTAL DE RACIONES
SECUNDARIA 6,7,8,9	0	0			31
MEDIA 10Y11	0	0			

ALIMENTOS A ENTREGAR

ALIMENTO	PESO DE PORCION EN GRAMOS	CANTIDAD ALIMENTOS POR NUMERO DE RACIONES EN EL CICLO DE MENUS					PRESENTACION	PESO NETO	ALIMENTOS RECHAZADOS			COMBINACIONES DE ESPECIALES		CRUDOS			COCCION		
		UNIDADES	GRAMOS	MILILITROS	No.	Base verd			PESO	G	MO	G	MO	B1	MO	CANTIDAD	B1	MO	CANTIDAD
		1	2	3	4	5	6	7											
VIVERES																			
Aceite de soya	600	60	113,5	94,2	0	0	UNIDAD X 900	1											
Arroz blanco	520	168	336	285	0	0	UNIDAD X 500	3											
Arroz sano	500	19	24	24	0	0	UNIDAD X 500	1											
Arroz en Hojuelas Precocido	250	16	24	16	0	0	UNIDAD X 250	1											
Azúcar blanco	500	48	72	48	0	0	UNIDAD X 500	1											
Fideos	250	16	16	16	0	0	UNIDAD X 250	1											
Harina blanca para arepas precocida	500	24	60	57	0	0	UNIDAD X 500	1											
HARINA DE PLATANO	250	16	24	16	0	0	UNIDAD X 250	1											
Leche entera en polvo	360	53	79	53	0	0	UNIDAD X 360	1											
Lenteja	500	16	24	24	0	0	UNIDAD X 500	1											
Pasta espaguetti	250	26	87	55	0	0	UNIDAD X 250	1											
Sal	500	15	33	23	0	0	UNIDAD X 500	1											
MIBELANEO																			
Achiote, sano	30	0,1	0,3	0,2	0	0	UNIDAD X 10	1											
Mantequilla	125	5	9	8	0	0	UNIDAD X 125	1											
Mayonesa, con sal	110	9	16,5	13,2	0	0	UNIDAD X 110	1											
Panela	300	24	24	24	0	0	UNIDAD X 300	1											
UVA DESHIDRATADA	125	4	4	4	0	0	UNIDAD X 125	1											
VERDURA																			
Ajo	1000	2	4,5	3	0	0	KG	0,01											
Cebolla cabezona	1000	68	169,6	149,6	0	0	KG	0,44											
Cebolla larga	1000	28,4	66	64	0	0	KG	0,05											
Pepino Cohombro	1000	66	120	84	0	0	KG	0,27											
Pimentón rojo	1000	5	15	12	0	0	KG	0,04											
Remolacha	1000	60	90	85	0	0	KG	0,23											
Repollo blanco	1000	154	318	303	0	0	KG	0,53											
Tomate de guiso	1000	204	381,6	310	0	0	KG	0,90											
Zanahoria	1000	137,6	291,4	291,2	0	0	KG	0,59											
RAICES Y TUBERCULOS																			
Papa criolla o negra	1000	137,6	293,2	219	0	0	KG	0,74											
Papa criolla	1000	156	264	218	0	0	KG	0,58											
Platano harton, maduro	1000	380	697	564	0	0	KG	1,55											
FRUTA																			
guayaba	1000	180	240	183	0	0	KG	0,56											
Limón	1000	60,8	91,2	60,8	0	0	KG	0,219											
Mango comun	1000	240	360	240	0	0	KG	0,64											
Naranja	1000	200,4	300,6	200,4	0	0	KG	0,70											
Piña	1000	220	330	220	0	0	KG	0,77											
PROTEINA																			
Carne de res pecho	1000	168	318	252	0	0	KG	0,77											
Huevo de gallina	55	110	165	110	0	0	UNIDAD	7											
Pechuga de pollo con piel	1000	164	328	218	0	0	KG	0,87											
Queso tipo campesino	125	20	35	30	0	0	UNIDAD	1,00											
AGUA POTABLE																			
AGUA CONSUMO	250	0	0	0	0	0	UNIDAD X250	31											

Cargo: MS Nutricionista

OBSERVACIONES

LIBIA YAMILE Palomeque.

LIBIA YAMILE Palomeque.

LIBIA YAMILE Palomeque

Liborio Izquierdo

Docente

149

33

Powered by

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: FO-AT-VS-03 16 17

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 13/09/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: San Luis de Ibalongue - Las Delicias | Tipo de Complemento: Industrializado / Residencias escolares / Almuerzo: X

Operador: VT alimentamos 2024 | No Servicios: 7

Dotes del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 16 al Menú 20 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ___ al Menú ___ | INDUSTRIALIZADA Menú ___ al Menú ___

Semana de consumo: Del: 16 al: 20 de septiembre.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (solo los para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de soya	Campo Alegre	6080a241	26/06/25	Und x 900	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Arroz blanco	Ibalongueta	0924H421	11/09/25	Und x 900	T-A	2	2	0	C	C	C	C
Arveja seca	Suclespensa			Und x 500	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Avena en hojuela Prec.	Suclespensa	669H0309	03/09/2025	Und x 300	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Azucar blanco	Suclespensa	88542406	27/08/25	Und x 500	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Fideos	La Nieve	24	15/06/25	Und x 250	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Harina blanca de trigo preparada	La Nieve			Und x 500	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Harina de Platano	De la Abuela	28410	01/20/25	Und x 250	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Leche entera en polvo	Cosmolac.	0109924	01/04/25	Und x 380	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Lenteja	Suclespensa	82420009	10/09/2025	Und x 500	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Pasta espaqueti	La Nieve	25	20/06/25	Und x 250	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	40505/32111111		Und x 300	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Achiote seco	Lichi	1422416	31/12/26	Und x 50	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Mantequilla	Delicream	0109 24	03/11/24	Und 125	4°C	1	1	0	C	C	C	C
Mayonesa con sal	Ibary	0820524	23/04/25	Und x 110	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Panela	Mega Panela	26082024	26/12/24	Und x 300	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Uva Deshidratada	La Hanita	0901	09/2025	Und x 125	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Ajo		—	—	Kg	T-A	0,01	0,05	0	C	C	C	C
Cebolla, Cabezona		—	—	kg	T-A	0,44	0,5	0	C	C	C	C
Cebolla larga		—	—	kg	T-A	0,15	0,2	0	C	C	C	C
Pimentón Cohombro		—	—	kg	T-A	0,27	0,28	0	C	C	C	C
Pimentón Rojo		—	—	kg	T-A	0,04	0,05	0	C	C	C	C
Remolacha		—	—	kg	T-A	0,22	0,25	0	C	C	C	C

344 150

Educación

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 (solo los productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Repollo, blanco		—	—	Kg	T.A	0.21	0,25	0	C	C	C	C
Tomate de guso		—	—	kg	T.A	0.90	0,98	0	C	C	C	C
Zanahoria		—	—	kg	T.A	0.59	0.60	0	C	C	C	C
Papa común		—	—	kg	T.A	0.74	0.75	0	C	C	C	C
Papa criolla		—	—	kg	T.A	0.66	0.70	0	C	C	C	C
Platano harton-maduro		—	—	kg	T.A	1.55	1.60	0	C	C	C	C
Guayaba		—	—	kg	T.A	0.56	0.60	0	C	C	C	C
Limon		—	—	kg	T.A	0.213	0250	0	C	C	C	C
Mango común		—	—	kg	T.A	0.89	0.85	0	C	C	C	C
Naranja		—	—	kg	T.A	0.70	0.70	0	C	C	C	C
Piña		—	—	kg	T.A	0.77	0.80	0	C	C	C	C
Carne de res Picada	Marche	004	30/11/2024	kg	-15 C	0.77	0.82	0	C	C	C	C
Huevo de gallina	Distribuidora 2024			unidad	T.A	7	7	0	C	C	C	C
Pechuga de Pollo	Gusto Pollo	270824	23/04/2025	kg	-15C	0.67	0.80	0	C	C	C	C
Queso tipo campesino	Llano lacteos	050924	15/10/24	Und x125	4C	1	1	0	C	C	C	C
Agua Consumo				Und x200	T.A	21	21		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:
	LIBIA YANID POLANCO
Nombre: Lic Ortela Correa	Nombre: LIBIA YANID POLANCO
Documento: 23770291	Documento: 1119774152
Cargo: Supervi. INTER-PAE	Cargo: ECONOMA

Alimentos Aprender

16519

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	TECNICO FRANCISCO LUCEA	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	San Luis de Palenque	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	La Riverita.	FECHA VISITA: 13/09/2024			HORA INICIO:	12:00 p.m	
OPERADOR:	UT- ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO No: 1036-24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	12:30 p.m	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
Wilmar Jaspe Turay	1116662921	Manipuladora Alimentos	3134242006
Ayra Deysi Giron Suarez	47436078	Manipuladora-Coordinadora	3102207616
Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587328	Sup. Interv. PAE	3172632150
Luz Estela Carreño	23770291	Sup. Interv. PAE	3172632150

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento y control a la ruta de entrega de materia prima a la I.E Tecnico Francisco Lucea, sede la Riverita del municipio de San Luis de Palenque.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se evidencia entrega de materia prima (abarrotes, fruver, carnicos y lacteos) en el restaurante escolar de la sede mencionada, con las cantidades y unidades especificados para las preparaciones de la semana del 16 al 20 de Septiembre, correspondiente a la semana 4 menu 16 al 20.
En el caso del fruver se encuentra en optimo de producto optimo para las preparaciones asignadas de componente. enteros y bebidas de fruta
proteinas como pollo, carne de res y huevos en buen estado y en las cantidades establecidas segun remision a los cupos asignados.
Se evidencia que la sede educativa, no cuenta con equipo de refrigeracion para la conservacion de las proteinas (carne de res y pollo) debido a problemas de energia electrica en el restaurante escolar. la manipuladora

36-152

16520

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

...e alimentos informa que estos son almacenados en casa de ella.

...se realiza la observación a la coordinadora de zona que el transporte ...e debe hacer en termo de icopor separado de las demás proteínas ...e las otras sedes según ruta de entrega, para garantizar la cadena de ...ío mientras son entregadas al restaurante escolar y debe ser entregada ...n congelación.

...ante la visita se aplica formato de verificación de materia prima ración preparada en ...tio donde se registran los productos que ingresaron al restaurante escolar y se compara ...egan semana de la I.E Técnico Francisco Luna, sede La Riverita.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez
CEDULA: 1075683328

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Lucelida Correa
CEDULA: 23770791

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: [signature]
NOMBRE: [illegible] Gonzalez
CEDULA: 1742[illegible]

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Juliana Jaspe
CEDULA: 1116662927

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

153
37

1652

Educación

OPERADOR: UT ALIMENTACION 2021

MUNICIPIO: BARILLAS DE PALENQUE

NOMBRE COLEGIO: INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA HOGAR BESO LA RIVERA

RANGO DE EDAD	No DE RACIONES ADJUDICADAS	No DE RACIONES ATENDIDAS	No DE DIAS A ATENDER		DIAS NO ATENDIDOS (SOLO DE MANERA EXCEPCIONAL)				ALMUERZO
PREESCOLAR	1	1	8		SEMANA 16				
PRIMARIA 1 2 3	6	5							TOTAL DE RACIONES
PRIMARIA 4 5	8	8							
SECUNDARIA 6 7 8 9	7	7	SEMANA	C16	C17	C18	C19	C20	96
MEDIA 10 Y 11	0	0							

ALIMENTOS A ENTREGAR

ALIMENTO	UNIDAD MEDIDA CASERA	CANTIDAD DE ALIMENTOS POR RANGO DE EDADES EN GRAMOS					PREPARACION	GASTO TOTAL	ALIMENTOS RECIBIDOS			CONDICIONES ORGANOLEPTICAS	FALTANTES				DEVOLUCION		
		PREESCOLAR	PRIMARIA 1 2 3	PRIMARIA 4 5	SECUNDARIA 6 7 8 9	MEDIA 10 Y 11			TOTAL	SI	NO	SI	NO	SI	NO	CANTIDAD	SI	NO	CANTIDAD
		A	B	C	D	E		F											
VIVERES																			
Aceite de soya	500	30	102.5	136.6	427.7	0	UNIDAD X 500	3											
Arroz blanco	500	65	350	1152	1444.8	0	UNIDAD X 500	1											
Avena en hojuelas	500	6	60	120	175	0	UNIDAD X 500	1											
Avena en Hojuelas Fortificada	250	0	40	63	87.3	0	UNIDAD X 250	1											
Azucar blanca	500	24	100	192	224	0	UNIDAD X 500	2											
Fideos	250	5	30	64	56	0	UNIDAD X 250	1											
Harina blanca sin leudar enriquecida	500	11	100	320	224	0	UNIDAD X 500	2											
HARINA DE PLATANO	250	8	40	64	87.2	0	UNIDAD X 250	1											
Leche entera en polvo	380	35	150	256	218.4	0	UNIDAD X 380	2											
Lenteja	500	5	40	128	175	0	UNIDAD X 500	1											
Pasta empaquetada	250	18	145	384	302.8	0	UNIDAD X 250	4											
Sal	500	7.5	63	80	100	0	UNIDAD X 500	1											
MINERALIZO																			
Aguinaldo, seco	30	0,65	8.5	0.8	0.7	0	UNIDAD X 30	1											
Hortalizas	125	3.5	35	32	31.5	0	UNIDAD X 125	1											
Mayonesa, con sal	110	4.6	37	92.8	84.1	0	UNIDAD X 110	2											
Panela	300	12	83	96	112	0	UNIDAD X 300	1											
UVA DESHIDRATADA	125	3	30	16	31	0	UNIDAD X 125	1											
VERDURA																			
Ajo	1000	5	7.5	12	18.6	0	KG	0,03											
Cebolla cabezona	1000	49.5	310	588.4	574.3	0	KG	1.54											
Cebolla larga	1000	54.3	193	256	322	0	KG	0.69											
Pepino Cohombro	1000	33	208	336	315	0	KG	0.85											
Pimentón rojo	1000	4	35	48	42	0	KG	0.12											
Remolacha	1000	25	150	200	245	0	KG	0.89											
Repollo blanco	1000	17	450	512	196	0	KG	2.16											
Tomate de guiso	1000	102	630.5	1240	1245	0	KG	3.22											
Zanahoria	1000	68.6	410	691.8	837.4	0	KG	2.13											
RAICES Y TUBERCULOS																			
Papa con cascara negra	1000	83.6	481	1112	1121.8	0	KG	2.65											
Papa criolla	1000	70	440	552	980	0	KG	2.49											
Platano maduro, inmaduro	1000	100	501	2272	2339	0	KG	5.85											
FRUTA																			
guayaba	1000	80	400	640	560	0	KG	1.68											
Limón	1000	30.4	192	240.2	212.8	0	KG	0.635											
Mango sencio	1000	120	600	920	840	0	KG	2.52											
Naranja	1000	100.2	501	801.6	701.4	0	KG	2.13											
Pina	1000	110	550	880	770	0	KG	2.31											
PROTEINA																			
Carne de res pierna	1000	94	550	1080	1092	0	KG	2.74											
Huevo de gallina	55	55	275	440	385	0	UNIDAD	21											
Pechuga de pollo con piel	1000	82	490	864	953	0	KG	2.39											
Queso fino campesino	125	18	80	240	245	0	UNIDAD	8.60											
AGUA POTABLE																			
AGUA CONSUMO	200	5	15	24	24	0	UNIDAD 4200	03											

