•ACTIVIDAD: LOS VALORES EN EL DIA A DIA.











ACTIVIDAD ENCUENTRO COMUNITARIO
FESTIVAL DE LA SALUD











ACTIVIDAD ENCUENTRO COMUNITARIO
FESTIVAL DE LA SALUD











ACTIVIDAD ENCUENTRO COMUNITARIO
FESTIVAL DE LA SALUD













ACTIVIDAD ENCUENTRO COMUNITARIO
FESTIVAL DE LA SALUD













ACTIVIDAD ENCUENTRO COMUNITARIO
FESTIVAL DE LA SALUD








ACTIVIDAD ENCUENTRO COMUNITARIO
FESTIVAL DE LA SALUD.













ACTIVIDAD ENCUENTRO COMUNITARIO
FESTIVAL DE LA SALUD.













ACTIVIDAD ENCUENTRO COMUNITARIO
FESTIVAL DE LA SALUD.

















ACTIVIDAD ENCUENTRO COMUNITARIO
FESTIVAL DE LA SALUD.









Atención y seguimiento individual a participantes



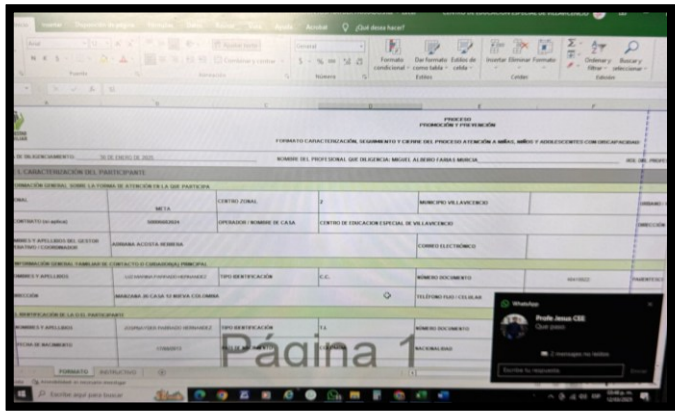


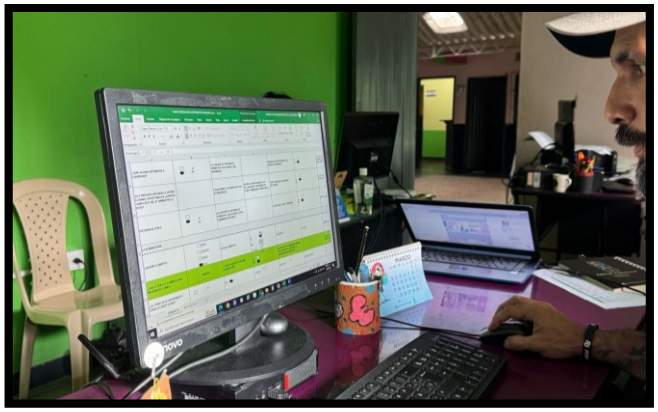


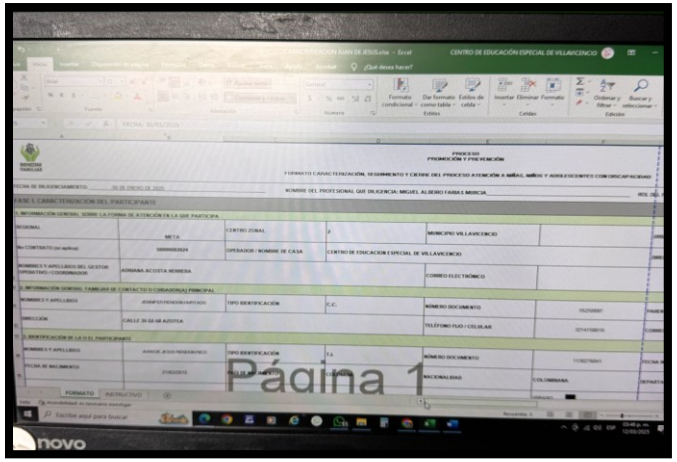


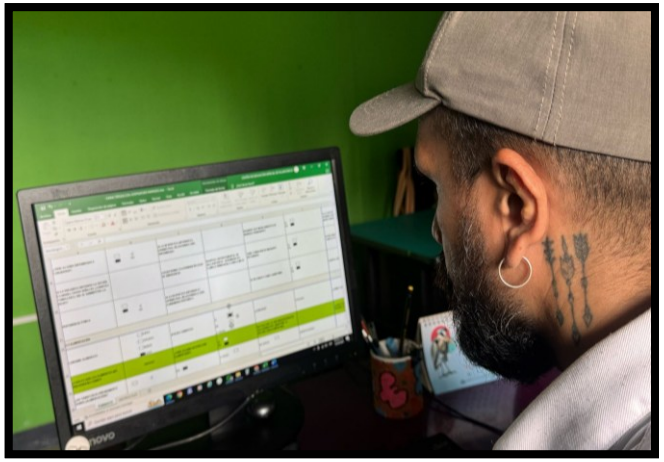


DILIGENCIAMIENTO DE FORMATO DE CARACTERIZACION, SEGUIMIENTO Y CIERRE DE LOS PARTICIPANTES.