C: Cumple - NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE Y APELLIDOS DE QUIEN RECIBE LA RACION: Ana Dayis Cerros

NOMBRE Y APELLIDOS DE QUIEN ENTREGA LA RACION: Juliana Jospe Tomel

FIRMA: Juliana JT

FECHA:

FIRMA:

154

38

Powered by CamScanner

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

16522

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 13092024 | MUNICIPIO DESPACHADO: San Luis de Palenque - La Riverita

Operador: UT alimentamos2024 | No Servicios: 21

Tipo de Complemento: Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo ✓

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 16 al Menú 20 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ___ al Menú ___ | INDUSTRIALIZADA Menú ___ al Menú ___

Semana de consumo: Del: 16 al: 20 septiembre

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 Organolépticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de Soya	Campo alegre	60B2024 I	26/06/25	x500	T.A.	3	3	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Blanquita	0924M471	11/09/25	x500	T.A.	7	7	0	C	C	C	C
Arveja Seca	Su Despensa			x500	T.A.	1	1	0	C	C	C	C
Avena en hojuela	Su Despensa	B69A0309	03/09/25	x250	T.A.	1	1	0	C	C	C	C
Azúcar Blanca	Su Despensa	B B54208	27/08/25	x500	T.A.	2	2	0	C	C	C	C
Fideos.	La Nieve	24	15/06/25	x250	T.A.	1	1	0	C	C	C	C
Harina Blanca	La Nieve			x500	T.A.	2	2	0	C	C	C	C
Harina de Platano	De la abuela	28410	01/20/25	x250	T.A.	1	1	0	C	C	C	C
Leche Entera en Polvo	Cosmolac	010924	01/09/25	x380	T.A.	2	2	0	C	C	C	C
Lenteja	Su Despensa	82421009	10/09/25	x500	T.A.	1	1	0	C	C	C	C
Pasta espagueti	La Nieve	25	20/06/25	x250	T.A.	4	4	0	C	C	C	C
Sal	Refisal	10705/3211911		x500	T.A.	1	1	0	C	C	C	C
Achiote Seco	Richi	1422416	31/12/26	x30	T.A.	1	1	0	C	C	C	C
Mantequilla	Delicream	010924	03/11/24	x125	T.A.	1	1	0	C	C	C	C
Mayonesa Con Sal	Bary	0820524	23/04/25	x110	T.A.	2	2	0	C	C	C	C
Panela	Mega Panela	26082024	26/12/24	x800	T.A.	1	1	0	C	C	C	C
Uva Deshidratada	La Monita	0901	09/2025	x125	T.A.	1	1	0	C	C	C	C
Ajo		—	—	kg	T.A	0,03	0,03	0	C	C	C	C
Cebolla Cabezona		—	—	kg	T.A	1,54	1,54	0	C	C	C	C
Cebolla larga		—	—	kg	T.A	0,69	0,69	0	C	C	C	C
Pepino Colombo		—	—	kg	T.A	0,88	0,88	0	C	C	C	C
Pimentón Rojo		—	—	kg	T.A	0,12	0,12	0	C	C	C	C
Remolacha.		—	—	kg	T.A.	0,68	0,68	0	C	C	C	C

—

SS 1/1

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: FO-AT-VB-03 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 | 16 5 23

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura [aplica para productos con alto riesgo]	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Repollo Blanco		—	—	kg	T.A	2,10	2,10	0	C	C	C	C
Tomate de guiso		—	—	kg	T.A	3,22	3,22	0	C	C	C	C
Zanahoria		—	—	kg	T.A	2,12	2,12	0	C	C	C	C
Papa Común		—	—	kg	T.A	2,85	2,85	0	C	C	C	C
Papa criolla		—	—	kg	T.A	2,44	2,44	0	C	C	C	C
Platano Harton		—	—	kg	T.A.	5,80	5,80	0	C	C	C	C
Guayaba		—	—	kg	T.A	1,68	1,68	0	C	C	C	C
Limón		—	—	kg	T.A	0,638	0,638	0	C	C	C	C
Mango Común		—	—	kg	T.A	2,52	2,52	0	C	C	C	C
Naranja		—	—	kg	T.A	2,10	2,10	0	C	C	C	C
Piña		—	—	kg	T.A.	2,31	2,31	0	C	C	C	C
Carne de Res Picada	Morfche	004	30/11/2024	kg	-15°C	2,74	2,74	0	C	C	C	C
Huevo de Gallina	Distribuidora 24			unidad	T.A	21	21	0	C	C	C	C
Pechuga de Pollo	Lieto Pollo	270824	23/02/25	kg	- 15°C.	2,38	2,38	0	C	C	C	C
QUESO TIPO CAMPESINO	Liano Lacteos.	050924	15/10/24	x125	4°C	5	5	0	C	C	C	C
Agua Consumo.				x200	T.A.	63.	63	0	C	C	C	C

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

Observaciones :

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Adriana Jaspe Tumay
Documento: 1057587328	Documento: 1116662921
Cargo: Supervisor Interv/PAE	Cargo: Manipuladora Alim.

Alimentos Aprender

Secretaría de Educación Departamental - Programa de Alimentación Escolar

1654

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Tecnico Francisco Lucea	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	San Luis de Palenque	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Las Camas, San Francisco, El Jardin, La Nevera, La Venturosa, El Tigre, Platanales, Ruerta, Delicias	FECHA VISITA:	13/04/2024	HORA INICIO:	4:30 Am		
OPERADOR:	UT-ALIMENTANDO 2024	CONTRATO No:	1036-24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	4:00 P.M
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

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

II. ASISTENTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
Yuridia Gamboa Romero	1116665230	Manipuladora Alimentos	3134162270
Vanessa Xiomara Castillo Reyes	1116667310	Manip Alimentos	3105768352
Yenny Esperanza Sandoval Guerrero	47426891	Manipuladora Alimentos	3209512825
Tania Melisa Moreno	1006450114	Manipuladora Alimentos	3102956805
Yudy Cardina Castro	1116663019	Manipulador Alimentos	
Rosa Deyes Giron Suarez	47436078	Coordinadora Zona	3102207616
Luz Estela Carrero	23770291	Sup. Inter-PAE	3112632150
Geraldine Ramirez Corredor	1057587328	Sup. Inter-PAE	3112632150
Elly Johana Rodriguez	1006567807	Manipuladora Alimentos	3219768817

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento y control a las condiciones de entrega de materia prima según ruta de transporte, de distribución a las sedes: Las Camas, San Francisco, Jardin, La Nevera, La Venturosa, El Tigre, Platanales, La Ruerta, Las Delicias y almacen de Guanapalo de la I.E Tecnico Francisco Lucea, del municipio de San Luis de Palenque.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

siendo las 4:00Am personal de Interventoria/PAE se dirige a la bodega central del municipio de San Luis de Palenque, donde se verifican condiciones de almacenamiento de la materia prima que va a ser distribuida a las sedes educativas según ruta de distribución; se observa, frutas, abarrotes, carnicos y lacteos en buen estado y almacenados segun sus caracteristicas de conservación.

Teniendo esto nos dirigimos a realizar seguimiento a la ruta de distribución a las sedes, anteriormente Mencionadas segun esta acta; donde se evidencia lo siguiente:

Sede las Camas: Materia prima (abarrotes, frutas, carnicos, lacteos) en optimas condiciones de calidad y cantidad segun remisión entregada en la sede educativa, el restaurante escolar cuenta con nevera para el almacenamiento de los productos perecederos.

Sede San Francisco: Entrega de materia prima, en buenas condiciones de calidad y

Correo Electrónico: [illegible]

16525

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 2398-23

25 cantidades suficientes segun remisión.:
Sede El Jardin: Se entrega materia prima en buen estado y grado de madurez.
prima.
Sede La Nevera: Realiza entrega en el restaurante escobar donde se evidencia
ruver en buen estado de madurez, abarotes dentro de los Fechas de Nacimiento
cientes, carnicos en cantidades suficientes segun remision
el Tigre: Materia prima en buen estado y calidad cumple con los condiciones de
antidad y estado de madurez requeridos para su preparación.
Platanales: Manipulación recibe recepción de materia prima según remisión entregada
cumplen, cantidades y estado de madurez del fruver, la persona recibe
mpacenamiento de manera inmediata de los carnes para evitar perdida de cadena de
río, se evidencia nevera en buen funcionamiento,
a Riverita: materia prima en buenas condiciones.
Thermas de Guanapalo: Materia prima en buen estado y en las cantidades suficientes.
De Anteriores entregas de materia prima se corroboran con remisiones entregadas
cada sede por parte del operador y cumplen con las especificaciones requeridas
ara dar cumplimiento a los preparaciones de la minuta establecida de la
emana 4 menus #16 al menú #20.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez
CEDULA: 1057557328

FIRMA:
NOMBRE: Ana Sofia Cervero
CEDULA: 23770291

FIRMA:
NOMBRE: Yuly Daysi Giron Suarez
CEDULA: 47430048

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: Yurdiley G.
CEDULA: 1116665233

FIRMA:
NOMBRE: Yuneidy Hernandez Castillo
CEDULA: 1116671370

FIRMA:
NOMBRE: Yeney Esperanza Sandoval
CEDULA: 47426991

FIRMA:
NOMBRE: Yunia M.
CEDULA: 1006450174

158
42

SEMANA No. 4

COMPONENTES	PESO SERVIDO					MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEICO	Carnes: 30 g Huevo: 45 - 50 g Leg: 35 g	Carnes: 35 g Huevo: 45 - 50 g Leg: 35 g	Carnes: 45 g Huevo: 45 - 50 g Leg: 50 g	Carnes: 50 g Huevo: 45 - 50 g Leg: 70 g	Carnes: 60 g Huevo: 45 - 50 g Leg: 100 g	CARNE SUDADA	PECHUGA SUDADA	ARVEJAS SUDADAS CON CARNE DE RES	ESTOFADO CON POLLO DESMECHADO	HUEVO BATIDO
CEREALES	Arroz: 55 g Pasta: 60 g	Arroz: 70 g Pasta: 85 g	Arroz: 90 g Pasta: 105 g	Arroz: 125 g Pasta: 135 g	Arroz: 180 g Pasta: 145 g	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	Incluido en el protein	LENTEJAS GUISADAS ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Yuca: 50 g Papa y Yuca: 60 g Arepa: 50 g	Yuca: 65 g Papa y Yuca: 70 g Arepa: 60 g	Yuca: 80 g Papa y Yuca: 75 g Arepa: 70 g	Yuca: 100 g Papa y Yuca: 100 g Arepa: 90 g	Yuca: 115 g Papa y Yuca: 140 g Arepa: 120 g	PLATANO COCIDO	PAPA CRIOLLA	AREPA CON QUESO	PAPA CRIOLLA DORADA	PLATANO COCIDO
ENSALADA O VERDURA CALIENTES	50 g	60 g	65 g	70 g	90 g	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, CEBOLLA Y LIMON	ENSALADA ROJA	ENSALADA DE PEPINO Y TOMATE CON LIMON	ENSALADA SOL (Repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa)	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE
BEBIDAS (FRUTAS EN JUGO)	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE MANGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MARACUYA
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Leche: 200 cc Queso: 30 g	Leche: 200 cc Queso: 35 g	Leche: 220 cc Queso: 40 g	Leche: 250 cc Queso: 55 g	Leche: 280 cc Queso: 45 g	COLADA DE AVENA		Incluido en el ITP	COLADA DE PLATANO	
AGUA	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	AGUA POTABLE		AGUA POTABLE		AGUA POTABLE

NOMBRE NUTRICIONISTA – DIETISTA QUE REALIZA LA PLANIACIÓN DEL CICLO DE MENUS: CAROLINA MORENO

FIRMA: [signature]

MATRÍCULA PROFESIONAL:

16527

FORMATO GUIAS DE PREPARACIÓN

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

MENÚ CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: No Pertenece a la Etnia

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Modalidad para Preescolar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

SEMANA No. 17

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Aprender

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Especificamos)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g) Preescolar	PESO NETO (g) Primaria 1,2 y3	PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5	PESO NETO (g) Secundaria	PESO NETO (g) Media y Complementario	PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO III, CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA SUDADA	Pechuga de pollo sin piel	7000	41	48	54	68	81	Primero sofreír en aceite cebolla, tomate, pimentón, ajo y sal. Luego agregar agua suficiente, agregar el pollo y dejar cocinar 30 minutos, servir caliente.
			Tomate de pasto	8749	5	7	10	11	12	
			Cebolla cabezona	8027	3	7	10	11	12	
			Pimentón rojo	8089	2	2,5	3	3	4	
			Aceite de oliva	0412	3	3,5	4,3	5,1	6,2	
CEREALES	GRUPO A, CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	35	35	42	48	52	Primero sofreír en aceite cebolla, ajo picado y la sal con el aceite, añadirel arroz y mezclar bien con el sofrito, dejar a fuego medio los primeros minutos, cuando se empiece a secar la mayoría de agua, bajar el fuego, tapar la olla y cocinar la cantidad a fuego bajo hasta que esta seque y esté en el punto.
			Cebolla larga	A072	5	6	8	8	10	
			Aceite de oliva	0025	2,4	4,1	4	5,8	6,7	
				0412	2	2,5	3	4,5	5,6	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPACHINA ECA	Papa criolla amarilla	8020	70	88	110	130	175	Lavar y cocinar todas las papas, retire piel de todas las papas, agregue agua que apenas cubra y espere hasta que este blando, luego escurra cuidadosamente.
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	GRUPO II, FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA BOGA	Remolacha	8008	25	30	32,5	35	45	Cocinar las mazorcas, retirelo en cuadros y lavar en abundante agua retire hojas externas, dejelas enteras y luego pique en cuadritos agregar la mazorca y la sal a servir. Sirva
			Zanahoria	8210	25	20,2	22,1	29,4	37,8	
			Cebolla larga	8027	2,5	3	4	4,5	5,6	
			Mazorca, cocinada	0020	2	2,6	2,6	2,8	3,6	
BEBIDA	GRUPO II, FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MANGO	Mango de comida	0051	120	120	120	120	120	Lavar y cocinar en olla de agua, retire la cascara y las semillas, picarlos, licuar, cuando este listo, servir. Servir frio
			Azúcar blanca	A000	6	6	6	8	8	
CONDIMENTOS	CONDIMENTOS	SAL	Sal	0005	1,5	2	2	3	3	Antojarse en las preparaciones.
		AJO	Ajo	8009	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	
		ADEREZO	Aceituna, cocida	0181	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: QUIRELA DIVA ILARIA LUIS

FIRMA

CÉDULA No. [illegible]