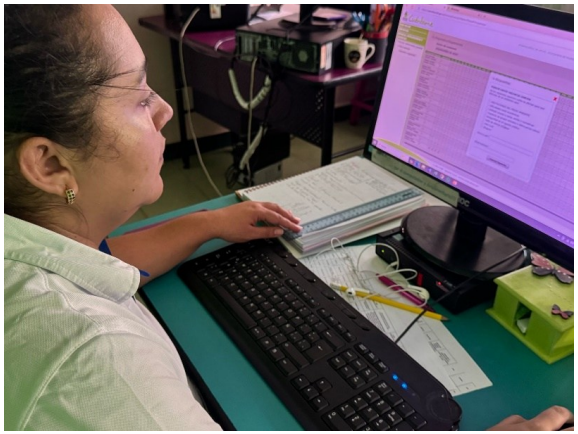


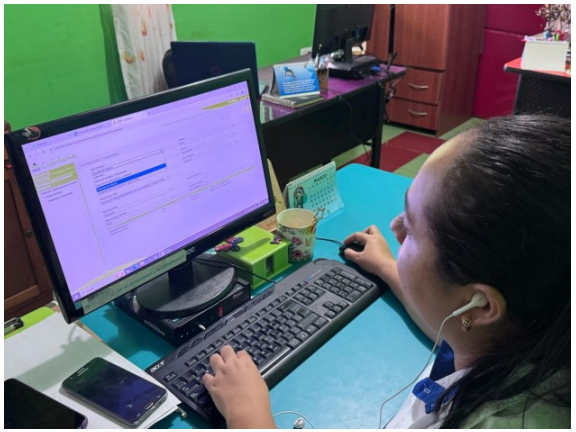


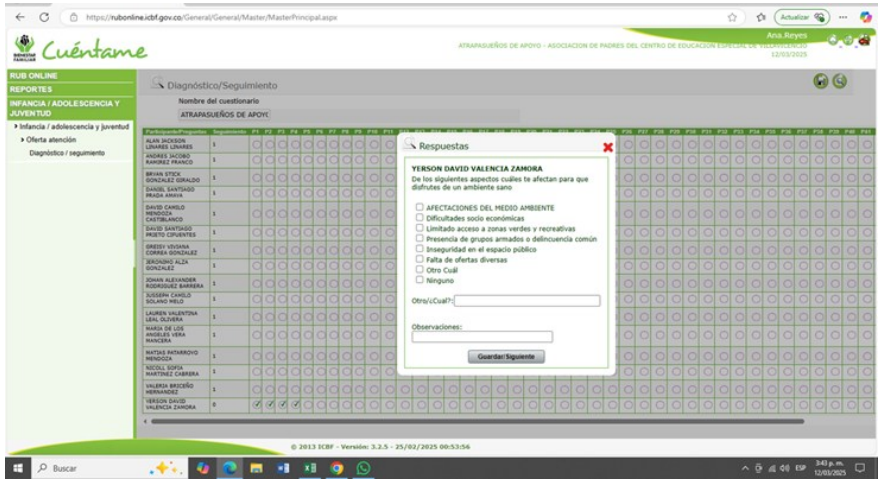


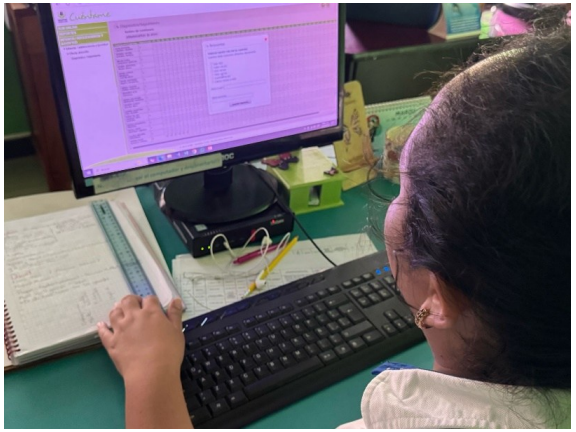


•REGISTRO Y DIAGNOSTICO DE PARTICIPANTES AL SISTEMA DE INFORMACION CUENTAME









Articulación convenio de practicas con la facultad de fisioterapia de la Universidad de los Llanos

Socialización plan de trabajo








PLANEACION DE ACTIVIDADES- ENCUENTRO ENTRE PARES









APOYO Y ACOMPAÑAMIENTO EN EL PROCESO DE ALIMENTACION DE LOS PARTICIPANTES















APOYO Y ACOMPAÑAMIENTO EN EL PROCESO DE ALIMENTACION DE LOS PARTICIPANTES



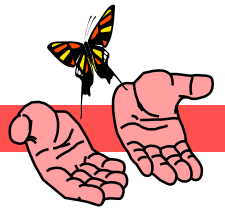








DEL 17 AL 21 DE MARZO DE 2025



ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DURANTE EL SERVIDO DE ALIMENTOS A LA HORA DEL REFRIGERIO

SEGUIMIENTO AL CICLO DE MENUS, DISTRIBUCION CORRESPONDIENTE DE GRUPOS DE ALIMENTOS Y SERVIDO.

Refrigerio 18-03-25



Refrigerio 19-03-25



Refrigerio 21-03-25



Refrigerio 17-03-25. Seguimiento al tamaño de la porción según el grupo de edad





Grupo de 6 a 8 años 11 meses



Grupo de 9 a 13 años 11 meses



Grupo de 14 a 17 años 11 meses

ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DURANTE EL SERVIDO DE ALIMENTOS A LA HORA DEL ALMUERZO

USO DEL UNIFORME COMPLETO POR PARTE DE LAS MANIPULADORAS Y USO DE LOS UTENSILIOS ESTANDARIZADOS PARA SERVIR.

Almuerzo 17-03-25







Almuerzo 18-03-25







ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DURANTE EL SERVIDO DE ALIMENTOS A LA HORA DEL ALMUERZO

USO DEL UNIFORME COMPLETO POR PARTE DE LAS MANIPULADORAS Y USO DE LOS UTENSILIOS ESTANDARIZADOS PARA SERVIR.

Almuerzo 21-03-25







ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DURANTE EL RECIBO DE ALIMENTOS



Verificación de: rotulo con fecha de vencimiento y numero de lote, temperatura de recibo de víveres

ACTIVIDAD: EDUCACIÒN ALIMENTARIA CON PARTICIPANTES DE LOS GRUPOS DE INGENIEROS Y MARINEROS. JORNADA DE LA MAÑANA








Tema: Aprendiendo sobre frutas y vegetales a través de video sobre hábitos sanos de alimentación y refuerzo de lo aprendido con ejercicio de coloreado de frutas y verduras

ACTIVIDAD: EDUCACIÒN ALIMENTARIA CON PARTICIPANTES DEL GRUPO DE OFICIALES. JORNADA DE LA MAÑANA







Reconociendo de donde provienen los alimentos: animales de granja, de ríos y mares, plantas, animales vivos, etc. Y sus beneficios nutricionales

ACTIVIDAD: EDUCACIÒN ALIMENTARIA CON PARTICIPANTES DEL GRUPO DE OFICIALES. JORNADA DE LA TARDE







Reconociendo de donde provienen los alimentos: animales de granja, de ríos y mares, plantas, animales vivos, etc. Y sus beneficios nutricionales

ACTIVIDAD: PARTICIPACIÒN DEL AREA DE NUTRICIÒN EN EL EJERCICIO DE CONTROL SOCIAL DESARROLLADO EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÒN DURANTE LA JORNADA DE LA MAÑANA











ACTIVIDAD: PARTICIPACIÒN DEL AREA DE NUTRICIÒN EN EL EJERCICIO DE CONTROL SOCIAL DESARROLLADO EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÒN DURANTE LA JORNADA DE LA TARDE











CONTROL Y ACOMPAÑAMIENTO EN EL INGRESO Y SALIDA DE LOS PARTICIPANTES.

SERVICIO DE RUTA ESCOALR.

















ACTIVIDAD: FORMACIÓN SEMANAL









•**ACTIVIDAD: Clasificación de los seres vivos**













•**ACTIVIDAD: Clasificación de los seres vivos**







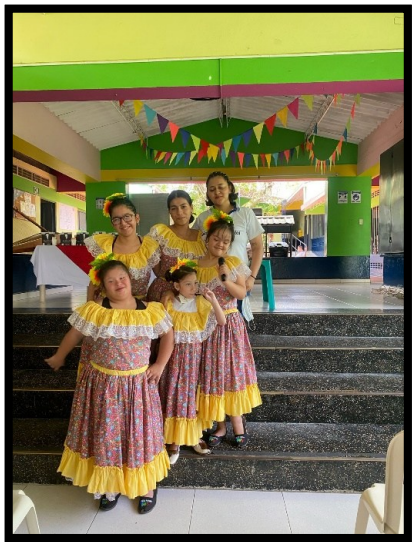


•**ACTIVIDAD: Celebración Día del hombre**









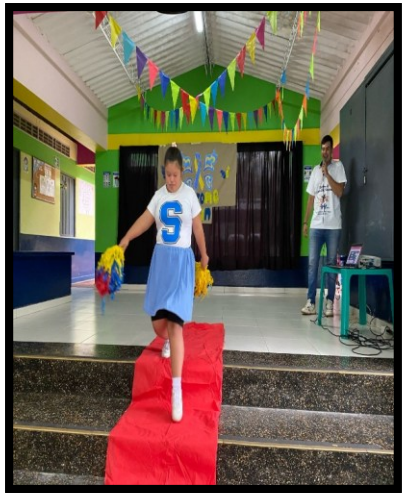




•**ACTIVIDAD: Conmemoración día Internacional del Síndrome de Down**

SHOW DE TALENTOS






•ACTIVIDAD: Actividades recreativas articulación con CORCUMVI
Dia Internacional del Síndrome de Down.








- **Reconocimiento de implementos y técnicas básicas del béisbol por medio de imágenes y juegos interactivos.**



- **Reconocimiento de implementos y técnicas básicas del béisbol por medio de imágenes y juegos interactivos.**



- **Identificando la pelota utilizada en el deporte del beisbol por medio de manualidades.**



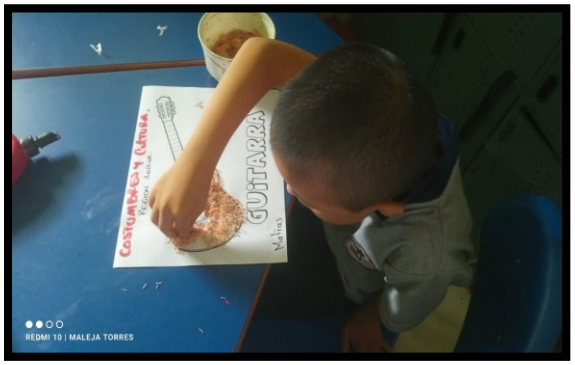
- **Identificando la pelota utilizada en el deporte del beisbol por medio de manualidades.**



Practicando técnicas del deporte de beisbol: Lanzamiento, el bateo, el fildeo, la coordinación, el agarre y la postura.



ACTIVIDAD: COSTUMBRES Y CULTURA REGIÓN ANDINA
INSTRUMENTOS MUSICALES













ACTIVIDAD: COSTUMBRES Y CULTURA REGIÓN ANDINA
COLOREADO DE JARRONES









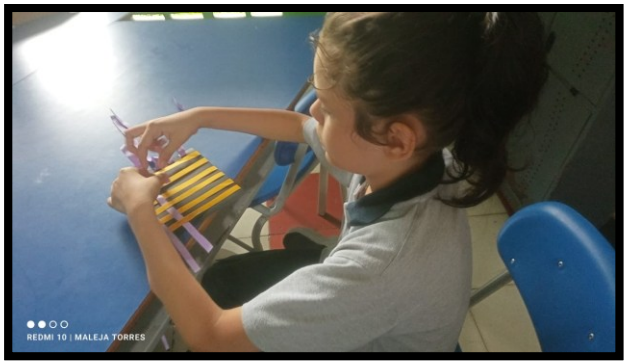




ACTIVIDAD: CULTURA Y COSTUMBRES REGIÓN ANDINA

TEJIDO













PROYECCION DE VIDEOS HEROES REALES Y NARRATIVAS DE LOS PARTICIPANTES.
DIA DEL HOMBRE








APOYO Y ACOMPAÑAMIENTO EN PROCESO DE ALIMENTACION CON LOS PARTICIPANTES







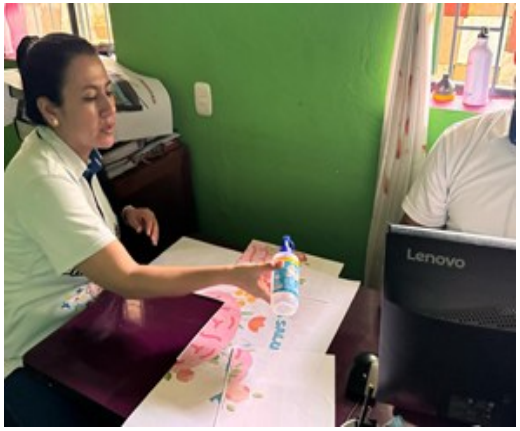






ORGANIZACIÓN DE MATERIAL PARA LA REALIZACION DEL ENCUENTRO COMUNITARIO.

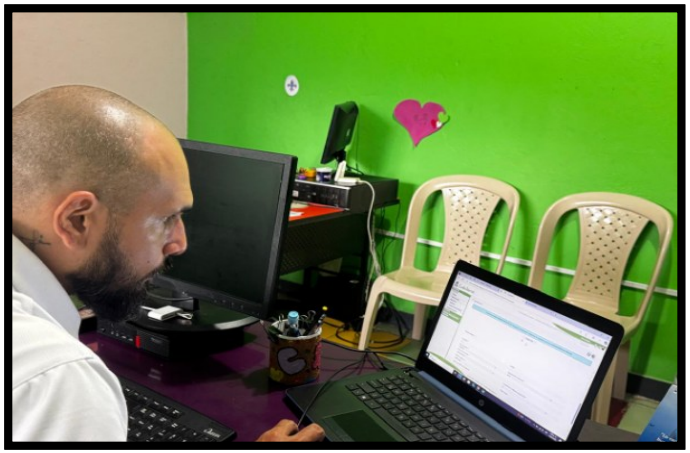


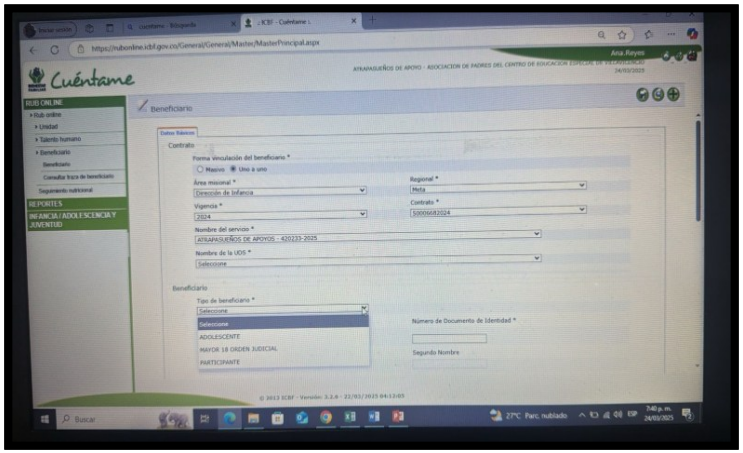


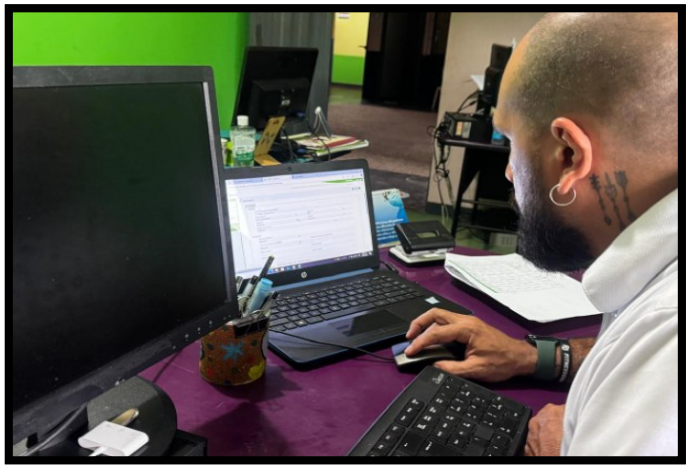




•REGISTRO PARTICIPANTES APLICATIVO CUENTAME







EJERCICIO DE PARTICIPACION Y CONTROL SOCIAL

TEJIENDO REALIDADES










Articulación interinstitucional con IDERMETA



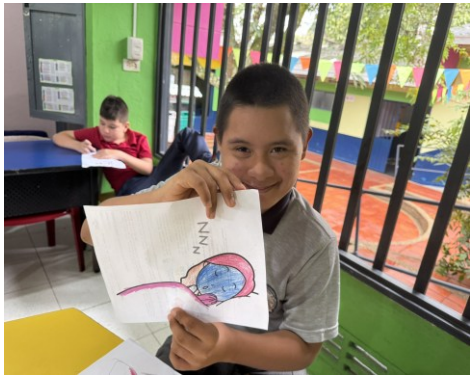




ACCION TRANSVERSAL- SISTEMAS DE APOYO Y DE CUIDADO
IMPORTANCIA DEL SUEÑO Y DESCANSO













ACCION TRANSVERSAL- SISTEMAS DE APOYO Y DE CUIDADO
IMPORTANCIA DEL SUEÑO Y DESCANSO







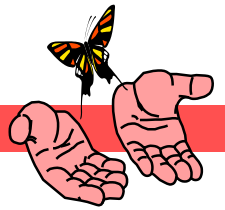



ACTIVIDAD: ENTREVISTA CON ACUDIENTE



Entrevista con acudiente de Anny Tatiana Urrea

DEL 25 AL 31 DE MARZO DE 2025



ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DURANTE EL SERVIDO DE ALIMENTOS A LA HORA DEL REFRIGERIO

SEGUIMIENTO AL CICLO DE MENUS, DISTRIBUCION CORRESPONDIENTE DE GRUPOS DE ALIMENTOS Y SERVIDO.

Refrigerio 26-03-25



Refrigerio 25-03-25. Seguimiento al tamaño de la porción según el grupo de edad





Grupo de 6 a 8 años 11 meses



Grupo de 9 a 13 años 11 meses



Grupo de 14 a 17 años 11 meses

ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DURANTE EL SERVIDO DE ALIMENTOS A LA HORA DEL ALMUERZO

USO DEL UNIFORME COMPLETO POR PARTE DE LAS MANIPULADORAS Y USO DE LOS UTENSILIOS ESTANDARIZADOS PARA SERVIR.