MATRICULA PROFESIONAL

RM 0481-2017

160

16528

FORMATO SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

UNIDAD FUNCIONAL:
MUNICIPIO CENTRO POBLADO RURAL:
GRUPO ÉTNICO
MODALIDAD DE ATENCIÓN:
TIPO DE COMPLEMENTO
MENÚ No.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g) Preescolar	PESO BRUTO (g) Primaria 1,2 y 3	PESO BRUTO (g) Primaria 4 y 5	PESO BRUTO (g) Secundaria	PESO BRUTO (g) Media y Complementación	PREPARACIÓN
ALIMENTO PROTEICO	CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ESPAGUETI CON POLLO DESMECHADO	Pechuga de pollo sin piel	1005	45	48	54	60	81	Cocine la pechuga en agua. Pele la papa y el tomate y corte en cuadros pequeños. Pique la cebolla y el ajo. Caliente el aceite en una olla y agregue el tomate y el pimentón, luego el ajo y la cebolla. Agregue el caldo de pollo y la papa. Cuando la papa esté blanda, agregue la pechuga desmechada y el espagueti. Cocine hasta que el espagueti esté blando y el caldo haya reducido. Sirva caliente.
			Cebolla cabezona	1007	5	7	10	11	12	
			Tomate de pasta	1003	3	5,1	6	6,8	9	
CEREALES	CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS		Aceite de soya	1012	2,5	3	4	5	6	
			Pasta espaguetti	1092	28	28	33	39,6	54,6	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS REGIONAL	CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAPA CRIOLLA EN CUBOS	Papa criolla	1002	28	28	133	185	175	Lave y desinfecte la papa criolla, pele con un cuchillo y corte en cubos pequeños. Cocine en agua con sal hasta que estén blandas.
			Aceite de soya	1012	3	5,5	6	6,5	5,4	
BEBIDA CALIENTE	GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	BEBIDA CALIENTE (Aguapanela, avena de caldero, colada de maicena)	Aguapanela	0006	25	30	30,5	35	45	Lave y desinfecte las verduras con agua y cloro.
			Calabaza	0110	21	25,3	27,1	29,4	37,8	
			Cebolla cabezona	0007	28	33,2	20,8	20,8	28,8	
BEBIDA	GRUPO DE PRODUCTOS AZUCARADOS	AGUA DE ENDULZANTE ARTIFICIAL	Mayonesa, con sal	0008	2,5	3	4	4,5	5,4	
			Endulzante artificial	0099	100	100	100	100	100	
			Aceite de soya	0008	6	6	6	6	8	Lave y desinfecte las frutas, retire la cascara y las semillas, pique en trozos, cuele y endulce. Sirva en frio
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	COLADA DE PLÁTANO	Leche entera en polvo	0008	28	33	33	39,6	15,6	
			Harina de plátano, verde	0027	6	8	8	9,6	9,6	Pele y corte el plátano verde en trozos. Licue con leche, el plátano y el agua hasta que quede una mezcla homogénea. Cocine en una olla a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que espese. Sirva caliente.
			Panela	0018	2	2	2	2,4	3	
CONDIMENTOS	CONDIMENTOS	SAL	Sal	0005	1,5	2	2	3	3	
		AJO	Ajo	0009	0,2	0,3	0,3	0,3	0,6	
		ACHIOTE	Achiote, tinta	0001	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	Adicione en las preparaciones

ELABORÓ NOMBRE COMPLETO – CARGO – FIRMA

FIRMA

REVISÓ NOMBRE COMPLETO – CARGO – FIRMA

APROBÓ

FECHA

547
161

16529

Educación

REMISIÓN ENTREGA DE ALIMENTOS EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

OPERADOR: UT ALIMENTANOS 2024 — 16 DE SEPTIEMBRE A 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2024

MUNICIPIO: — DIRECCIÓN:

NOMBRE COLEGIO CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO NOMBRE SEDE MIRALINDO

RANGO DE EDAD	No DE RACIONES AVANCADAS	No DE RACIONES ATENDIDAS	No. DE DIAS RACIONES	No. DE DIAS Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADO						Observaciones en cantidades
PREESCOLAR	4	4	1	SEMANA 16						ALMUERZO
PRIMARIA I : 1, 2, 3	17	17								
PRIMARIA II : 4 Y 5	9	9	MENÚS:	C11	C17	C16	C15	C20		TOTAL DE RACIONES
SECUNDARIA: 6, 7, 8, 9	20	20								360
MEDIA: 10 Y 11	0	0								

ALIMENTOS A SER PREPARADOS

ALIMENTO	GRAMOS DE ALIMENTO CRUDO	CANTIDAD DE ALIMENTOS POR NUMERO DE RACIONES EN BRUTO					PRESENTACION	RACIONES TOTAL	ALIMENTOS RECIBIDOS		CONDICIONES DE ENTREGA		FALTANTES			DEVOLUCIÓN		
		PREESCOLAR	PRIMARIA I : 1, 2, 3	PRIMARIA II : 4 Y 5	SECUNDARIA: 6, 7, 8, 9	MEDIA: 10 Y 11			TOTAL	C	NC	C	NC	C	NC	FALTANTES	C	NC	DEVOLUCIÓN
		4	17	9	20	0		50										
VIVERES																		
Aceite de soya	500	120	654,6	423,9	1771,8	0	UNIDAD X 500	8		✓		✓			✓			✓
Arroz blanco	500	332	1810	1206	5065,8	0	UNIDAD X 500	18		✓		✓			✓			✓
Arveja seca	500	20	136	153	726	0	UNIDAD X 500	3		✓		✓			✓			✓
Avena en Hojuelas, Precocida	250	32	136	72	278,4	0	UNIDAD X 250	3		✓		✓			✓			✓
Azúcar blanca	500	84	456	216	936	0	UNIDAD X 500	4		✓		✓			✓			✓
Fideos	250	20	102	72	232	0	UNIDAD X 250	2		✓		✓			✓			✓
Harina blanca para empanadas precocida	500	68	340	234	925	0	UNIDAD X 500	4		✓		✓			✓			✓
HARINA DE PLATANO	250	32	136	72	278,4	0	UNIDAD X 250	3		✓		✓			✓			✓
Leche entera en polvo	380	104	442	234	904,6	0	UNIDAD X 380	5		✓		✓			✓			✓
Lenteja	500	60	136	153	725	0	UNIDAD X 500	3		✓		✓			✓			✓
Pasta espaguetti	250	72	493	343	1461,6	0	UNIDAD X 250	10		✓		✓			✓			✓
Sal	500	30	170	80	455	0	UNIDAD X 500	2		✓		✓			✓			✓
MISCELANEO																		
Achiote, seco	30	0,2	1,7	0,8	2,9	0	UNIDAD X 30	1		✓		✓			✓			✓
Mantequilla	125	10	51	36	130,5	0	UNIDAD X 125	2		✓		✓			✓			✓
Mayonesa, con sal	110	16	91,8	58,4	211,7	0	UNIDAD X 110	4		✓		✓			✓			✓
Panela	300	48	204	108	494	0	UNIDAD X 300	3		✓		✓			✓			✓
UVA DESHIDRATADA	125	8	34	18	87	0	UNIDAD X 125	2		✓		✓			✓			✓
VERDURA																		
Ajo	1000	4	25,8	13,5	43,8	0	KG	0,09		✓		✓			✓			✓
Cebolla cabezona	1000	186	1074,4	673,2	2375,1	0	KG	4,32		✓		✓			✓			✓
Cebolla larga	1000	96,6	540	288	1534	0	KG	2,02		✓		✓			✓			✓
Pepino Cohombro	1000	132	680	378	1505	0	KG	2,50		✓		✓			✓			✓
Pimentón rojo	1000	18	85	54	174	0	KG	0,33		✓		✓			✓			✓
Remolacha	1000	100	510	292,5	1015	0	KG	1,92		✓		✓			✓			✓
Repollo blanco	1000	306	1530	913,5	3172	0	KG	5,96		✓		✓			✓			✓
Tomate de guiso	1000	486	2184,1	1395	5182	0	KG	9,13		✓		✓			✓			✓
Zanahoria	1000	275,2	1424,8	806,4	3427,8	0	KG	6,03		✓		✓			✓			✓
RAICES Y TUBERCULOS																		
Papa común o negra	1000	336,3	1668,8	1051	4864,8	0	KG	9,10		✓		✓			✓			✓
Papa criolla	1000	312	1496	1071	4002	0	KG	6,86		✓		✓			✓			✓
Plátano hartón, maduro	1000	780	3563	2506	9686	0	KG	16,39		✓		✓			✓			✓
FRUTA																		
guayaba	1000	320	1360	720	2320	0	KG	4,73		✓		✓			✓			✓
Limón	1000	121,8	618,8	273,6	881,8	0	KG	1,794		✓		✓			✓			✓
Mango común	1000	480	3040	1080	3480	0	KG	7,08		✓		✓			✓			✓
Naranja	1000	480,8	1703,4	961,8	2908,8	0	KG	6,81		✓		✓			✓			✓
Piña	1000	440	1870	990	3190	0	KG	6,49		✓		✓			✓			✓
PROTEINA																		
Carne de res picada	1500	378	1870	1134	4824	0	KG	7,88		✓		✓			✓			✓
Huevo de gallina	60	220	936	486	1500	0	UNIDAD	88		✓		✓			✓			✓
Pechuga de pollo con piel	1000	336	1632	972	3944	0	KG	8,88		✓		✓			✓			✓
Queso tipo campesino	126	48	264	270	1018	0	UNIDAD	13,00		✓		✓			✓			✓
AGUA POTABLE																		
AGUA CONSUMO	200	12	81	27	87	0	UNIDAD X200	117		✓		✓			✓			✓

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES

NOMBRE DEL RACIONERO DEL OPERADOR QUE ENTREGA: Pedro Pizarro

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (Nombre): Betty Maria Granados

FIRMA: Betty Granados

NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Jesus Acero

CARGO: Rectora

FIRMA: Jesus Acero

162

46

16530

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

CITACION MESA DE TRABAJO PAE- DIA LUNES 23 DE SEPTIEMBRE DE 2024, A LAS 4:00 P.M.- DESPACHO SED

cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co> 19 de septiembre de 2024, 10:48
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Cc: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>

Buenos días

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato de Consultoría No.2398 DE 2023
CELULAR 3112632150
interventoriaesgpae@gmail.com
Yopal Casanare

Cordial saludo,

Asunto: CITACION MESA DE TRABAJO PAE- DIA LUNES 23 DE SEPTIEMBRE DE 2024, A LAS 4:00 P.M.- DESPACHO SED.

Atentamente,

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 reenvio del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

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

163

OFICIO 720-376 ING. EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ- CITACION MESA DE TRABAJO PAE_1.PDF
486K

16531

169

16532

Gobernación de Casanare
NIT:892099210-6

700.200.20 720 376

Yopal, 19 de Septiembre de 2024

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Contrato de Consultoría No.2398 de 2023
Celular 3112632150
interventoriaesgpae@gmail.com
Ciudad

ASUNTO: Citación mesa de trabajo PAE

Atento saludo,

De manera atenta se convoca a mesa de trabajo, con el fin de realizar seguimiento al programa de alimentación escolar de los municipios de San Luis Palenque, Orocué y Maní. Ello en razón a petición presentada por parte de los honorables Diputados Eduardo Antolinez Pan y Wilder Ávila.

Por lo anterior, se solicita se presente informe sobre la ejecución del PAE en las diferentes sedes educativas de los municipios anteriormente mencionados. A su vez, hacer lo pertinente para la participación del operador a ésta mesa de trabajo. .

Lugar: Despacho Secretaria de Educación
Fecha: 23 de Septiembre
Hora: 4:00 p.m.

Sin otro particular,

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa

Revisó: Juliana Castro Panezzo

Proyectó: María E. Paez C.

16533

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACIÓN ACTAS VISITA BODEGA

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 18 de septiembre de 2024, 16:03
Para: UT ALIMENTAMOS 2024 <utalimentamos2024@gmail.com>

Buen día,

Por medio del presente, me permito enviar oficio **No. INTER-PAE-UT-132-2024,** reportes de las visitas técnicas realizadas por el equipo interventor a la bodega de almacenamiento de materias primas del Programa de Alimentación Escolar PAE en el Departamento de Casanare.

Para su conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L INTERVENTORÍA PAE CASANARE

OFICIO INTER-PAE-UT-132-2024.pdf
11140K

166

16534

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 18 de septiembre de 2024
OFICIO INTER-PAE-UT-132-2024

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	07/09/2024	✓FTO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RI - RACIÓN PS ✓FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PS	96.77 %	Muy bueno
2	12/09/2024	✓FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RI ✓FTO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RI	96.77 %	

Dado que las visitas técnicas de seguimiento, monitoreo 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).

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 16535

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UT. Alimentamos 2024			NIT:	901830774-0
Contrato de prestación de servicios:	1036/2024				
Nombre persona encargada de la planta:	Juan Carlos Martinez			Cargo:	
Dirección de la planta:	Km. 2 Vía la pedrera	Ciudad planta:	Yopal		
Correo electrónico:	Ualimentamos2024@gmail.	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	07/09/2024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzos	Total servicios
Hora inicio:	7:00 am	Hora terminación:	11:00 pm	Número de servicios:	✓		✓	

Instalaciones Fisicas 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

168
1

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 16536

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.	1
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

169
2

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 16537

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).	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 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

170
3

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 16538

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				
62/60	96.77%		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 principal donde se hace seguimiento a la materia prima a la verificación de la calidad de la misma Modalidad preparado en sitio e Industrializados de los ciclos de menú para la semana 3 desde el menu # 11 hasta el menu #15 y para la ración industrializada semana 1, menu # 1 al menu #5, donde se resalta los siguientes observaciones que se evidencio durante la visita.

Se evidencia condiciones higienico-sanitaria adecuadas para realizar almacenamiento de materia prima, observando los alimentos de buena calidad y condiciones aceptables, con fechas de vencimento vigentes, lotes y rotulos dando Cumplimiento. Personal manipulador cuenta con su dotación completa para realizar las actividades.

Se realiza intercambios autorizados
AI= menu #3: Fruta Durazno por naranja = Semana 1
APS= Semana 3 = menu 15: Fruta bebida Jugo de Maracuya por Jugo de Naranja

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Naydu Bustos	Nombre: Juan Carlos Martinez
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1118841944
Cargo: PROF APOYO. INTERVENT.	Cargo: Profesional Apoyo B.

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

171
4

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE 16539

Fecha de la visita: 07/09/2024 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
Mogolla miel		21/09/24	240912	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Tostada (Pompe Bono)		21/09/24	240554	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Cheescake		21/09/24	240557	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta		18/09/24	240554	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Montecada		21/09/24	240557	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Yogurth de Melocoton	10-8-24	7/11/24	YM256	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena UHT	10-8-24	7/11/24	AN255	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Yogurth de Fresa	15-8-24	12/11/24	YF263	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche entera UHT	7-8-24	4/11/24	LE248	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche Sabor Cada	9-8-24	6-11-24	LV253	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
Mogolla miel		21/09/24	240912	C	C	-	C	-	C	
Tostada (Pompe Bono)		21/09/24	240554	C	C	-	C	-	C	
Cheescake		21/09/24	240557	C	C	-	C	-	C	
Galleta		18/09/24	240554	C	C	-	C	-	C	
Montecada		21/09/24	240557	C	C	-	C	-	C	
Yogurth de melocotón	10-8-24	7/11/24	YM256	C	C	-	C	-	C	
Avena UHT	10-8-24	7-11-24	AN255	C	C	-	C	-	C	
Yogurth de fresa	15-8-24	12-11-24	YF263	C	C	-	C	-	C	
Leche entera UHT	7-8-24	4-11-24	LE248	C	C	-	C	-	C	
Leche Sabor Cada	9-8-24	6-11-24	LV253	C	C	-	C	-	C	

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: Nancy M. Bustos	Nombre: Juan Carlos Martinez
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1118534134
Cargo: PIUF. Apoyo Interdisciplinario	Cargo: Profesional Apoyo B.

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 16540

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 07/09/2024 | Contrato de prestación de servicios No. 1036-24 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Hora de inicio 7:00 am | Hora de terminación 11:00 Pm

Operador: UT- ALIMENTAMOS 2024 | No Servicios 1036-24

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)
	Magdla miel	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	21-9-24	240912	—	C	C	C	C	C	40	48	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Tajada (Pompetland)	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	21-9-24	240554	—	C	C	C	C	C	40	51	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Cheescake	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	21-9-24	240557	—	C	C	C	C	C	40	48	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Galleta	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	18-9-24	240554	—	C	C	C	C	C	40	45	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Manteca da	TOLIBOY	TOLIBOY	TOLIBOY	21-9-24	240557	—	C	C	C	C	C	40	50	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Yogurth de Melocotón	PIPO	PIPO	PIPO	7-11-24	YM256	—	C	C	C	C	C	200	216	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Avena UHT	PIPO	PIPO	PIPO	7-11-24	AV255	—	C	C	C	C	C	200	216	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Yogurth de Fresa	PIPO	PIPO	PIPO	12-11-24	47263	—	C	C	C	C	C	200	219	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Leche entera UHT	PIPO	PIPO	PIPO	9-11-24	LG248	—	C	C	C	C	C	200	215	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Leche saborizada	PIPO	PIPO	PIPO	6-11-24	LV253	—	C	C	C	C	C	200	216	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Bocadillo de Guayaba	Pricilac	Pricilac	Pricilac	31-1-25	L218	—	C	C	C	C	C	25	30	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Moni	LA Especial	LA ESPECIAL	LA ESPECIAL	06715	06724	—	C	C	C	C	C	38	40	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Banano	/	/	/	/	/	—	C	C	C	C	C	145	209	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Manzana	/	/	/	/	/	—	C	C	C	C	C	118	124	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Naranja	/	/	/	/	/	—	C	C	C	C	C	167	305	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Observaciones características organolépticas: Se observa productos de buena calidad.

Observaciones verificación gramajes y temperaturas: Cumplimiento del gramaje.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Naydu Madody Bustos	Nombre: Juan Carlos Martinez
Documento: 1118544617	Documento: 1118549347
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Profesional Apoyo B.

9-123

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

16541

CÓDIGO: FO-AT-VB-03

VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 07092024 | MUNICIPIO DESPACHADO: Mani | Tipo de Complemento: Industrializado ✓ | Residencias escolares | Almuerzo ✓

Operador: UT Alimentamos 2024 | No Servicios: 585

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	Del: 9-septiembre al: 13/09/24
	Menú 1 al Menú 15	Menú ___ al Menú ___	Menú ___ al Menú ___		

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	Características Organolépticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de soya	Campo Alegre	22124FC	20/08/25	600ml	—	68	68	0	✓	✓	✓	C
Arroz Blanco	Blanquita	0824M422	27/08/25	500g	—	179	179	0	✓	✓	✓	C
Avena en Hojuelas	Su despensa	56970309	03/09/25	250g	—	33	33	0	✓	✓	✓	C
Azucar	Su despensa	90300089	05/09/25	500g	—	43	43	0	✓	✓	✓	C
Frijol	Su despensa	08082908	29/08/25	500g	—	34	34	0	✓	✓	✓	C
leche en Polvo	Cosmolac	010824	01/08/25	380g	—	7	7	0	✓	✓	✓	C
lenteja	Su despensa	10-3518078	21/08/25	500g	—	34	34	0	✓	✓	✓	C
Pasta espageetti	La nieve	25 3H 10:48	20/06/25	250g	—	114	114	0	✓	✓	✓	C
Pasta Fideos	la nieve	24 440756	18/06/25	250g	—	31	31	0	✓	✓	✓	C
sal	Refisal	40215/12111	—	500g	—	29	29	0	✓	✓	✓	C
Achiote	Mega-Richi	08-04	08-2026	30g	—	23	23	0	✓	✓	✓	C
Mantequilla	Delicream	24/08/24	26/10/24	125g	—	46	46	0	✓	✓	✓	C
Mayonesa	Bary	0818924	07/04/25	110g	—	50	50	0	✓	✓	✓	C
Panela	Mega-Panela	26/08/2024	26/12/2024	250g	—	32	32	0	✓	✓	✓	C
Ajo	central abastos	—	—	Kg	—	0,87	0,87	0	✓	✓	✓	C
Arveja Verde	Central-abastos	—	—	Kg	—	9,47	9,47	0	✓	✓	✓	C
Cebolla Cabezona	Central - abastos	—	—	Kg	—	50,23	50,23	0	✓	✓	✓	C
Cebolla larga	Central-abastos	—	—	Kg	—	17,80	17,80	0	✓	✓	✓	C
Habichuela	Central-Abastos	—	—	Kg	—	31,83	31,83	0	✓	✓	✓	C
Pepino cohombro	Central-Abastos	—	—	Kg	—	24,60	24,60	0	✓	✓	✓	C
Pimentón Rojo	Central-Abastos	—	—	Kg	—	4,73	4,73	0	✓	✓	✓	C
Remolacha	Central-Abastos	—	—	Kg	—	18,77	18,77	0	✓	✓	✓	C
Repollo	Central-Abastos	—	—	Kg	—	18,77	18,77	0	✓	✓	✓	C

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO 16542

CODIGO: 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 (solo para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Tomate	Central - Abastos	—	—	Kg	—	81,59	81,59	0	✓	✓	✓	C
Zanahoria	Central - Abastos	—	—	Kg	—	64,94	64,94	0	✓	✓	✓	C
Papa Común Onega	Central - Abastos	—	—	Kg	—	198,84	198,84	0	✓	✓	✓	C
Platano Hartón	Central - Abastos	—	—	Kg	—	134,47	134,47	0	✓	✓	✓	C
Guayaba	Central - Abastos	—	—	Kg	—	46,80	46,80	0	✓	✓	✓	C
Limón	Central - Abastos	—	—	Kg	—	17,76	17,76	0	✓	✓	✓	C
Naranja	Central - Abastos	—	—	Kg	—	58,50	58,50	0	✓	✓	✓	C
Piña	Central - Abastos	—	—	Kg	—	64,35	64,35	0	✓	✓	✓	C
Tomate arbol	Central - Abastos	—	—	Kg	—	58,50	58,50	0	✓	✓	✓	C
leche en polvo	Cosmolac	010924	01-0925	900g	—	26	26	0	✓	✓	✓	C
Carne de Res molida	Moriche	0004	29/11/24	Kg	—	37,19	37,19	0	✓	✓	✓	C
Carne de Res Magra	Moriche.	0004	30/11/24	Kg	—	37,19	37,19	0	✓	✓	✓	C
Huevo de Gallina	Distribuidora la 24			Und	—	585	585	0	✓	✓	✓	C
Pechuga de pollo	Pollo Pato	26/07/24	22/01/25	Kg	—	64,58	64,58	0	✓	✓	✓	C
Queso Doble crema	Llano lacteos	050924	15/oct/24	2500g	—	16	16	0	✓	✓	✓	C
Queso Doble crema	Llano - lacteos	050924	15/oct/24	125g	—	87	87	0	✓	✓	✓	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: Nayda Nordady Bustos	Nombre: — Juan Carlos Montaño
Documento: 1.118.814.617	Documento: — 1118549371
Cargo: prof. Apoyo. Interventoria	Cargo: — Apoyo Nutricional

Alimentos Aprender

8 145

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO 16543

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Repollo	central Abastos	—	—	Kg	—	61,43	61,43	0	✓	✓	✓	C
Tomate	Central Abastos	—	—	Kg	—	100,10	100,10	0	✓	✓	✓	C
Zanahoria	central-Abastos	—	—	Kg	—	59,55	59,55	0	✓	✓	✓	C
Papa Común	Central-abastos	—	—	Kg	—	109,09	109,07	0	✓	✓	✓	C
Papa Criolla	Central-abastos	—	—	Kg	—	100,16	100,16	0	✓	✓	✓	C
Platano harton	Central-abastos	—	—	Kg	—	128,84	128,84	0	✓	✓	✓	C
Guayaba	Central-abastos	—	—	Kg	—	71,12	71,12	0	✓	✓	✓	C
Limón	central abastos	—	—	Kg	—	27,03	27,03	0	✓	✓	✓	C
Mango Común	Central-abastos	—	—	Kg	—	106,68	106,68	0	✓	✓	✓	C
Naranja	central-abastos	—	—	Kg	—	9,42	9,42	0	✓	✓	✓	C
Piña	Central-abastos	—	—	Kg	—	97,79	97,79	0	✓	✓	✓	C
Carne de Res picada	Mariche	0007	07/12/24	Kg	-18°C	1115,16	1115,16	0	✓	✓	✓	C
Huevo de gallina	Distribuidora laza	—	—	Und	—	94	94	0	✓	✓	✓	C
Pechuga de Pollo	Listo el pollo	270824	23/02/25	Kg	-18°C	100,06	100,06	0	✓	✓	✓	C
Queso campesino	Llano lacteos	050924	15/04/24	125	4°C	172	172	0	✓	✓	✓	C

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

Observaciones:

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Para 10 sedes educativas se envia materia prima completa en buenas condiciones de calidad

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Nadady Bustos	Nombre: Juan Carlos Ochoa
Documento: 1.118544.617	Documento: 1118 [illegible]
Cargo: Prof. Apoyo.	Cargo: Apoyo Auxiliar Bodega

Alimentos Aprender

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 1654

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:	JUAN CARLOS MARTINEZ.			Cargo:	
Dirección de la planta:	KM 2 Vía la Pechera	Ciudad planta:	Yopal, casanare.		
Correo electrónico:	Utalimentamos2024@gmail.com	Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	1	2	0	9	2	0	2	4	Tipo de Complemento:	Individualizada ✓	Residencias escolares	Almuerzos ✓	Total servicios
Hora inicio:	1:00PM		Hora terminación:		7:00 PM				Número de servicios:				

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

177

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 16545

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?.	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.	N.A.	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1
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

178

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 16546

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 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

179

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 16547

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				
60/62.	96.7%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita por parte de interventoría en donde se hace seguimiento a las materias primas evidenciadas en bodega. Materia Prima Correspondiente a la ración Preparada en sitio en buenas Condiciones de calidad y almacenamiento. Productos (complementos) Ración Industrializada en buenas condiciones de calidad. Fechas de Vencimiento y rotulo de Productos, lotes. Dando cumplimiento en calidad y Caracteristicas Organolepticas.

Intercambios.

RI Semana #2 Menú 6 al 10 ⇒ Menú 6 → Granadilla por Banano.
⇒ Menú 6 → Yogurt Mora-Yogurt Melocotón.

RPS Semana #4 Menú 16 al 20 ⇒
Menú 19 ⇒ Tomate de Arbol por Guayaba.
20 ⇒ Maracuya por Naranja

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Karina Urueña G.	
Nombre: KARINA URUEÑA	Nombre: Juan Carlos Martinez
Documento: 1118542365	Documento: 1118534434
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Prof. Apoyo Bodega

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

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 3 | CÓDIGO: FO-AT-VRI-03 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 12/09/2024 Operador: Yo alimentamos 2024

1654X

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
Yogurt Melocotón	16AGO24	15/01/24	YM234	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche Entera	16AGO24	13/01/24	LE266	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Leche Saborizada	16AGO24	13/01/24	LV234	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Yogurt Fresa	16AGO24	13/01/24	YF267	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Avena	15 AGO24	12/01/24	AV262	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Enque abierto Chocolate.	—	25/10/24	240123	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Brownie	—	24/09/24	240123	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Ponqueca	—	24/09/24	240124	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Manteca	—	24/09/24	240123	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Galleta	—	24/09/24	240122	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Melita de Leche	—	31/08/23	218	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	
Bocadillo	—	05/02/24	040224	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
Yogurt Melocotón	16AGO24	15/01/24	YM234	C	C		C			
Leche Entera	16AGO24	13/01/24	LE266	C	C		C			
Leche Saborizada	16AGO24	13/01/24	LV234	C	C		C			
Yogurt Fresa	16AGO24	13/01/24	YF267	C	C		C			
Avena	15AGO24	12/01/24	AV262	C	C		C			
Enque abierto Chocolate.	—	25/10/24	240123	C	C		C			
Brownie	—	24/09/24	240123	C	C		C			
Ponqueca	—	24/09/24	240124	C	C		C			
Manteca	—	24/09/24	240123	C	C		C			
Galleta	—	24/09/24	240122	C	C		C			
Melita de Leche.	—	31/08/23	218	C	C		C			
Bocadillo	—	05/02/24	040224							

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: KARINA URUEÑA	Nombre: Juan Carlos Martinez H.
Documento: 1118542365	Documento: 1118549344
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Profe. Apoyo Bodega

FORMATO VERIFICACIÓN CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA 16549

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 12/09/2024 | Contrato de prestación de servicios No. 1036/2024 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Hora de inicio: 1:00PM | Hora de terminación: 7:00pm

Operador: UT Alimentamos 2024 | No Servicios

Identificación y características Organolépticas del Producto

Fecha de recibido	Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Características Organolépticas: Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia
	Yogurt Mezcolado	PIPPO	PIPPO	PIPPO	15/09/24	KM274		C	C	C	C	C
	Leche Entera	PIPPO	PIPPO	PIPPO	13/09/24	LE255		C	C	C	C	C
	Leche Sabor Fresa	PIPPO	PIPPO	PIPPO	13/09/24	LV274		C	C	C	C	C
	Yogurt Fresa	PIPPO	PIPPO	PIPPO	13/09/24	YF254		C	C	C	C	C
	Avena	PIPPO	PIPPO	PIPPO	20/09/24	AV262		C	C	C	C	C
	Ponque cubierto con chocolate	Tolibay	Tolibay	Tolibay	20/09/24	240423		C	C	C	C	C
	Brownie	Tolibay	Tolibay	Tolibay	20/09/24	240423		C	C	C	C	C
	Torta	Tolibay	Tolibay	Tolibay	20/09/24	240421		C	C	C	C	C
	Mantecada	Tolibay	Tolibay	Tolibay	20/09/24	240423		C	C	C	C	C
	Galleta	Tolibay	Tolibay	Tolibay	20/09/24	240422		C	C	C	C	C
	Banano	-	-	-	-	-		C	C	C	C	C
	Naranja	-	-	-	-	-		C	C	C	C	C
	Mandarina	-	-	-	-	-		C	C	C	C	C
	Panelita de Leche	Ricolac	Ricolac	Ricolac	31/08/24	218		C	C	C	C	C
	Bocadillo	Bocanos	Bocanos	Bocanos	05/09/24	04/24		C	C	C	C	C

Observaciones características organolépticas:
Cumplimiento características organolépticas.