Almuerzo 25-03-25







Almuerzo 26-03-25







ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DURANTE EL SERVIDO DE ALIMENTOS A LA HORA DEL ALMUERZO

USO DEL UNIFORME COMPLETO POR PARTE DE LAS MANIPULADORAS Y USO DE LOS UTENSILIOS ESTANDARIZADOS PARA SERVIR.

Almuerzo 27-03-25







ACTIVIDAD: REUNIÒN CON EL GRUPO DE APOYO LOGÌSTICO









ACTIVIDAD: SEGUIMIENTO AL REFRIGERIO DEL ENCUENTRO FAMILIAR REALIZADO EL 28-03-25





•ACTIVIDAD: Formación semanal







•**ACTIVIDAD: Clasificación y manejo de residuos**











•Clasificación y manejo de residuos
(elaboración de flores en papel mache)








•**ACTIVIDAD: Clasificación y manejo de residuos**
(elaboración de flores en papel mache)



•ACTIVIDAD: Clasificación y manejo de residuos
(elaboración de flores en papel mache)







APOYO Y ACOMPAÑAMIENTO EN PROCESO DE ALIMENTACION CON LOS PARTICIPANTES













•ACTIVIDAD: CONSTRUCCION CRONOGRAMA DE ATENCION ABRIL Y MAYO 2025







ACTIVIDAD: DANZA COMO MEDIO DE EXPRESIÓN (CARRANGA)





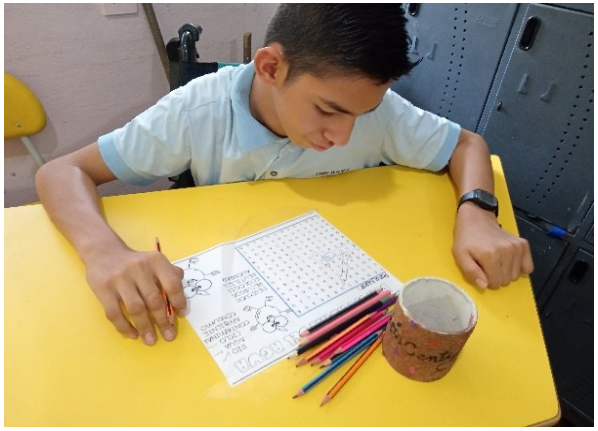




MI COMPROMISO CON EL AGUA









CONECTANDO CON LA NATURALEZA








CONECTANDO CON LA NATURALEZA

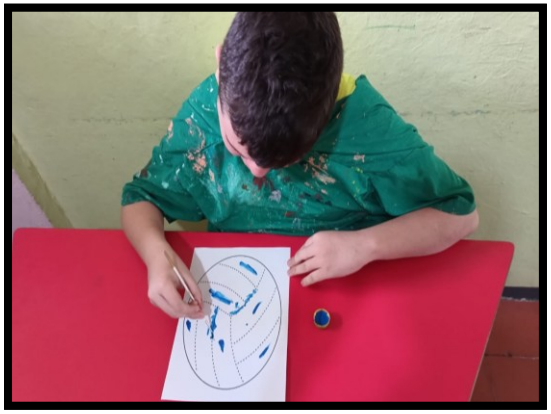








Reconociendo el balón y movimientos del voleibol por medio de acciones artísticas con pintura e imágenes.

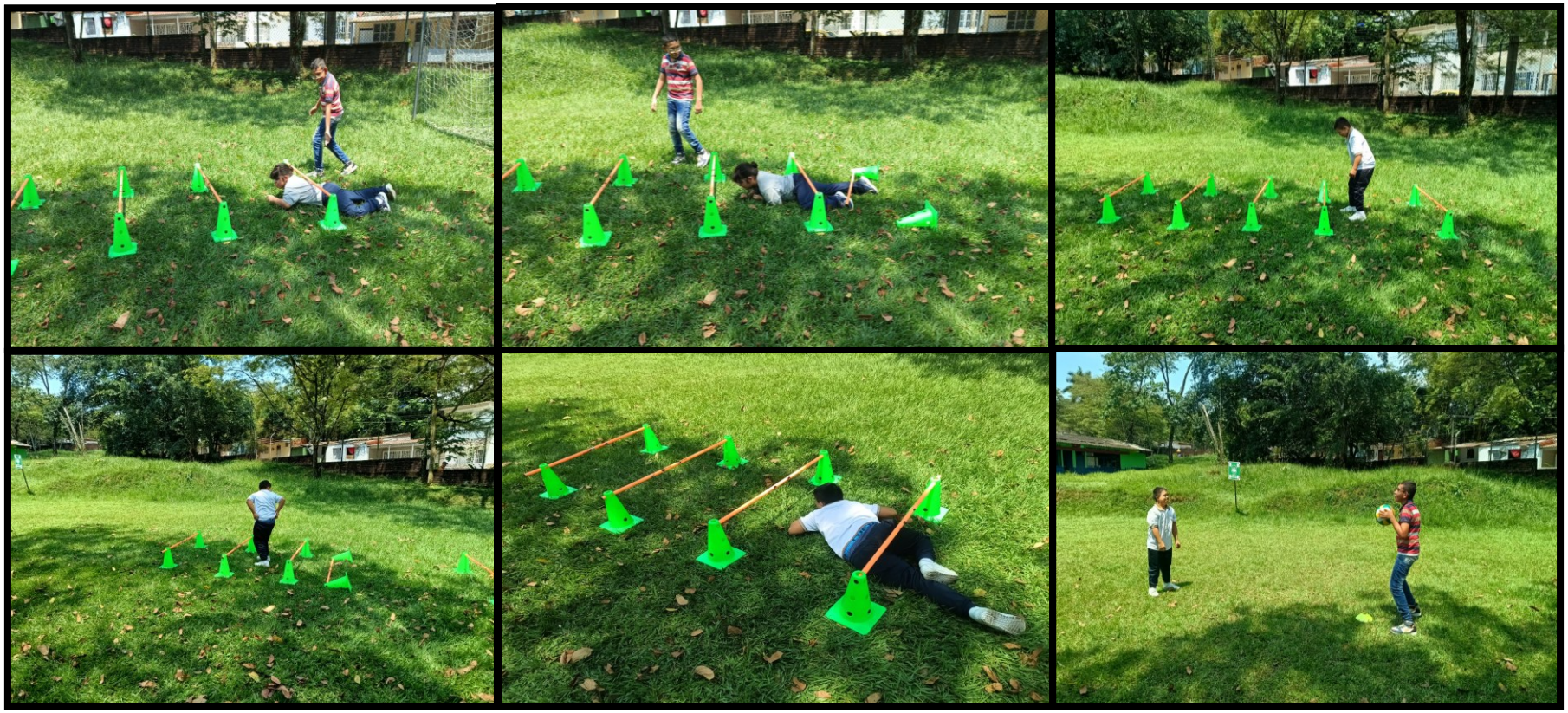









EJERCICIOS PRACTICOS DE PREPARACION FISICA DE VOLEIBOL



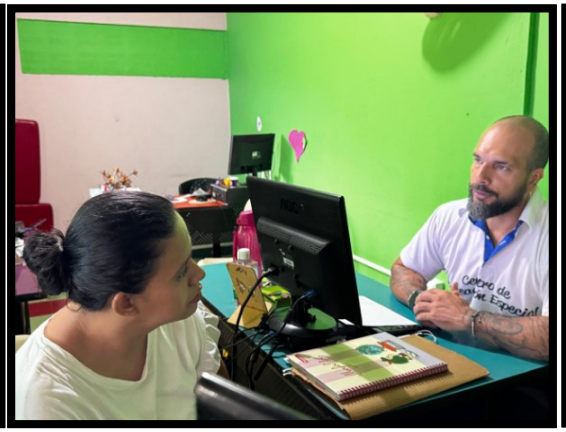
EJERCICIOS PRACTICOS DE PREPARACION FISICA DE VOLEIBOL



ENCUENTRO FAMILIAR INDIVIDUAL.








ENCUENTRO FAMILIAR INDIVIDUAL








ENCUENTRO FAMILIAR INDIVIDUAL








ENCUENTRO FAMILIAR INDIVIDUAL

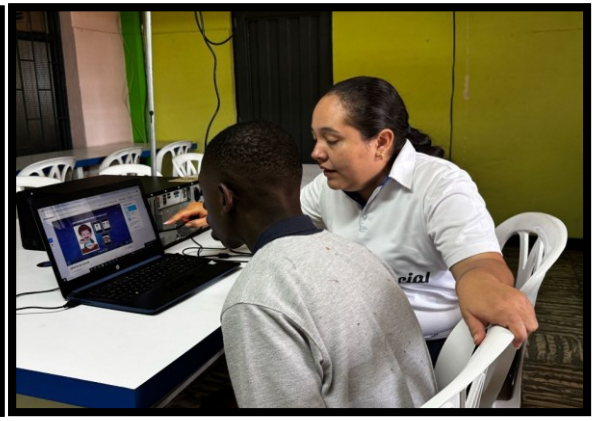







ESCUCHA ACTIVA
REFUERZO HABITOS DE HIGIENE Y CUIDADO PERSONAL.








•ENCUENTRO FAMILIAR GRUPAL FAMILIAR: EDUCANDO CON AMOR Y LIMITES











•ENCUENTRO FAMILIAR GRUPAL FAMILIAR: EDUCANDO CON AMOR Y LIMITES









•ENCUENTRO FAMILIAR GRUPAL FAMILIAR: EDUCANDO CON AMOR Y LIMITES













•ENCUENTRO FAMILIAR GRUPAL FAMILIAR: EDUCANDO CON AMOR Y LIMITES











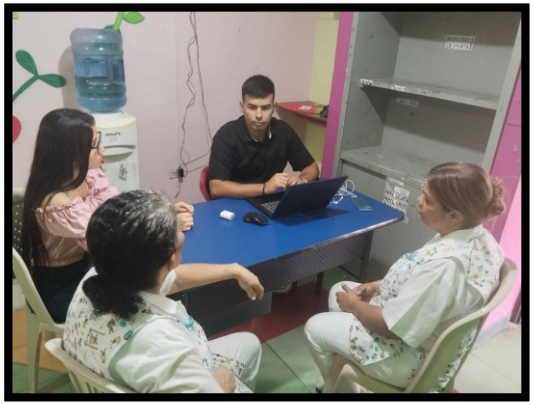
REUNION BRIGADA SEGURIDAD, VIGILANCIA Y EVACUACION DE MARZO







REUNION DE BRIGADA CONTRAINCEDIOS




FORTALECIMIENTO AL TALENTO HUMANO

TEMA: APORTE A LA SOBERANIA ALIMENTARIA DESDE EL PROTAGONISMO DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES







TEMA: MANUAL BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS





EJECUCIÓN DE INICIATIVA
TALLER ARTE COUNTRY

Técnica de pintura sobre madera que permite crear formas libres y rústicas, utilizando colores vivos.



EJECUCION DE INICIATIVA

TALLER ARTE COUNTRY








EJECUCION DE INICIATIVA

TALLER ARTE COUNTRY








EJECUCION DE INICIATIVA

TALLER ARTE COUNTRY








VIDEO

GRACIAS



ADRIANA ACOSTA HERRERA

Gestora Operativa

Directora Ejecutiva y Representante Legal

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

"42 AÑOS CONSTRUYENDO DIGNIDAD Y RESPETO"

TELS. 3115897619

E-MAIL: ceevcio@hotmail.com

CRA 42 No. 37-92 BARZAL ALTO

VILLAVICENCIO - META - COLOMBIA

OBL- 37

OPERADOR CONTRATISTA

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL
Construyendo Dignidad y Respeto
VILLAVICENCIO – META - COLOMBIA
Tel: 6727152 - 3115897619

CONTRATO DE APORTES N° 50006682024

Suscrito entre
El ICBF y el Centro de Educación Especial de Villavicencio
Modalidad Atrapasueños de Apoyos

BIENESTAR FAMILIAR

BIENESTAR FAMILIAR
07 MAR 2025
CORRESPONDENCIA
RECIBIDA
Sara Lopez H.
4:41 Pm

CEE/23-2025

Villavicencio, 07 de Marzo de 2025

Doctora
PILAR RODRÍGUEZ
Supervisora Contrato 50006682024
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR "ICBF"
Villavicencio

Cordial saludo, Doctora Pilar.

Comedidamente me permito remitir la Cuenta de Cobro con los respectivos anexos, el informe de cumplimiento de las cláusulas contractuales correspondientes al mes de Febrero del año 2025, según lo establecido en el Contrato número 50006682024, suscrito entre el Centro de Educación Especial de Villavicencio y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar "ICBF".

Le envío un abrazo fraternal.

ADRIANA ACOSTA HERRERA
Directora Ejecutiva y Representante Legal CEE

Folios: (276)

Anexo: Informe Financiero,
Informe Cumplimiento de las cláusulas contractuales
1 Copia Informe Financiero
(1) CD: CD: Evidencias del Informe Cumplimiento de las cláusulas contractuales
(2) Carpeta Desacificadas

CEE/Diana M.

OBL- 39

LA DIRECTORA EJECUTIVA Y REPRESENTANTE LEGAL
DE LA ASOCIACION DE PADRES DEL CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

CERTIFICA

Que durante el mes de Marzo de 2025, en la ejecución del Contrato de Aporte N°50006682024, La Asociación de Padres del Centro de Educación Especial de Villavicencio – CEE; asumió la responsabilidad de cumplir y disponer de los medios necesarios para el mantenimiento, cuidado y custodia de la documentación objeto del presente contrato.

La presente certificación se expide como evidencia de cumplimiento del Numeral 39 de las Obligaciones Generales del Contratista del Contrato de Aportes N° 50006682024.

Villavicencio, 07 de Abril de 2025

ADRIANA ACOSTA HERRERA
Directora Ejecutiva y Representante Legal CEE

CEE/Diana M.

OBL- 40

LA DIRECTORA EJECUTIVA Y REPRESENTANTE LEGAL DE LA ASOCIACION DE PADRES DEL CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

CERTIFICA

Que durante la Ejecución del Contrato de Aportes N°50006682024, durante el mes de Marzo de 2025, La Asociación de Padres del Centro de Educación Especial de Villavicencio -CEE; cumplió con las disposiciones establecidas en el capítulo “Buenas Practicas en la Gestión Contractual” del Manual de Contratación vigente.

La presente certificación se expide como evidencia de cumplimiento del Numeral 40 de las Obligaciones Generales del Contratista, del Contrato de Aportes N° 50006682024.

Villavicencio, 07 de Abril de 2025

ADRIANA ACOSTA HERRERA
Directora Ejecutiva y Representante Legal CEE

CEE/Diana M.