Verificación Peso / Volumen

Recep. Materia prima: Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento
200M	225	C
200M	214	C
200M	214	C
200M	215	C
200M	218	C
409	469	C
409	453	C
409	559	C
409	439	C
409	429	C
1459	2259	C
1879	2329	C
1143	2245	C
259	339	C
259	459	C

Verificación de temperaturas para alimentos de alto riesgo

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

Observaciones verificación gramajes y temperaturas:
Cumplimiento en el gramaje.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: KARINA OYUELA	Nombre: Juan Carlos Martinez
Documento: 1118542365	Documento: 1118544541
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Apoyo Profesional Bpl

51
782

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO 16550

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-V8-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 1 2 0 9 2 0 2 4 | MUNICIPIO DESPACHADO: Villanueva

Operador: UT ALIMENTAMOS 24 | No Servicios

Tipo de Complemento: Industrializado | Residencias escolares | Almuerzo ✓

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú 16 al Menú 20 | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú ___ al Menú ___ | INDUSTRIALIZADA Menú ___ al Menú ___

Semana de consumo: Del 16-09-24 al 20-09-24

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	60820241	26/08/25	500ml	—	71	71	0	✓	✓	✓	C
Arroz Blanco	Blanquita	0924M421	11/09/25	500g	—	200	200	0	✓	✓	✓	C
Arveja Seca	Sudespensa	73518445	28/08/25	500g	—	33	33	0	✓	✓	✓	C
Avena en Hojuelas	Sudespensa	86970809	03/09/25	250g	—	36	36	0	✓	✓	✓	C
Azucar	Sudespensa	88542708	27/08/25	500g	—	41	41	0	✓	✓	✓	C
Harina Blanca	Arepa la nieve	30/07/24	30/07/25	500g	—	48	48	0	✓	✓	✓	C
Harina de Platano	De la abuela	2814	ENE/2026	200g	—	36	36	0	✓	✓	✓	C
leche en polvo	Cosmolac	01-08-25	01-03-25	380g	—	69	69	0	✓	✓	✓	C
lenteja	Su despensa	30300808	08-08-25	500g	—	2	2	0	✓	✓	✓	C
Pasta espaguetti	la nieve	25	20/06/25	250g	—	138	138	0	✓	✓	✓	C
Pasta Fideos	la nieve	24 4+1	15-06-25	250g	—	30	30	0	✓	✓	✓	C
Sal	Refisal	40705/3371	—	500g	—	22	22	0	✓	✓	✓	C
Achiote	mega Rishi	1422416	31/12/26	80g	—	9	9	0	✓	✓	✓	C
Mantequilla	Delicream	01/09/24	03/11/24	125g	4°C	32	32	0	✓	✓	✓	C
Mayonesa	Bary	0820524	23/04/25	110g	—	55	55	0	✓	✓	✓	C
Panela	Mega -Panela	0826-0824	26/12/24	250g	—	44	44	0	✓	✓	✓	C
Uva deshidratada	la manita	09-01	09-25	110g	—	2	2	0	✓	✓	✓	C
Ajo	Central - abastos	—	—	Kg	—	1,08	1,08	0	✓	✓	✓	C
Cebolla cabezona	Central- Abastos	—	—	Kg	—	63,63	63,63	0	✓	✓	✓	C
cebolla larga	central- abastos	—	—	Kg	—	18,32	18,32	0	✓	✓	✓	C
Pepino cohombro	Central-Abastos	—	—	Kg	—	37,81	37,81	0	✓	✓	✓	C
Pimenton Rojo	central-Abastos	—	—	Kg	—	4,96	4,96	0	✓	✓	✓	C
Remolacha	Central-Abastos	—	—	Kg	—	28,64	28,64	0	✓	✓	✓	C

91 183

16551

Alimentamos

2024

Yopal, 26 de septiembre de 2024 UT-00150A-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 Interventoria N° 2398 de 2023; donde efectuaron visitas técnicas de seguimiento,, monitoreo y control, bodega ofertada que fue realizada conforme a novedades presentadas en visita de seguimiento monitoreo y control de fecha 18 de septiembre 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 plan demejora y soportes.

Sin otro particular

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

184

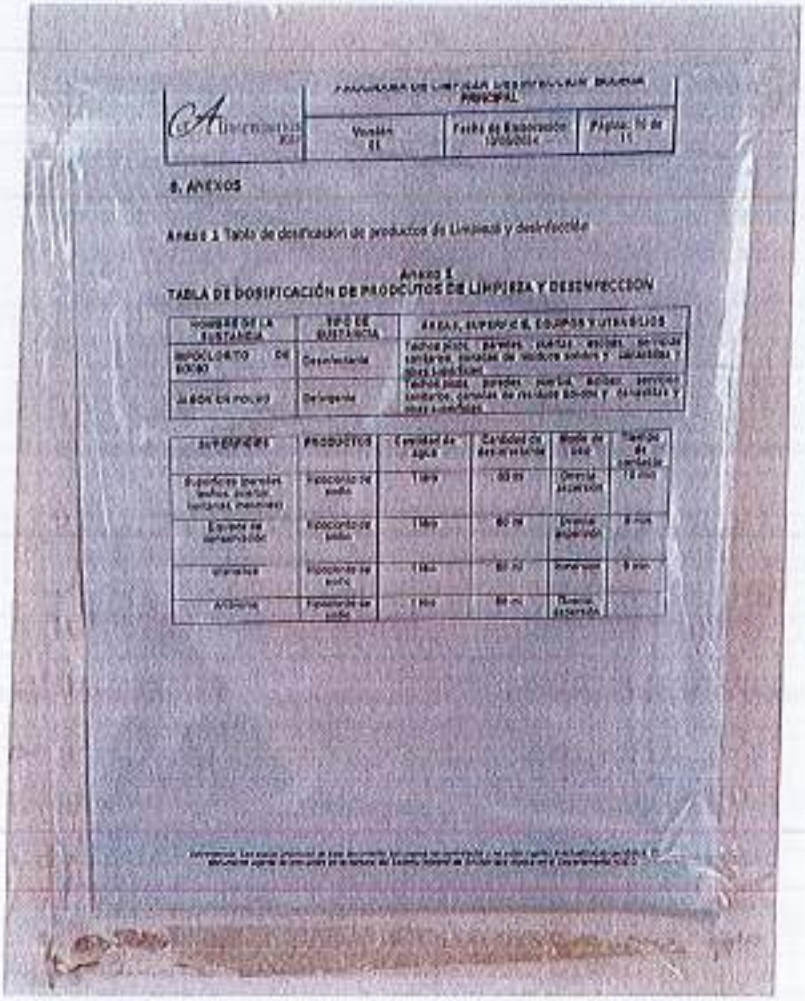
16552

UT Alimentamos 2024

Educación

Alimentos para Aprender

TABLA DOSIFICACION DE PRODUCTOS DESINFECTANTES BODEGA



8. ANEXOS

Anexo 1 Tabla de dosificación de productos de Limpieza y desinfección

Anexo 1
TABLA DE DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

NOMBRE DE LA SUSTANCIA	TIPO DE SUSTANCIA	AREAS, SUPERFICIE, EQUIPOS Y UTENSILIOS
HIPOCLORITO DE SODIO	Desinfectante	Todas pisos, paredes, puertas, techos, servicios sanitarios, canastas de residuos sólidos y peligrosos y otros utensilios
JABON EN POLVO	Detergente	Todas pisos, paredes, puertas, techos, servicios sanitarios, canastas de residuos sólidos y peligrosos y otros utensilios

SUPERFICIES	PRODUCTOS	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante	Modo de uso	Tiempo de aplicación
Superficies (paredes, techos, puertas, canastas, mesones)	Hipoclorito de sodio	1 litro	60 ml	Dejar la aplicación	10 min
Equipos de manipulación	Hipoclorito de sodio	1 litro	60 ml	Dejar la aplicación	5 min
utensilios	Hipoclorito de sodio	1 litro	60 ml	Sumergir	5 min
Artículos	Hipoclorito de sodio	1 litro	60 ml	Dejar la aplicación	

185

16553

UT Alimentamos 2024	CONTROL CLORO RESIDUAL Y PH DE AGUA			
	Código: HSEQ-R-40	Versión: 05	Fecha de Elaboración: 08-08-2011	Pagina 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
07/09/24	7 am	lavamanos	1	6.8		Juan carlos
08/09/24	6 am	lavamanos	1	6.8		Juan Carlos
12/09/24	11:am	Lavamanos	2	7.8		Juan Carlos
13/09/24	7.30 am	lavamanos	1	6.9		Juan carlos
19/09/24	8:00 am	lavamanos	1	6.8		Juan Carlos
20/09/24	6:00am	Tanque	2	7.2		Juan Carlos
26/09/24	7:00 am	Tanque	2	7.2		Juan carlos
27/09/24	10:00am	lavamanos	1	6.8		Juan Carlos

MEDIDAS CORRECTIVAS

16554

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 RESOLUCION 6355 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°	1039-2024
PERIODO DE REPORTE DE ACTAS	SEMANA DEL 7 AL 12 DE SEPTIEMBRE DE 2024		

2. CONTENIDO PLAN DE MEJORA

FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	CAMPOS A SER DILIGENCIADOS POR EL CONTRATISTA			SEGUIMIENTO INTERVENTORIA			
							Acción de Mejora	Responsable(s)	Plazo de ejecución	Fecha de Verificación	Valoración: Cumple	Valoración: No Cumple	ESTADO
7/09/2024	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S- R.I	58. Se realiza la verificacion de las soluciones desinfectantes (sustancia, concentraciones y tiempos de exposición)	No se evidencian registros de la dosificación de las sustancias de desifeccion.	Se realiza la publicación de la tabla dosificadora de las soluciones desinfectantes (Se anexa copia de registro de limpieza y desinfección)	OPERADOR	OCHO (8) DIAS	14/09/2024	X		CERRADO
7/09/2024	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S- R.I	60. El operador realiza monitoreo de la calidad microbiologica y fisicoquimica del agua	No se evidencian registros de la calidad microbiologica y fisiquimica del agua	Se realiza la actividad y se diligencian registros (Se anexa copia de registros toma de PH y Cloro)	OPERADOR	OCHO (8) DIAS	14/09/2024	X		CERRADO
12/09/2024	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S- R.I	58. Se realiza la verificacion de las soluciones desinfectantes (sustancia, concentraciones y tiempos de exposición)	No se evidencian registros de la dosificación de las sustancias de desifeccion.	Se realiza la publicación de la tabla dosificadora de las soluciones desinfectantes (Se anexa copia de registro de limpieza y desinfección)	OPERADOR	OCHO (8) DIAS	20/09/2024	X		CERRADO
12/09/2024	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S- R.I	60. El operador realiza monitoreo de la calidad microbiologica y fisicoquimica del agua	No se evidencian registros de la calidad microbiologica y fisiquimica del agua	Se realiza la actividad y se diligencian registros (Se anexa copia de registros toma de PH y Cloro)	OPERADOR	OCHO (8) DIAS	21/09/2024	X		CERRADO

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTORA
CONTRATO DE CONSULTORIA 2398 DE 2023

16555

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

BENEFICIARIOS PAE OCTUBRE 2024-MAYORITARIO EXTERNO

PAE <pae@sedcasanare.gov.co> 19 de septiembre de 2024, 17:42
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Cc: Nelson Leonardo Gonzalez <nelson.gonzalez@sedcasanare.gov.co>

Cordial saludo ingeniera Edelmira,

Me permito remitir beneficiarios del PAE- mayoritario externos con corte SIMAT 18 de Septiembre del presente año. Ello, para atención del servicio de alimentación escolar mes de Octubre de 2024.

Lo anterior para fines pertinentes. Cualquier observación o inquietud, por favor remitirla por este medio.

Cordialmente,

María E. Páez C
Profesional Contrato SED-PAE

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

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

PAE Sept18 2024 MAYORITARIO EXTERNO.xlsx
4619K

188

16556

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

BENEFICIARIOS PAE OCTUBRE 2024-MAYORITARIO EXTERNO

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 20 de septiembre de 2024, 10:34
Para: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>, PAE <pae@sedcasanare.gov.co>, Nelson Leonardo Gonzalez <nelson.gonzalez@sedcasanare.gov.co>

Buen día señores SED

Enviamos para su revisión y respectiva corrección.

Quedamos atentos.

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

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

184

16557

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriasagpae@gmail.com>

BENEFICIARIOS PAE OCTUBRE 2024-MAYORITARIO EXTERNO

UT ALIMENTAMOS 2024 <utalimentamos2024@gmail.com>
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriasagpae@gmail.com>

20 de septiembre de 2024, 9:48

Buenos días

Una vez revisado el SIMAT de fecha 18 de septiembre se encontraron las siguientes novedades:

MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	ESTRATEGIA SIMAT 18 SEP /2024	OBSERVACIONES	ENTREGADO
HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	LA ALEMANIA	REFRIGERIO	NO CORRESPONDE LA MODALIDAD	ALMUERZO
OROCUE	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	CARACARO	REFRIGERIO Y ALMUERZO	APARECE CON DOBLE MODALIDAD	ALMUERZO
HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	VILLA JULIA	REFRIGERIO Y ALMUERZO	APARECE CON DOBLE MODALIDAD	ALMUERZO
NUNCHIA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA	REFRIGERIO	NO CORRESPONDE LA MODALIDAD	ALMUERZO
PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	LA UNION	ALMUERZO	NO CORRESPONDE LA MODALIDAD	REFRIGERIO
TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	SIBERIA CHITACOTE SECTOR BAJO	REFRIGERIO	NO CORRESPONDE LA MODALIDAD	ALMUERZO
TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	LA LIBERTAD	REFRIGERIO Y ALMUERZO	APARECE CON DOBLE MODALIDAD. ADEMAS ESTA DUPLICADO UN ESTUDIANTE: GONZALEZ FLORES JOSHUELYS FRANCISMAR	ALMUERZO
TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	SAGRADO CORAZON	ALMUERZO	NO CORRESPONDE LA MODALIDAD	REFRIGERIO
TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	VISTA HERMOSA	ALMUERZO	NO CORRESPONDE LA MODALIDAD	REFRIGERIO

Lo anterior para fines pertinentes.

UT Alimentamos 2024

[El texto citado está oculto]

190

16558

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Solicitud concepto para atención PAE- modalidad preparado en sitio Sede La Selva.

cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co> 20 de septiembre de 2024, 10:36
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Cc: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>

191

16559

Buenos dias

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Contrato de Consultoría No. 2398 DE 2023
Celular 3112632150
Email: interventoriaesgpae@gmail.com
Yopal Casanare

Cordial saludo,

Asunto: Solicitud concepto para atención PAE- modalidad preparado en sitio Sede La Selva.

Atentamente,

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

OFICIO 720-378 ING. EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ- SOLICITUD CONCEPTO PARA ATECION PAE- SEDE LA SELVA_1.PDF
355K

192

16560

Gobernación de Casanare
NIT:892099210-0

700.200.20 720 378

Yopal, 20 de Septiembre de 2024

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Contrato de Consultoría No.2398 de 2023
Celular 3112632150
interventoriaesgpae@gmail.com
Ciudad

ASUNTO: Solicitud concepto para atención PAE- modalidad Preparado en sitio Sede la Selva

Atento saludo,

En mesa de trabajo adelantada el 19 de septiembre del presente año en despacho de Secretaria de Educación, con miembros de la comunidad educativa de la IE Francisco Lucea, se solicitó viabilidad de atender el servicio de alimentación escolar con preparado en sitio (complemento almuerzo) en la sede la SELVA. Por tal razón, me permito solicitar de manera expedita visita y concepto frente a solicitud.

Sin otro particular,

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa

Proyectó: María E. Páez C

16561

Gobernación de Casanare
NIT:892099210-9

700.200.20 720 378

Yopal, 20 de Septiembre de 2024

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Contrato de Consultoría No.2398 de 2023
Celular 3112632150
interventoriaesgpae@gmail.com
Ciudad

ASUNTO: Solicitud concepto para atención PAE- modalidad Preparado en sitio Sede la Selva

Atento saludo,

En mesa de trabajo adelantada el 19 de septiembre del presente año en despacho de Secretaria de Educación, con miembros de la comunidad educativa de la IE Francisco Lucea, se solicitó viabilidad de atender el servicio de alimentación escolar con preparado en sitio (complemento almuerzo) en la sede la SELVA. Por tal razón, me permito solicitar de manera expedita visita y concepto frente a solicitud.