OBL- 41

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS

SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VILLAVICENCIO

La salud es de todos — Minsalud

Municipio de Villavicencio

CIUDAD VILLAVICENCIO **FECHA** día / mes/año 19/02/2025 **ACTA N°** 1556

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Hogar Infantil		Institución Educativa	X	Jardín Infantil	
Centros de Desarrollo Infantil		Institución Educativa No Formal		Institución Educativa de Educación Superior	
Centro Educativo Rural		Otro			

IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO

*** CAMPO OBLIGATORIO**

*RAZON SOCIAL ASOCIACION DE PADRES DE FAMILIA DE LA INSTITUCION EDUCATIVA RURAL

*NOMBRE COMERCIAL SANTUARIO DE PADRE PIO

*CÉDULA / NIT 892099299-7 MATRICULA MERCANTIL 505-01389

*DIRECCIÓN Cra 42 # 37-92 CODIGO DANE

*DEPARTAMENTO META *MUNICIPIO VILLAVICENCIO

Barrio Comuna Vereda Corregimiento

Sector Localidad Caserio UPZ

Otro Cuál: BODEGA

TELÉFONOS 3115892619 CORREO ELECTRONICO

NOMBRE DEL PROPIETARIO/REP LEGAL LUZ COSTA CORREA DEISY

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. X C.E. NIT *Número de documento 51.958.645

*NOMBRE DEL RECTOR O DIRECTOR LUZ COSTA CORREA DEISY

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. C.E. *Número de documento 51.958.645

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Cra 42 # 37-92

EL REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO AUTORIZA LA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: SI NO

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRONICA servicios@hotmail.com

*DEPARTAMENTO META *MUNICIPIO VILLAVICENCIO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO L y V 7/2 x.m - 11/2 1/2 p.m - 5 p.m N° TOTAL DE TRABAJADORES 20

N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA MAÑANA	HOMBRES	25	MUJERES	15
N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA TARDE	HOMBRES	30	MUJERES	15
N° DE ESTUDIANTES POR JORNADA NOCHE	HOMBRES		MUJERES	
N° DE DOCENTES	HOMBRES	1	MUJERES	3

NUMERO DE AULAS 5 NUMERO DE LABORATORIOS NUMERO DE PATIOS 2 NUMERO DE CAFETERIAS O TIENDAS ESCOLARES CONTRATISTA

CÓDIGO CIIU SI NO DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD Otras Actividades de Asistencia Social

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	**TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA**	FAVORABLE	**% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN**	%
***N°ACTA DE ULTIMA* VISITA**			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS O PENDIENTE		
			DESFAVORABLE		

*MOTIVO DE LA VISITA

	PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS		
	SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.		
OTRO		Especifique:					

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR 20251 07/02/2025.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumple(C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento parcial (CP)	Cuando el establecimiento cumple con una parte de la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No cumple (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Crítico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud publica y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC **Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)**

ACTA N° 1556

REVISIÓN DOCUMENTAL (Marque con una X)

DOCUMENTOS	DOCUMENTADO		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	X		
Permiso de vertimientos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	—	—	No aplica
Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción			
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	—	—	No aplica
Cuenta con hojas de seguridad y matriz de compatibilidad de sustancias químicas(Articulo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 8 ley 55 de 1993)			
Listado de inventario de insumos químicos empleados en el laboratorio de química (estado, cantidad almacenada			
Listado de inventario de residuos peligrosos (Tipo de residuo, cantidad generada)			

I. CONDICIONES LOCATIVAS,SANITARIAS Y DE SEGURIDAD

1. CONDICIONES LOCATIVAS Y AREAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	El establecimiento está ubicado en un lugar no inundable y en terreno de fácil drenaje (Art 160, Art 162 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
1.2	El establecimiento está alejado de botaderos de basura, aguas estancadas, criaderos de insectos y roedores, plantas de beneficio, cementerios y, en general, a focos de insalubridad e inseguridad evitar en las zonas de riesgo, que ofrezcan peligro de inundación, erosión (Art 162, Art 163 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
1.3	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales (Art 195 Ley 9 de 1979)	X	1	0		
1.4	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje (Art 193, 194 Ley 9 de 1979)	X	1.5	0		
1.5	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamamanos y estan revestidas de material antideslizantes . (Art 47 y 48 Resolucion 14861 de 1985)	X	1.5	0		
1.6	Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes, en los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el (Art 46 Resolución 14861 de 1985)	X	1	0		
1.7	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Art 117 de la Ley 9)	X	1.5	0		
1.8	la ventilación natural y/o artificial es permanente y suficiente, con el objeto de evitar la acumulación de olores, gases, condensación de vapores (Art 197 Ley 9 de 1979)	X	1.5	0		
1.9	La iluminación natural y artificial es suficiente, adecuada y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores, estudiantes y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad. (Art 196 Ley 9 de 1979)	X	1.5	0		
1.10	El área total de las edificaciones y de las aulas en los establecimientos de enseñanza esta acorde con el número de personas que alberga habitualmente. (Art 91 Ley 9 de 1979)	X	2	0		
1.11	El mobiliario (sillas,mesas,pupitres, tablero) utilizado por los estudiantes se encuentra en buenas condiciones para su funcionamiento.	X	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		30%				La calificación del bloque corresponde al ___30___ % del total del acta

2.CONDICIONES DE LABORATORIOS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1	Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades	2	1	0	X	
2.2	Los pisos, paredes y techos son de materiales sólidos, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales y se encuentran en buen estado. (Art 91 Ley 9 de 1979)(Art 195 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
2.3	Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.(Art 121 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
2.4	El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio.(Art 85 y 123 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
2.5	Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas (Art 102 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
2.6	Cuenta con mecanismos de seguridad en caso de emplear gas, energía o utilizar equipos para las pruebas de laboratorio.	1	0.5	0	X	
2.7	Cuenta con equipos para la extracción de vapores orgánicos e inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios	1	0.5	0	X	
2.8	Cuenta con equipos para la atención de accidentes (ducha lavaojos)	1	0.5	0	X	
2.9	La señalización de las áreas del laboratorio son acordes a los posibles riesgos y peligros identificados al momento de realizar las pruebas (Art 206 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0	X	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		10%				La calificación del bloque corresponde al ___10___ % del total del acta

3.CONDICIONES SANITARIAS

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mnismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes para uso de los profesores (inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 12 Ley 9 de 1979)	5	2.5	0		
3.2	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mnismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes para uso de los estudiantes (inodoros y lavamanos). Art 50 Resolución 14681 de 1985) (Art 212 de 1979)	7		0		CR
3.3	El establecimiento cuenta con servicios sanitarios para la población discapacitada cumpliendo con las disposiciones del marco legal (Art 50 Resolución 14861 de 1985)	5	2.5	0		
3.4	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipos y mobiliario documentado e implementado (planes, planillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	5	2.5	0		
3.5	El establecimiento dispone de cuartos independientes con pocetas para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	3	1.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25%				La calificación del bloque corresponde al ___25___ % del total del acta

ACTA N° 1556

4. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

	4.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	2	1	0		
4.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso a agua potable (Art 165 Ley 9 de 1979)	3		0		CR
4.1.3	Las instalaciones interiores para suministro de agua están diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo (Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0		
4.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable, debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	2	1	0		
4.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio, el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). (Art 10 Decreto 1575 de 2007)	1	0.5	0		
	4.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistemas alternativos. (Art 36 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
4.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)	1	0.5	0		
	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.3.1	Cuenta con plan de gestión integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado, que incluya los biológico infecciosos (si cuenta con laboratorios, anfiteatro, clínicas veterinarias docencia) Decreto 780 de 2016 Titulo X 351 y Resolución 1164 de 2002	3	1.5	0		
4.3.2	Cuenta con área para el almacenamiento de residuos (Art 198 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
4.3.3	Cuenta con recipientes de material rígido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores.	1	0.5	0		
	4.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.4.1	Existe un programa de manejo control integral de plagas documentado e implementado (Art 201 y Art 593 Ley 09 de 79)	2	1	0		
4.4.2	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se establecen medidas preventivas para el control y propagación. (Art 168 Ley 09 de 79)	5		0		CR
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al ___25____% del total del acta

5. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO

	ASPECTO A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
5.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado .(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	2	1	0		
5.2	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	2	1	0		
5.3	El establecimiento cuenta con sistemas para la contención de derrames de sustancias químicas en el laboratorio	1	0.5	0		
5.4	El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	1	0.5	0		
5.5	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 205 Ley 9 de 1979) (Art 52,54 Resolución 14861 de 1985)	1	0.5	0		
5.6	Cuenta con área de enfermería para primeros auxilios(Art 214 Ley 9 de 1979)	2	1	0		
5.7	Existe botiquín completo de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	1	0.5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE						La calificación del bloque corresponde al ___10____% del total del acta