Sin otro particular,

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa

Proyectó: María E. Páez C

16562

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 30 de septiembre de 2024
Oficio No. INTER-PAE-UT-140-2024

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

REF.: RESPUESTA SOLICITUD DE CAMBIO DE MODALIDAD MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE I.E FRANCISCO LUCEA SEDE LA SELVA MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE CASANARE

Respetado Doctor,

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 atendiendo *solicitud cambio de modalidad de la Institución Educativa francisco Lucea sede La Selva, del Municipio de san Luis de palenque Casanare*, la firma consultora realizó las siguiente acciones:

Se efectuó visita a la sede La Selva en fecha 25 de septiembre de 2024, en compañía de la docente de la unidad aplicativa, realizando verificación a condiciones de infraestructura y dotación de equipos y menajes, para establecer viabilidad de prestación de servicio en modalidad preparada en sitio, no obstante, se advirtieron los siguientes aspectos no conformes:

- ✓ Ausencia de protección física mediante malla y/o angeo para zonas de ventilación, así como aberturas entre paredes y techos.
- ✓ Ausencia de Nevera
- ✓ Ausencia de estibas, canastillas y recipientes plásticos.
- ✓ Ausencia de licuadora.
- ✓ Ausencia de menaje (platos, vasos y cucharas) y utensilios para la preparación.
- ✓ Presencia de óxido en estructura de ventanas.
- ✓ Falencias en condiciones de mesones del área de preparación por exhibir desprendimiento de baldosas y superficies porosas.
- ✓ Falencias en condiciones de pisos del área de consumo por exhibir desprendimiento de baldosas.
- ✓ Falencias en condiciones de pared del área de consumo por exhibir humedad.
- ✓ Ausencia en mesas para el área de consumo.
- ✓ Ausencia del servicio de energía eléctrica.
- ✓ Ausencia del servicio de agua potable.

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

- ✓ Ausencia del servicio de gas natural.
- ✓ Ausencia de recipientes para el manejo de los residuos sólidos.
- ✓ Ausencia de área de lavado de manos.
- ✓ Ausencia de servicio sanitario exclusivo para el personal manipulador.

De acuerdo al diagnóstico anterior, se determinó el requerimiento de acciones de intervención para mejorar las condiciones básicas de infraestructura y equipos para la operación del PAE. No obstante, al aplicar el diagnostico se evidencia que esta unidad aplicativa presenta aspectos no subsanables de infraestructura que permitan el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos para prestar el servicio de alimentación en modalidad preparada en sitio y en especifico, el cumplimiento básico de la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013, obteniendo una calificación del 32,4% **DEFICIENTE.**

De acuerdo a lo anterior, se concluye informando que hasta no realizar las adecuaciones totales, no podrá ser viable la solicitud de cambio de modalidad industrializada a preparada en sitio. Por consiguiente, una vez se implementen las respectivas acciones de mejora, se deberán reportar, a fin de efectuar nuevamente verificación en campo de parte de la firma consultora.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 2398 de 2024

Anexo 04 folios (Acta de verificación de infraestructura de fecha: 25/09/2024, Registro fotográfico)

16564

Educación

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

FO-AT-M-01 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

tidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San luis de palenque
cha de la visita:	25 09 2024	Hora inicio:	8:22 am	Institución educativa:	Francisco Lucea
		Hora terminación:	9:40 am	Sede educativa:	LA SELVA
dalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada (✓)				
ITAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	32,4	CONCEPTO FINAL	Deficiente

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	0	aberturas entre techo y Pared
PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	0	Los techos presentan aberturas y/o Filtraciones de agua lluvia
PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ); en uso: si ( ) no ( ); funciona: si ( ) no (X); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuenta con nevera
PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no (X); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuenta con congelador
PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuenta con estibas
PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	No cuenta con canastillas
PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	0	No cuenta con recipientes plásticos

II. AREA DE PREPARACION

EM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	Limpieza y desinfección de Paredes
PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	0	Techos presentan aberturas y/o Filtración de agua lluvia
PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	Desprendimiento de Baldosa del mesón de área de servicio
PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Ventanas presentan oxido (Estructura)

1/7

16565

Educación

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

FO-AT-VI-01 27-02-2024 Vs. 1

PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no(X); funciona: si (X) no ( ).	1	
PS ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )	0	Estufa requiere de mantenimiento (Oxido)
PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no (X); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )	0	No cuenta con licuadora
PS R ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	0	No cuenta con menaje ni utensilios.

III. AREA DE CONSUMO

TEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
PS R ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	0	Desprendimiento de baldosa
PS R ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	0	Paredes presentan Humedad
PS R ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	0	Techos presentan aberturas y/o Filtración de agua lluvia
PS R ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	N. A	
PS R ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N. A	
PS R ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente (X). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	0	No cuenta con mesas
PS R ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

EM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
PS R ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	0	No cuenta con luz energía Electrica
PS R ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Fuente de pozo profundo sin tratamiento
PS R ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (X); Funciona: si (X) no ( ).	1	
PS R ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	Pozo Septico
PS R ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	No cuenta con gas natural

16566

Educación

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

FO-AT-VI-01 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
PSRED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X).	0	No cuenta con canecas
PSRED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
PSRED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (X) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
PSRED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	No cuenta con área de lavado de manos
PSRED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
PSRED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	No cuenta con baño exclusivo

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

e realiza visita a la Institución Educativa Francisco Luces Sede la Selva
n el Fin de verificar las condiciones de Infraestructura del Restaurante
scolar

as Instalaciones no cuentan con energía Electrica
as áreas de almacenamiento y preparación requieren de Limpieza y desinfección
ara realizar actividades
l restaurante escolar no cuenta con menaje ni utensilios para realizar las preparaciones
lo cuenta con gas natural conexión
to cuenta con nevera, congelador, estibas, canastillas, licuadora
estaurante requiere de Pintura. en áreas generales (cocina de preparación, almacenamiento
comedor)

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

MA: Janny Perea M.	FIRMA:	FIRMA:
MBRE: Janny Johana Perea	NOMBRE: Naydu Marddy Bustos	NOMBRE:
ULA: 35587779	CEDULA: 1.118.544.617	CEDULA:
EFONO: Docente	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
RGO: 3202729517	CARGO: prof. Apoy profesional.	CARGO:

199

16567

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

FOAT-F-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 2398 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	LA SELVA	FECHA DE VISITA		25-09-2024	HORA INICIO:	08:22 am	
OPERADOR	UT ALIMENTAMOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1036 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	9:40 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SR: SERVICIO RESIDENCIAS		



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico - sanitarias

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Techos presentan aberturas



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Desprendimiento de baldosa del mesón área de servido



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material:

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Desprendimiento de baldosa



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Paredes presentan humedad

16568

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACIÓN VISITAS SMC PAE SEMANA 23 AL 27 DE SEPTIEMBRE 2024

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 24 de septiembre de 2024, 14:26
Para: UT ALIMENTAMOS 2024 <utalimentamos2024@gmail.com>, Jorge Enrique Cuervo Niño <jorge.cuervo@duflosas.com>

Cordial saludo,

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.

16. Actas (1036) 23-27 septiembre.pdf

207

16569

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

MALLA PLAN DE MEJORA SEMANA, SEPTIEMBRE DE 2024

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 21 de septiembre de 2024, 17:13
Para: UT ALIMENTAMOS 2024 <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 interventoria

CONSOLIDADO PLANES DE MEJORA PAE 2024 UT ALIMENTAMOS 2024. (6).xlsx
477K

202

16570

UT Alimentamos 2024

Yopal, 02 de octubre de 2024 UT-00187A-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 consultoría N°2398 de 2023; donde efectuaron visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control, que fueron realizadas conforme a novedades presentadas en la semana del 23 al 27 de septiembre 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 Murcio C
DURLEY ENID MURCIA CAMACHO.
Coordinadora administrativa.
UT ALIMENTAMOS 2024.

203

16571

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

SOLICITUD MANTENIMIENTO DE EQUIPO DE REFRIGERACION NEVERA SEDE LA RIVERITA

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 28 de agosto de 2024, 9:08
Para: UT ALIMENTAMOS 2024 <utalimentamos2024@gmail.com>

Cordial saludo,

Envió oficio para su conocimiento e implementación de acciones de mejora de acuerdo a novedad reportada POR LA INSPECCIÓN DE POLICÍA RURAL RIVERITA SAN LUIS DE PALENQUE CASANARE en la prestación del servicio de alimentación escolar, INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO LUCEA SEDE LA RIVERITA MUNICIPIO DE SAN LUIS DE PALENQUE

Oficio 097-2024-08282024101458.pdf
2549K

204

UT Alimentamos 2024

16572

Yopal, 24 de Septiembre de 2024

UT-0071

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
INTERVENTORA CONTRATO 1036 de 2024
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: Respuesta a oficio INTER-PAE-UT-097-2024.

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-097-2024, me permito informar las acciones de mejora realizadas por el operador, en la IE Francisco Lucea sede La Riverita del municipio de San Luis de Palenque, conforme a notificación enviada por la Interventoria en solicitud enviada por la inspección de policía rural Riverita San Luis de Palenque Casanare con Oficio Nª 023 de fecha: Mayo 09 de 2024 enviado por la Doctora Leidy Gualteros, Secretaria de Desarrollo Social Alcaldía Municipal y con reiteración en Oficio Nª 055 Agosto de 27 de 2024 del doctor Oscar Ballesteros Personero Municipal E-mail: personeria@sanluisdepalenque-casanare.gov.co, en relación a la falta de mantenimiento del equipo (nevera) IE Francisco Lucea sede La Riverita, danco cumplimiento a la actividad contractual:

***(...) Actividades relacionadas con calidad e inocuidad en el PAE**: 14. Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos: contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (a) Objetivos; (b)Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (c) Personas o empresa encargada delmantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida delequipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equiposexistentes. El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de formainmediata o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizarla disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo enreparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. (...).* La cual se relaciona a continuación:

Se desplazó personal técnico en refrigeración del operador a la IE Francisco Lucea sede La Riverita del municipio San Luis de Palenque, el día 23 de Septiembre de 2024, procediendo la revisión, diagnóstico y posterior mantenimiento del equipo nevera, al presente se le realizaron los siguientes ajustes:

205

UT Alimentamos 2024

16573

1. Revisión funcional de la nevera marca Challenger , encontrándose con el compresor dañado.
2. Montaje del nuevo compresor
3. Cambio de filtro secador y carga de fluido refrigerante R600a.

Se hace entrega del equipo funcionando a la ecónoma Juliana Jaspen.
Como soporte de las actividades realizadas se anexan al presente oficio el registro fotográfico, (anexo 1) y Hoja de vida de equipo (Anexo 2)

Cordialmente,

Durley Enid Murcia C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO
Coordinadora administrativa
UT ALIMENTAMOS 2024

206

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRÁFICO

Mantenimiento equipo (nevera). En la IE Francisco Lucea sede La Riverita del Municipio de San Luis de Palenque.



Foto 1: Revision y diágnostico de compresor.



Foto 2: Revisión parte interna del equipo





Foto 3 y 4: Se realiza cambio de compresor, cambio de filtro secador, carga de fluido refrigerante R600a.

16575

ANEXO 2 HOJA DE VIDA EQUIPO NEVERA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	Alimentación Escolar Aprender	UT Alimentamos 2024

DEPARTAMENTO: CASANARE MUNICIPIO: San Luis de Palenque SEDE EDUCATIVA: IE Francisco Luisa Sede la Guerita

ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

DATOS:	DESCRIPCIÓN:
NOMBRE DEL EQUIPO	Nevera no frost.
MARCA	Challenger
MODELO	
REFERENCIA	
SERIE	
OTROS:	

TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (/ /)	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO	MANTENIMIENTO 1	MANTENIMIENTO 2	OBSERVACIONES	FIRMA DEL TÉCNICO
13/09/2024	Se hizo revisión funcional de la nevera marca Challenger ubicada en la vereda la Guerita del municipio San Luis de Palenque encontrandose completa dañado	X		Cambio de Compresor Cambio Filtro Secador y carga fluido refrigerante.	

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

16576

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

SPQR SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 25 de septiembre de 2024, 2:10
Para: UT ALIMENTAMOS 2024 <utalimentamos2024@gmail.com>

Buenas tardes:

Adjunto oficio solicitud de acciones inmediatas frente a reporte novedades I.E del municipio de Hatocorozal Casanare

Sin otro particular,

Oficio No. INTER-PAE-UT-138-2024 SPQR SEDES EDUCATIVAS HATO COROZAL.pdf
793K

209

16577

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 25 de septiembre de 2024
Oficio No. INTER-PAE-UT-138-2024

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

REF.: SPQR SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL

Respetado Doctor,

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 la novedad reportada por los docentes del municipio de Hato Corozal, recibida por medio WhatsApp referente a lo siguiente: *"Me permito enviar algunas fotos de la carne que nos está llegando a las sedes por el PAE. Las fotos son de semanas diferentes. Ya se le comunicó a la señora Mireya en Hato corozal, la mayor parte es grasa y de muy mala calidad la carne. Para esta semana faltó en la sede la Cabuya la carne Molida. Pues los docentes tenemos un grupo y hay ellos han reportado las mismas evidencias. Eso pasa en todas las sedes".*

16578

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA CARNE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL







Se solicita al operador UT ALIMENTAMOS 2024, implementar los correctivos necesarios para superación de la falencia reportada en las sedes del municipio de hato corozal.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 2398 de 2024
Anexo Registro fotográfico, de fecha: 25 de septiembre de 2024 un (1) folio.

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

211

16579

UT Alimentamos 2024

Yopal, 4 de Octubre de 2024

UT – 0078

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
INTERVENTORA CONTRATO 1036 DE 2024

REFERENCIA: Respuesta a oficio INTER- PAE-UT-138-2024

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-138-2024, me permito informar las acciones de mejora realizadas por el operador, en la SPQR de las sedes educativas del municipio de Hato Corozal conforme a notificación enviada por la Interventoria con la novedad reportadda por los docentes del municipio de Hato Corozal , recibida mendiante Whastsapp referente a lo siguiente: "*Me permito enviar algunas fotos de la carne que nos está llegando a las sedes por el PAE. Las fotos son de semanas diferentes. Ya se le comunico a la señora Mireya en Hato Corozal, la mayor parte es grasa y de muy mala calidad la carne. Para ésta semana hizo faltó en la sede la Cabuya de la carne molida. Pues los docentes tenemos un grupo y hay ellos han reportado las mismas evidencias. Eso pasa en todas las sedes.*", las cuales se relacionan a continuación:

E día 26 de septiembre se realiza entrega de faltante de carne molida a la IE Luis Hernandez Vargas sede la Cabuya del municipio de Hato Corozal de forma inmediata siguiente a notificación, a la ecónoma Chiquinquira Estepa coordinado por Mireyea Vivias, para dar cumplimiento a la entrega total de la materia prima.

Como soporte de las actividades realizadas se anexan al presente oficio el registro fotográfico y el acta de reposición, (anexo 1 y 2)

Agradezco su atención.

Durley Murcia C

DURLEY ENID MURCIA CAMACHO
Coordinador Administrativo
UT ALIMENTAMOS 2024.