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
		FAVORABLE	95%-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	50%-94%
		DESFAVORABLE	< 49,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como "crítico" independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será de DESFAVORABLE, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria (DS-AMS) y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

ACTA N° 1556

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Hace implementar todos los puntos del Plan de saneamiento y lineamientos de bioseguridad

Se emite Concepto sanitario favorable

Por parte de Establecimiento:

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO__

- ☐ Clausura temporal total
- ☐ Clausura temporal parcial
- ☐ Suspensión parcial de trabajos o servicios
- ☐ Suspensión total de trabajos o servicios
- ☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades
- ☐ Decomiso
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Congelación
- ☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles
- ☐ Vacunación personas o animales
- ☐ Destrucción o desnaturalización
- ☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
- ☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda

N° DEL ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DÍAS HABILES PLAZO	
FECHA INICIO PLAZO	
FECHA LIMITE DE PLAZO	

IX. 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 19 del mes de 03 del año 25 en la Ciudad de Bogotá

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: Yomil Cuervo	NOMBRE:
CÉDULA: 1073676291 Zipaquirá	CÉDULA:
CARGO: T.O.	CARGO:
INSTITUCIÓN: Salud Uca.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Diana Marcela Mendez Cruz	NOMBRE:
CÉDULA: 40 329 949 V/cio	CÉDULA:
INSTITUCIÓN: Centro de Educación Especial de Villavicencio	INSTITUCIÓN:
CARGO: Asistente Administrativa.	CARGO:

OBL- 42

LA DIRECTORA EJECUTIVA Y REPRESENTANTE LEGAL DE LA ASOCIACION DE PADRES DEL CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

CERTIFICA

Que el Centro de Educación Especial de Villavicencio, durante el mes de Marzo de 2025, cumple con lo establecido en la normatividad legal vigente y que garantiza relacionada con el suministro almacenamiento y transporte de alimentos

La presente certificación se expide, como evidencia de Cumplimiento del Numeral 42 de las Obligaciones Generales del Contratista del Contrato de Aportes N°50006682024.

Villavicencio, 07 de Abril de 2025

ADRIANA ACOSTA HERRERA
Directora Ejecutiva y Representante Legal CEE

CEE/Diana M.

OBL- 43

LA DIRECTORA EJECUTIVA Y REPRESENTANTE LEGAL DE LA ASOCIACION DE PADRES DEL CENTRO DE EDUCACION ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

CERTIFICA

Que durante el mes de Marzo de 2025, en la ejecución del Contrato de Aporte N°50006682024, La Asociación de Padres del Centro de Educación Especial de Villavicencio – CEE y todos sus funcionarios; asumieron un buen trato para con los demás colaboradores internos y externos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, y han actuado con responsabilidad, eficiencia y trasparencia.

La presente certificación se expide, como evidencia de cumplimiento del Numeral 43 de las Obligaciones Generales del Contratista del Contrato de Aportes N°50006682024.

Villavicencio, 07 de Abril de 2025

ADRIANA ACOSTA HERRERA
Representante Legal Directora Ejecutiva CEE

CEE/Diana M.

OBL- 44

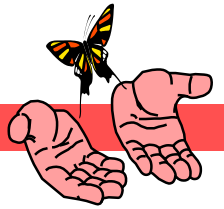
ANEXO 1

CENTRO DE EDUCACIÓN ESPECIAL DE VILLAVICENCIO

VILLAVICENCIO - META



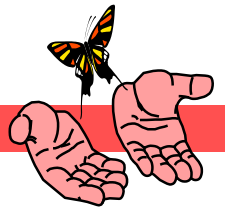
EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS
No contrato: 50006682024
ETAPA DE ATENCION MES DE MARZO 2025



ACTIVIDADES ETAPA DE ATENCION MODALIDAD DE LA ESTRATEGIA DE ATENCIÓN ATRAPASUEÑOS DE APOYO.

ACTIVIDADES CON LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES CON DISCAPACIDAD QUE REQUIEREN APOYOS EXTENSOS Y GENERALIZADOS

DEL 03 AL 07 DE MARZO DE 2025



ACTIVIDAD: EVALUACIONES DE SEGUIMIENTO NUTRICIONAL



Seguimiento nutricional de Matías Patarroyo Mendoza



Seguimiento nutricional Alisson Mariana Giraldo Rodríguez



Seguimiento nutricional Samuel Esteban Flores Rodríguez



Seguimiento nutricional Andrés Jacobo Ramírez Franco

ACTIVIDAD: EVALUACIONES DE SEGUIMIENTO NUTRICIONAL



Seguimiento nutricional Andrés Felipe Bernal León



Seguimiento nutricional Danna Isabella Pardo Ordoñez



Seguimiento nutricional Hany Clere Barragán



Seguimiento nutricional Erick Samuel Castrillón Rodríguez

ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DURANTE EL SERVIDO DE ALIMENTOS A LA HORA DEL REFRIGERIO

SEGUIMIENTO AL CICLO DE MENUS, DISTRIBUCION CORRESPONDIENTE DE GRUPOS DE ALIMENTOS Y SERVIDO.

Refrigerio 3-03-25



Refrigerio 4-03-25



Refrigerio 7-03-25





Tamaño Porción panificado:
Grupo de 6 a 8 años 11 meses: 30 gramos
Grupos de 9 a 17 años 11 meses: 50 gramos.

ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DURANTE EL SERVIDO DE ALIMENTOS A LA HORA DEL ALMUERZO

USO DEL UNIFORME COMPLETO POR PARTE DE LAS MANIPULADORAS Y USO DE LOS UTENSILIOS ESTANDARIZADOS PARA SERVIR.

Almuerzo 6-03-25







Seguimiento durante el servido a las cantidades de preparaciones según el grupo de edad

Grupo: 6 a 8 años 11 meses



Grupo: 9 a 13 años 11 meses



Grupo: 14 a 17 años 11



ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DURANTE EL SERVIDO DE ALIMENTOS A LA HORA DEL ALMUERZO

USO DEL UNIFORME COMPLETO POR PARTE DE LAS MANIPULADORAS Y USO DE LOS UTENSILIOS ESTANDARIZADOS PARA SERVIR.

Almuerzo 3-03-25







Almuerzo 4-03-25









ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DURANTE EL SERVIDO DE ALIMENTOS A LA HORA DEL ALMUERZO

USO DEL UNIFORME COMPLETO POR PARTE DE LAS MANIPULADORAS Y USO DE LOS UTENSILIOS ESTANDARIZADOS PARA SERVIR.

Almuerzo 7-03-25






ACTIVIDAD: SEGUIMIENTO AL RECIBO DE VIVERES PERECEDEROS (FRUTAS, VERDURAS, TUBÈRCULOS Y PLÀTANOS)








Al recibir se: verifica la cantidad recibida, las condiciones físicas de cada alimento y las especificaciones con las que fueron solicitados (grado de maduraciòn, variedad del alimento)

ACTIVIDAD: SEGUIMIENTO A LA RUTA QUE SIGUE EL ALIMENTO DESPUES DE INGRESAR AL SERVICIO DE ALIMENTACIÒN DEL CEE.








Disposición de víveres en los recipientes de almacenamiento, Porcionado y guardado en bolsas para posterior rotulación.

Recibimiento de participantes al centro de experiencias.