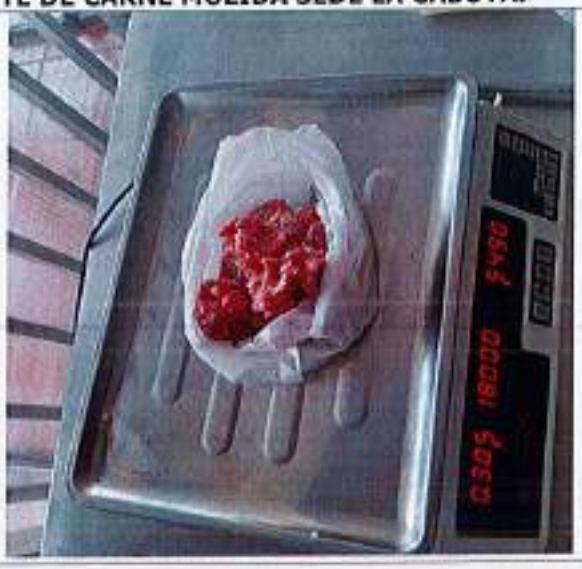
212

UT Alimentamos 2024

ANEXO 1 REGISTRO FOTOGRAFICO

REGISTRO FOTOGRAFICO ENTREGA FALTANTE DE CARNE MOLIDA SEDE LA CABUYA.







16581

UT Alimentamos 2024

ANEXO 2 FORMATO DE REPOSICION O ENTREGA DE FALTANTES

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

OPERADOR: UT Alimentamos 2024. FECHA: 26 septiembre 24

NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA E.E: Mireya Vivas

ETC: Gobernación de Casanare MUNICIPIO O VEREDA: Hato Corozal

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Luis Hernandez Vargas MODALIDAD: - PFS: X.

SEDE EDUCATIVA: La Cabuya.

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD		DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD
Carne Molida	305	gr		X		X			X	

C: Cumple NC: No cumple

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador): Chiquinquira Estepa
CARGO: Economa.
FIRMA:
NOMBRE TRANSPORTADOR (operador): Mireya Vivas

NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: ROSA MARGARITA PEDRAZA
CARGO: DOCENTE.
FIRMA: ROSA MARGARITA PEDRAZA

OBSERVACIONES.

16582

ANEXO 42

Informe inversión del Anticipo periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024

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

PERIODO: DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024

1. OBJETIVO:

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

2 PRESUPUESTO DEL CONTRATO

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

Tabla 1. Presupuesto establecido en la propuesta económica

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

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150

16584

2.1 Interventoría Técnica	UND	1	$ 553.686.014,00
2.2 Interventoría Administrativa	UND	1	$ 368.958.077,00
2.3 Interventoría Jurídica	UND	1	$ 87.189.898,00
2.4 Interventoría Contable	UND	1	$ 88.512.317,00
2.5 Interventoría Ambiental	UND	1	$ 203.870.186,16
2.6 Interventoría Financiera	UND	1	$ 63.307.468,00
		Costo Básico	$ 1.452.248.430,00
		Costo IVA (19 %)	$ 275.927.201,70
		Costo	$ 1.728.175.631,70
		Ajuste al peso	$ (0,30)
		Costo Final (Ajustado al peso)	$ 1.728.175.632,00

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

3. PLAN DE INVERSIÓN DE ANTICIPO

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

Tabla 2. Discriminación Del Plan De Inversión Del Anticipo.

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

2.5.	Interventoría Ambiental	$ 72.781.656,47	
2.6.	Interventoría Financiera	$ 22.600.766,08	
TOTAL		$ 518.452.689,60	100,00%

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

4. MANEJO DE ANTICIPO

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

Tabla 3. Cuenta de manejo para pago de anticipo

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

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

5. ACTA DE ENTREGA DE ANTICIPO

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

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

6. DESEMBOLSO RECURSOS DE ANTICIPO

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

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

7. EJECUCION DE RECURSOS DE ANTICIPO POR EL PERIODO DEL 16 DE FEBRERO AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024

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

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

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

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

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

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

Los soportes que sustentan la ejecución y buen manejo de los recursos de anticipo por el periodo del 1 al 30 de abril y del 1 al 17 de mayo de 2024 se encuentran en el expediente contractual que reposan en la oficina jurídica de la Gobernación de Casanare.

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

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

Los soportes que sustentan la ejecución y buen manejo de los recursos de anticipo por el periodo del 18 al 31 de mayo de 2024 se encuentran en el expediente contractual que reposan en la oficina jurídica de la Gobernación de Casanare.

Ejecución de recursos de anticipo por el periodo del 1 al 20 de junio y del 4 al 31 julio de 2024:

Para el periodo comprendido entre el 1 al 20 junio y del 4 al 31 de julio de 2024, se ejecutan recursos de anticipo por valor de CIENTO CATORCE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL CIENTO SETENTA Y SEIS PESOS CON CERO CINCO CENTAVOS MCTE ($114.658.176.05), cifra que representa un VEINTIDOS POR CIENTO (22%) del valor total de los recursos de anticipo.

Los soportes que sustentan la ejecución y buen manejo de los recursos de anticipo por el periodo del 18 al 31 de mayo de 2024 se encuentran en el expediente contractual que reposan en la oficina jurídica de la Gobernación de Casanare.

Ejecución de recursos de anticipo por el periodo del 1 al 31 de agosto de 2024:

A partir del 1 de agosto de 2024, no se presenta ejecución de recursos de anticipo, teniendo en cuenta que con corte al 31 de julio de 2024, se ha ejecutado el cien por ciento (100%) del valor de los recursos de anticipo.

Ejecución de recursos de anticipo acumulado al 30 de septiembre de 2024:

La ejecución acumulada de los recursos de anticipo con corte al 30 de septiembre de 2024 corresponde al CIEN POR CIENTO (100%) del total de los recursos de anticipo tal como se describe en la siguiente tabla:

Tabla 4. Inversión y buen manejo de anticipo periodo del 16 de febrero al 30 de septiembre de 2024.

FECHA DOCUMENTO	BENEFICIARIO	DESCRIPCIÓN EGRESO	VALOR	VR PARCIAL	VR TOTAL
1,1 Revisión y verificación de terminos del contrato intervenido					
29/02/2024	DIRECTORA	Nomina mes de febrero de 2024	2.655.680,00		
29/02/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de febrero de 2024	1.932.000,00		
29/02/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	1.932.000,00		
29/02/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de febrero de 2024	1.472.000,00		
29/02/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de febrero de 2024	1.472.000,00		
29/02/2024	CONTADOR	Nomina mes de febrero de 2024	700.350,00		
29/02/2024	ABOGADO	Nomina mes de febrero de 2024	1.289.210,95		
29/02/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de febrero de 2024	705.120,00		
4/03/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de febrero de 2024	828.964,56		
4/03/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	514.562,00		
4/03/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	514.562,00		
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	392.352,00		
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	392.352,00		
4/03/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	271.703,65		
4/03/2024	AUX ADTIVO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	106.676,70		
				Subtotal	16.480.317,86
1,2 ReCumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)					
29/02/2024	DIRECTORA	Nomina mes de febrero de 2024	738.920,00		
29/02/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de febrero de 2024	483.000,00		
29/02/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	483.000,00		
29/02/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de febrero de 2024	368.000,00		
29/02/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de febrero de 2024	368.000,00		
29/02/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de febrero de 2024	1.840.000,00		
29/02/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de febrero de 2024	1.840.000,00		
29/02/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de febrero de 2024	1.840.000,00		
29/02/2024	CONTADOR	Nomina mes de febrero de 2024	700.350,00		
29/02/2024	ABOGADO	Nomina mes de febrero de 2024	111.489,05		
29/02/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	881.400,00		
29/02/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	881.400,00		
29/02/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	881.400,00		

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-DAI-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023	CÓDIGO INTER - PAC-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1
		FECHA: 16/02/2024
	INFORME DE EJECUCION DEL PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024	

29/02/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	725.490,81		
29/02/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de febrero de 2024	178.280,00		
4/03/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de febrero de 2024	207.238,64		
4/03/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	128.740,50		
4/03/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	128.740,50		
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	88.066,00		
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	88.066,00		
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	490.440,00		
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	490.440,00		
4/03/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	490.440,00		
4/03/2024	CONTADOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	186.673,73		
4/03/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	74.669,49		
4/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	213.341,40		
4/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	213.341,40		
4/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	213.341,40		
4/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	42.668,28		
4/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	42.668,28		
4/03/2024	AUX ADTIVO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	42.668,28		
			Subtotal	15.480.317,86	
	2,1 Interventoria Técnica				
29/02/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	155.909,09		
29/02/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de febrero de 2024	851.400,00		
4/03/2024	CONTADOR	Seguridad Social mes de febrero de 2024	186.673,73		
4/03/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	26.974,31		
4/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	170.673,12		
4/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de febrero de 2024	170.673,12		
4/03/2024	AUX ADTIVO	Seguridad Social mes de febrero de 2024	64.002,42		
31/03/2024	DIRECTORA	Nomina mes de marzo de 2024	3.694.600,00		
31/03/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de marzo de 2024	2.415.000,00		
31/03/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	2.415.000,00		
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.840.000,00		
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.840.000,00		
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.840.000,00		

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAI-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023	CODIGO INTER_PAE-2024-005
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 16/02/2024
	INFORME DE EJECUCION DEL PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024	

31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.840.000,00
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.840.000,00
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	881.400,00
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	881.400,00
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	881.400,00
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	881.400,00
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	881.400,00
2/04/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de marzo de 2024	1.036.193,20
2/04/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de marzo de 2024	643.702,50
2/04/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	643.702,50
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	490.440,00
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	490.440,00
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	490.440,00
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	490.440,00
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	490.440,00
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	213.341,40
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	213.341,40
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	213.341,40
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	213.341,40
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	213.341,40
28/02/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de febrero de 2024	11.250.000,00
31/03/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de transporte mes de marzo de 2024	22.500.000,00
28/02/2024	KUBO	Gasto de Oficina mes Febrero de 2024	6.100.000,00
28/02/2024	PAELERIA Y CACHARRERIA CERVANTES	Gasto de Oficina mes Febrero de 2024	534.100,00
30/04/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Abril de 2024	2.415.000,00
30/04/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	2.415.000,00
30/04/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Abril de 2024	1.840.000,00
30/04/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Abril de 2024	1.840.000,00
30/04/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Abril de 2024	3.680.000,00
30/04/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Abril de 2024	3.680.000,00
30/04/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Abril de 2024	3.680.000,00
30/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	1.762.800,00

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS OAJ CMA 031 2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAL 2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 16/02/2024
	INFORME DE EJECUCION DEL PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024	

30/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	1.762.800,00
30/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	1.762.800,00
30/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	165.909,09
3/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Abril de 2024	643.702,50
3/05/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Abril de 2024	643.702,50
3/05/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Abril de 2024	490.440,00
3/05/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Abril de 2024	490.440,00
3/05/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Abril de 2024	980.880,00
3/05/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Abril de 2024	980.880,00
3/05/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Abril de 2024	980.880,00
3/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Abril de 2024	426.682,80
3/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Abril de 2024	426.682,80
3/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Abril de 2024	426.682,80
3/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Abril de 2024	426.682,80
3/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Abril de 2024	426.682,80
30/05/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Mayo de 2024	562.326,00
30/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Mayo de 2024	1.368.500,00
30/05/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	1.368.500,00
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	1.042.666,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	1.042.666,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	1.042.666,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	1.042.666,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	1.042.666,67
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	499.460,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	499.460,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	499.460,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	499.460,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	499.460,00
5/06/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	587.176,15
5/06/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	364.764,75
5/06/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	364.764,75
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	277.916,00
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	277.916,00

5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	277.916,00
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	277.916,00
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	277.916,00
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	120.893,46
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	120.893,46
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	120.893,46
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	120.893,46
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	120.893,46
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Abril de 2024	12.375.407,61
23/05/2024	INGELABS LABORATORIOS	Laboratorios mes de Abril de 2024	17.419.624,00
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Abril de 2024	12.750.000,00
30/06/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Junio de 2024	821.022,22
30/06/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Junio de 2024	3.220.000,00
30/06/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Junio de 2024	2.453.333,33
30/06/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Junio de 2024	2.453.333,33
30/06/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Junio de 2024	2.453.333,33
30/06/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Junio de 2024	2.453.333,33
30/06/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Junio de 2024	2.453.333,33
30/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Junio de 2024	1.175.200,00
30/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Junio de 2024	1.175.200,00
30/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Junio de 2024	1.175.200,00
30/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Junio de 2024	1.175.200,00
30/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Junio de 2024	1.175.200,00
2/07/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Junio de 2024	230.265,16
2/07/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Junio de 2024	858.270,00
2/07/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Junio de 2024	653.920,00
2/07/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Junio de 2024	653.920,00
2/07/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Junio de 2024	653.920,00
2/07/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Junio de 2024	653.920,00
2/07/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Junio de 2024	653.920,00
2/07/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de Junio de 2024	324.172,23
2/07/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Junio de 2024	284.455,20

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2198 DE 2023 DE 07-12-2023	CODIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 16/02/2024
	INFORME DE EJECUCION DEL PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024	

2/07/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Junio de 2024	284.455,20	
2/07/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Junio de 2024	284.455,20	
2/07/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Junio de 2024	284.455,20	
2/07/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Junio de 2024	284.455,20	
7/10/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Junio de 2024	10.157.729,79	
			Subtotal	197.885.907,04
	2.2 Interventoria Administrativa			
31/03/2024	DIRECTORA	Nomina mes de marzo de 2024	738.920,00	
31/03/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de marzo de 2024	1.449.000,00	
31/03/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	1.449.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.104.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.104.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.104.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.104.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.104.000,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	528.840,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	528.840,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	528.840,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	528.840,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	528.840,00	
31/03/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de marzo de 2024	1.762.800,00	
2/04/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de marzo de 2024	207.238,84	
2/04/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de marzo de 2024	386.221,50	
2/04/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	386.221,50	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	294.264,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	294.264,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	294.264,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	294.264,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	294.264,00	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	128.004,84	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	128.004,84	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	128.004,84	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	128.004,84	

2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	128.004,84
2/04/2024	AUX ADTIVO	Seguridad Social mes de marzo de 2024	426.682,80
28/02/2024	ALBA LUCIA PEÑA CABULO	Arriendo Oficina mes de Febrero de 2024	2.500.000,00
31/03/2024	ALBA LUCIA PEÑA CABULO	Arriendo Oficina mes de Marzo de 2024	2.500.000,00
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de febrero de 2024	2.250.000,00
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de marzo de 2024	4.500.000,00
30/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	1.650.541,00
30/04/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de Abril de 2024	1.762.800,00
3/05/2024	AUX ADTIVO	Seguridad Social mes de Abril de 2024	426.682,80
30/05/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Mayo de 2024	416.721,35
30/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Mayo de 2024	821.100,00
30/05/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	821.100,00
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	625.600,00
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	625.600,00
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	625.600,00
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	625.600,00
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	625.600,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	299.676,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	299.676,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	299.676,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	299.676,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	299.676,00
30/05/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de Mayo de 2024	998.920,00
5/06/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	117.435,23
5/06/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	218.858,85
5/06/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	218.858,85
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	166.749,60
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	166.749,60
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	166.749,60
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	166.749,60
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	166.749,60
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	72.536,08
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	72.536,08

5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	72.536,08	
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	72.536,08	
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	72.536,08	
5/06/2024	AUX ADTIVO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	241.786,92	
3/05/2024	ALBA LUCIA PEÑA CABULO	Arriendo Oficina mes de Abril de 2024	2.500.000,00	
3/06/2024	ALBA LUCIA PEÑA CABULO	Arriendo Oficina mes de Mayo de 2024	1.416.700,00	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Abirl de 2024	9.000.000,00	
23/05/2024	INGELABS LABORATORIOS	Laboratorios mes de Mayo de 2024	10.768.515,00	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Abril de 2024	2.560.000,00	
3/06/2024	CARLOS PRADA	Gasto de Oficina mes Abril de 2024	2.500.000,00	
7/05/2024	KUBO	Gasto de Oficina mes Abril de 2024	1.060.000,00	
7/05/2024	KUBO	Gasto de Oficina mes Abril de 2024	1.650.000,00	
30/06/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de Junio de 2024	1.175.200,00	
2/07/2024	AUX ADTIVO	Seguridad Social mes de Junio de 2024	284.455,20	
31/07/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Julio de 2024	5.274.295,80	
31/07/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Julio de 2024	4.347.000,00	
31/07/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Julio de 2024	4.347.000,00	
31/07/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Julio de 2024	3.312.000,00	
31/07/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Julio de 2024	3.312.000,00	
31/07/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Julio de 2024	3.312.000,00	
31/07/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Julio de 2024	3.312.000,00	
31/07/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Julio de 2024	3.312.000,00	
31/07/2024	ABOGADO	Nomina mes de Julio de 2024	2.521.260,00	
31/07/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Julio de 2024	1.566.520,00	
31/07/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Julio de 2024	377.055,32	
31/07/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de Julio de 2024	1.566.520,00	
7/10/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Junio de 2024	19.842.270,20	
			Subtotal	131.716.033,52
2.3 Interventoria Juridica				
31/03/2024	DIRECTORA	Nomina mes de marzo de 2024	738.920,00	
31/03/2024	ABOGADO	Nomina mes de marzo de 2024	2.601.400,00	
2/04/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de marzo de 2024	207.238,64	

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - FAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 16/02/2024
	INFORME DE EJECUCION DEL PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024	

2/04/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de marzo de 2024	746.694,90	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de febrero de 2024	2.250.000,00	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de marzo de 2024	4.500.000,00	
30/04/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Abril de 2024	4.577.915,89	
30/04/2024	ABOGADO	Nomina mes de Abril de 2024	2.801.400,00	
3/05/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Abril de 2024	1.036.193,20	
3/05/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de Abril de 2024	746.694,90	
30/05/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Mayo de 2024	418.721,33	
30/05/2024	ABOGADO	Nomina mes de Mayo de 2024	1.587.460,00	
5/06/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	117.435,23	
5/06/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	423.127,11	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Abril de 2024	5.623.592,39	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Abril de 2024	2.550.000,00	
			Subtotal	**31.126.793,69**
		2,4 Interventoria Contable		
31/03/2024	DIRECTORA	Nomina mes de marzo de 2024	738.920,00	
31/03/2024	CONTADOR	Nomina mes de marzo de 2024	1.400.700,00	
2/04/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de marzo de 2024	207.238,64	
2/04/2024	CONTADOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	373.347,45	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de febrero de 2024	2.250.000,00	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de marzo de 2024	4.500.000,00	
30/05/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Mayo de 2024	418.721,33	
30/05/2024	CONTADOR	Nomina mes de Mayo de 2024	793.730,00	
5/06/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	117.435,23	
5/06/2024	CONTADOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	211.563,56	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Abril de 2024	9.000.000,00	
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Abril de 2024	2.550.000,00	
30/06/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Junio de 2024	1.842.044,44	
30/06/2024	CONTADOR	Nomina mes de Junio de 2024	1.867.600,00	
2/07/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Junio de 2024	460.530,31	
2/07/2024	CONTADOR	Seguridad Social mes de Junio de 2024	497.796,60	
31/07/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Julio de 2024	1.375.984,20	
31/07/2024	CONTADOR	Nomina mes de Julio de 2024	2.521.260,00	

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 16/02/2024
	INFORME DE EJECUCION DEL PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024	

31/07/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Julio de 2024	872.025,41	
			Subtotal	31.598.897,17
		2,5 Interventoria Ambiental		
31/03/2024	DIRECTORA	Nomina mes de marzo de 2024	736.920,00	
31/03/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de marzo de 2024	966.000,00	
31/03/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	966.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	736.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	736.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	736.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	736.000,00	
31/03/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de marzo de 2024	736.000,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	352.560,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	352.560,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	352.560,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	352.560,00	
31/03/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de marzo de 2024	352.560,00	
2/04/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de marzo de 2024	207.238,64	
2/04/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de marzo de 2024	257.481,00	
2/04/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	257.481,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	196.176,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	196.176,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	196.176,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	196.176,00	
2/04/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de marzo de 2024	196.176,00	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	85.336,56	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	85.336,56	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	85.336,56	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	85.336,56	
2/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de marzo de 2024	85.336,56	
27/05/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de febrero de 2024	2.250.000,00	
27/05/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de marzo de 2024	4.500.000,00	
30/04/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Abril de 2024	2.415.000,00	
30/04/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	2.415.000,00	

16598

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-011-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023	CÓDIGO: INTER-FAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 16/02/2024
	INFORME DE EJECUCION DEL PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024	

30/04/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Abril de 2024	1.840.000,00
30/04/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Abril de 2024	1.840.000,00
30/04/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Abril de 2024	1.606.890,81
3/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Abril de 2024	643.702,50
3/05/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Abril de 2024	643.702,50
3/05/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Abril de 2024	490.440,00
3/05/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Abril de 2024	490.440,00
30/05/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Mayo de 2024	418.721,33
30/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Mayo de 2024	547.400,00
30/05/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	547.400,00
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	417.066,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	417.066,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	417.066,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	417.066,67
30/05/2024	SUPERVISOR	Nomina mes de Mayo de 2024	417.066,67
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	199.784,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	199.784,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	199.784,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	199.784,00
30/05/2024	TEC CONROL CALIDAD	Nomina mes de Mayo de 2024	199.784,00
5/06/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	117.435,23
5/06/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	145.905,90
5/06/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	145.905,90
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	111.166,40
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	111.166,40
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	111.166,40
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	111.166,40
5/06/2024	SUPERVISOR	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	111.166,40
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	48.357,38
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	48.357,38
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	48.357,38
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	48.357,38
5/06/2024	TEC CONROL CALIDAD	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	48.357,38

	CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. SECOP II CAS-DAI-CMA-031-2023 No. INTERNO 2398 DE 2023 DE 07-12-2023	CODIGO INTER - PAE-2024-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSION 1 FECHA: 16/02/2024
	INFORME DE EJECUCION DEL PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024	

27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Abril de 2024	9.000.000,00		
23/05/2024	INGELABS LABORATORIOS	Laboratorios mes de Abril de 2024	10.250.000,00		
23/05/2024	INGELABS LABORATORIOS	Laboratorios mes de Mayo de 2024	6.525.000,00		
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Abril de 2024	2.550.000,00		
30/06/2024	DIRECTORA	Nomina mes de Junio de 2024	2.483.056,87		
30/06/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Nomina mes de Junio de 2024	3.220.000,00		
30/06/2024	ABOGADO	Nomina mes de Junio de 2024	1.867.600,00		
2/07/2024	DIRECTORA	Seguridad Social mes de Junio de 2024	690.796,47		
2/07/2024	COORDINADOR DE CALIDAD	Seguridad Social mes de Junio de 2024	858.270,00		
2/07/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de Junio de 2024	173.624,37		
			Subtotal	72.781.656,47	
	2,6 Interventoria Financiera				
31/03/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de marzo de 2024	738.920,00		
31/03/2024	ABOGADO	Nomina mes de marzo de 2024	1.400.700,00		
2/04/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de marzo de 2024	207.238,84		
2/04/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de marzo de 2024	373.347,45		
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de febrero de 2024	2.250.000,00		
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de marzo de 2024	4.500.000,00		
30/04/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Abril de 2024	2.811.284,11		
30/04/2024	ABOGADO	Nomina mes de Abril de 2024	2.801.400,00		
30/04/2024	AUX ADTIVO	Nomina mes de Abril de 2024	112.259,00		
3/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Abril de 2024	1.036.193,20		
3/05/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de Abril de 2024	746.694,90		
30/05/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Nomina mes de Mayo de 2024	1.950.000,00		
30/05/2024	ABOGADO	Nomina mes de Mayo de 2024	793.730,00		
5/06/2024	COORDINADOR OPERATIVO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	117.435,23		
5/06/2024	ABOGADO	Seguridad Social mes de Mayo de 2024	211.563,56		
27/06/2024	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA	Servicio de tranporte mes de Abril de 2024	2.550.000,00		
	Subtotal			22.600.768,00	
	TOTAL GENERAL				618.452.689,58

De acuerdo a lo anterior, con corte al 30 de septiembre de 2024, el valor acumulado de ejecución de los recursos recibidos en calidad de anticipo corresponde al CIEN POR CIENTO (100%) del valor asignado, esto QUINIENTOS DIECIOCHO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS CON SESENTA CENTAVOS MCTE ($518.452.689,60), tal como se muestra a continuación:

Tabla 5. Resumen Inversión y buen manejo de anticipo

ITEM	DESCRIPCIÓN	PROGRAMA APROBADO	INVERSION ANTICIPO (del 1 de febrero al 31 de marzo de 2024)	INVERSION ANTICIPO (del 1 de abril al 17 de mayo de 2024)	INVERSION ANTICIPO (del 1 al 20 de junio y del 4 al 31 de julio de 2024)	ANTICIPO POR EJECUTAR
1	ACTIVIDADES PREVIAS A LA EJECUCIÓN	30.960.635,73	30.960.635,73	-	-	$ 0,00
1,1	Revisión y verificación de terminos del contrato intervenido	15.480.317,86	15.480.317,86	-	-	$ -
1,2	Cumplimiento requerimientos establecidos en el numeral 4.3.1 de la Resolución 29452 de 2017 (Fase de alistamiento de la Operación por parte del operador)	15.480.317,86	15.480.317,86	-	-	$ 0
2	ACTIVIDADES EN ETAPA DE EJECUCIÓN	487.492.053,87	146.024.288,79	226.809.589,03	114.658.176,05	$ -
2,1	Interventoria Técnica	197.665.907,04	70.014.510,99	89.205.393,98	38.446.002,07	$ -
2,2	Interventoria Administrativa	131.718.033,52	28.831.828,64	44.984.828,36	57.901.576,52	$ -
2,3	Interventoria Juridica	31.126.793,59	11.244.253,54	19.882.540,05	-	$ -
2,4	Interventoria Contable	31.598.897,17	9.470.208,09	13.091.450,12	9.037.240,96	$ -
2,5	Interventoria Ambiental	72.781.656,47	16.993.483,44	46.514.816,53	9.273.356,50	$ -
2,6	Interventoria Financiera	22.600.766,08	9.470.208,09	13.130.559,99	-	$ -
	TOTALES	518.452.689,60	176.984.924,51	226.809.589,03	114.658.176,05	$ 0,00
	PORCENTAJE	100%	34%	44%	22%	0%

7. AMORTIZACION DE ANTICPO

El recurso recibido en calidad de anticipo será amortizado mediante deducciones en las actas de pagos parciales, se determina multiplicando el valor de la respectiva acta por el 30%, a excepción del acta de liquidación donde se amortizará el saldo de los recursos de anticipo, es así que para

el periodo del 1 al 30 de septiembre de 2024 se amortizara el 30% del valor del acta hasta agotar el valor total del anticipo recibido, tal como se describe a continuación:

Tabla 6. Amortización de anticipo

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

DETALLE	VALOR INICIAL	VALOR AMORTIZADO	SALDO POR AMORTIZAR
Valor Anticipo No. 1	$ 518.452.689,60		$ 518.452.689,60
Amortización Acta Parcial No. 1		$ 103.690.537,92	$ 414.762.151,68
Amortización Acta Parcial No. 2		$ 108.299.006,27	$ 306.463.145,41
Amortización Acta Parcial No. 3		$ 29.955.044,29	$ 276.508.101,12
Amortización Acta Parcial No. 4		$ 108.299.006,27	$ 168.209.094,85
Amortización Acta Parcial No. 5		$ 69.127.025,28	$ 99.082.069,57
Amortización Acta Parcial No. 6		$ 69.127.025,28	$ 29.955.044,29

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

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

16602

ANEXO 43

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

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO Y APROBACIÓN DE PAGO

16603

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

CERTIFICA QUE:

1. El equipo de la interventoría realizó el seguimiento, verificación y control del cumplimiento de las obligaciones que adquirió el operador ejecutor **UT ALIMENTAMOS 2024**, dentro del contrato de prestación de Servicios **N.° SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No INTERNO 1036** y que ejecutó durante el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2024.

2. Resultado del ejercicio de las funciones de interventoría en los componentes administrativo, financiero, contable, ambiental y jurídico establecidas en el Contrato de Consultoría No. 2398 de 2023, se verificó por parte de la firma interventora que el prestador del servicio **UT ALIMENTAMOS 2024**, cumplió con las obligaciones contractuales que le correspondía ejercer durante el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2024.

3. La interventoría verificó la vinculación del personal (manipulador de alimentos y ofertado) que utilizó el prestador del servicio durante el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2024, e igualmente constató el pago efectivo, real y ajustado a la norma, de los aportes a seguridad social por parte de la firma contratista. Igualmente, bajo mi absoluta responsabilidad se avala, la vinculación del personal manipulador de alimentos con contratación por obra o labor determinada y el personal ofertado con contratación laboral a término fijo inferior a un año.

4. Para aprobar el pago del servicio prestado por el operador durante el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2024, la interventoría verificó y certifica que el contratista realizó la prestación real del servicio en los términos que fueron contratados y así mismo en las situaciones que se evidenciaron algunas circunstancias en la prestación del servicio de alimentación escolar, se procedió conforme a lo establecido en Comité Técnico de Dirección No. 01 celebrado en fecha 20 de mayo de 2024, el cual establece las situaciones sobre las cuales se aplicará descuento y fijarán acciones con operador para evitar recurrencia lo que garantiza que el pago que se aprueba es el que corresponde a la realidad del contrato.

16604

5. Desde el punto de vista jurídica no existe ningún inconveniente, inconsistencia, litigio o situación que impida el pago del servicio prestado durante el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2024, por tanto, la interventoría aprueba el pago respectivo de acuerdo con la revisión financiera realizada.

Al 30 de septiembre de 2024, el Contrato de Prestación de Servicios **N.º SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No INTERNO 1036**, tiene un porcentaje de ejecución del **67,46%.**

En virtud de lo anterior, la Interventoría APRUEBA EL PAGO DEL SERVICIO PRESTADO por la firma **UT ALIMENTAMOS 2024**, durante el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2024, por un valor total de **$ 2.701.020.751,08**, conforme se desagrega y explica en el informe de validación informe de ejecución No. 4 del contrato de prestación de servicios N.º SECOP II CAS-OAJ-LP-003-2024 Y No. INTERNO 1036 DE 2024 periodo del al 1 al 30 de septiembre de 2024.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los doce (12) días del mes de noviembre de 2024, para pago de ACTA DE RECIBO PARCIAL No. 4.

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