•**ACTIVIDAD: Formación**









•**ACTIVIDAD: Experimentando aprendo (experimentos sencillos)**







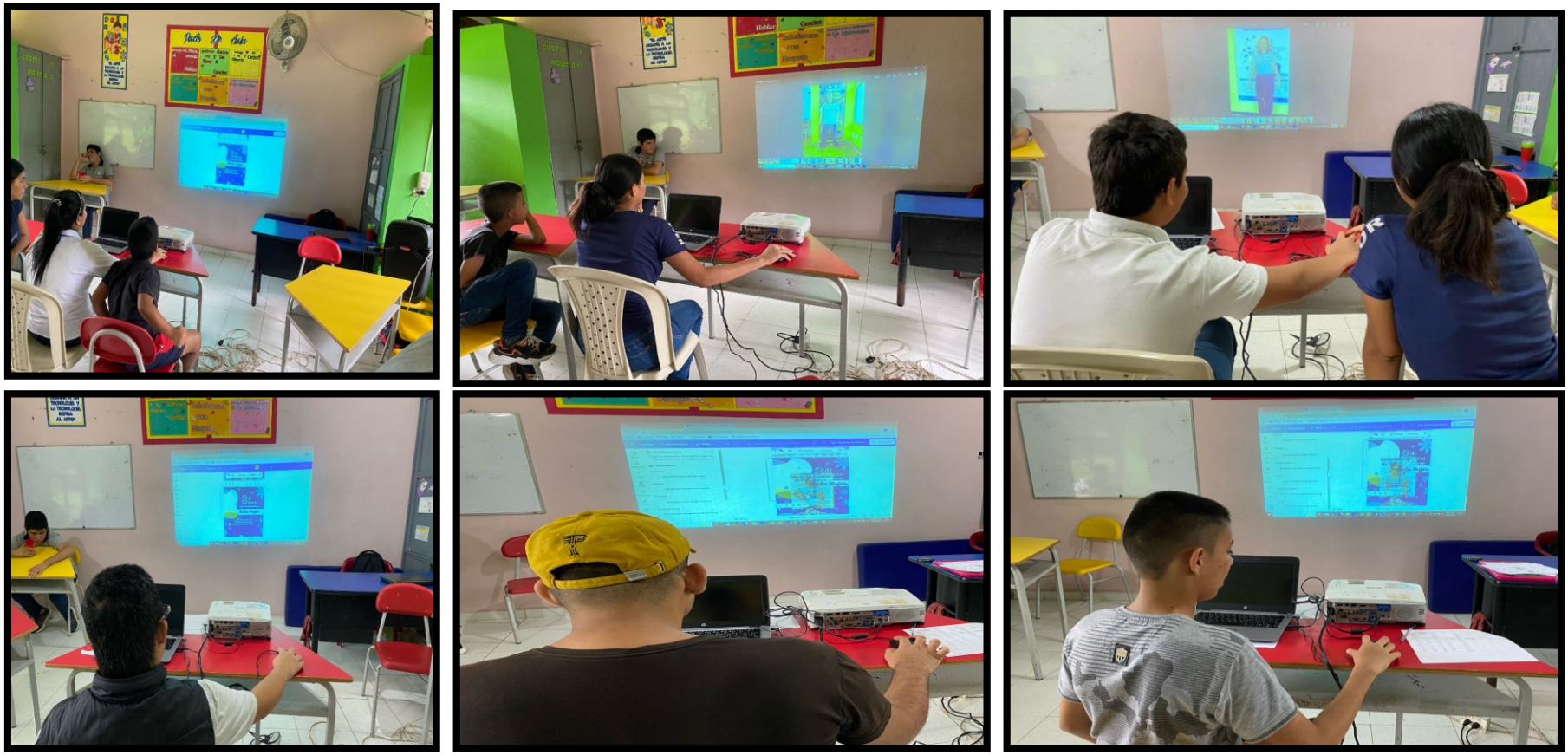

•**ACTIVIDAD: Experimentando aprendo (experimentos sencillos)**








•**ACTIVIDAD: Elaboración de tarjetas alusivas al día de la mujer, con el uso de la herramienta digital CANVA**

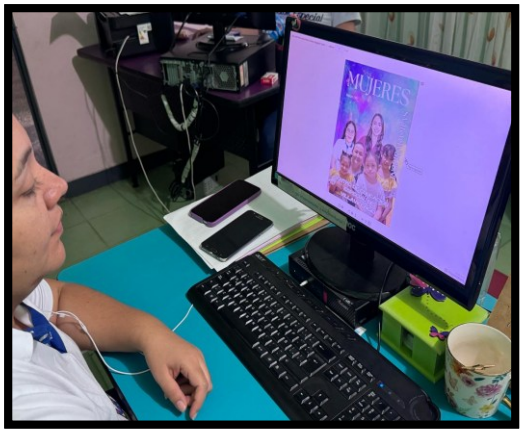


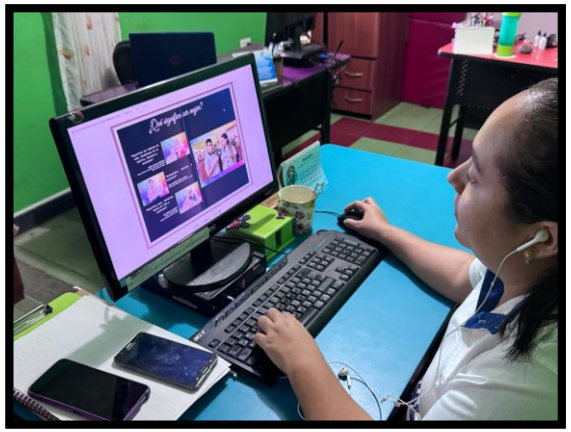
•**ACTIVIDAD: Conmemoración del día de la Mujer.**



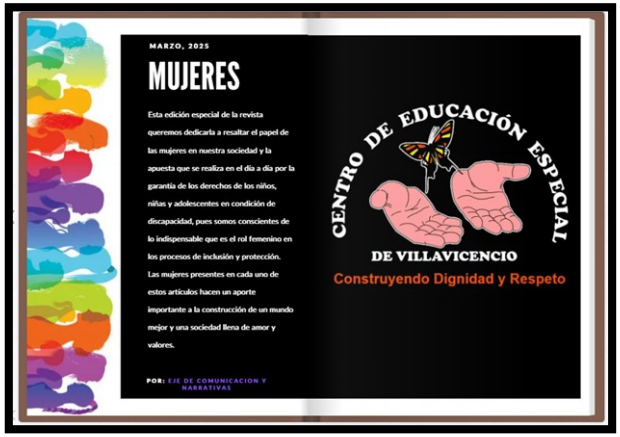
REVISTA DIGITAL EN CONMEMORACION AL MES DE LA MUJER

EJE COMUNICACIÓN Y NARRATIVAS









[REVISTA CEE EDICION MES DE LA MUJER INSPIRADORA]

Identificando elementos de futbol por medio de material audiovisual y juegos didácticos.



- **Ejercicios prácticos de desplazamiento, regates, pases, tiros, cabeceos, dominio de balón.**



- **Identificación de elementos del deporte de futbol por medio de imágenes.**



- **Ejercicios de desplazamiento, coordinación y lateralidad.**



•ACOMPAÑAMIENTO EN AULA Y APOYO EN ACTIVIDADES.











DESARROLLO ARTISTICO EN LA ELABORACION DE COFRES CON MATERIAL RECICLADO



ACTIVIDAD: APOYO Y ACOMPAÑAMIENTO EN EL PROCESO DE ALIMENTACION DE LOS PARTICIPANTES.









ACTIVIDAD: APOYO Y ACOMPAÑAMIENTO EN EL PROCESO DE ALIMENTACION DE LOS PARTICIPANTES.

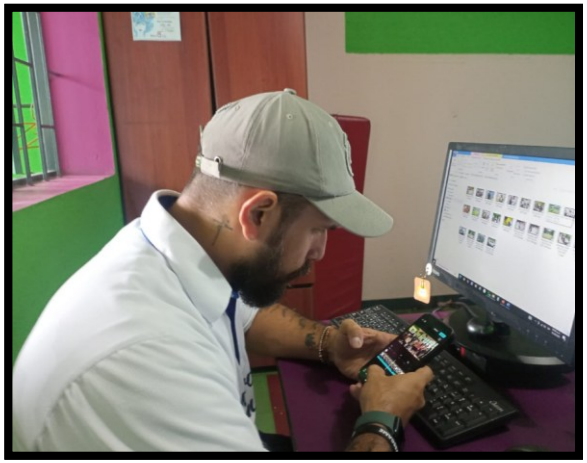


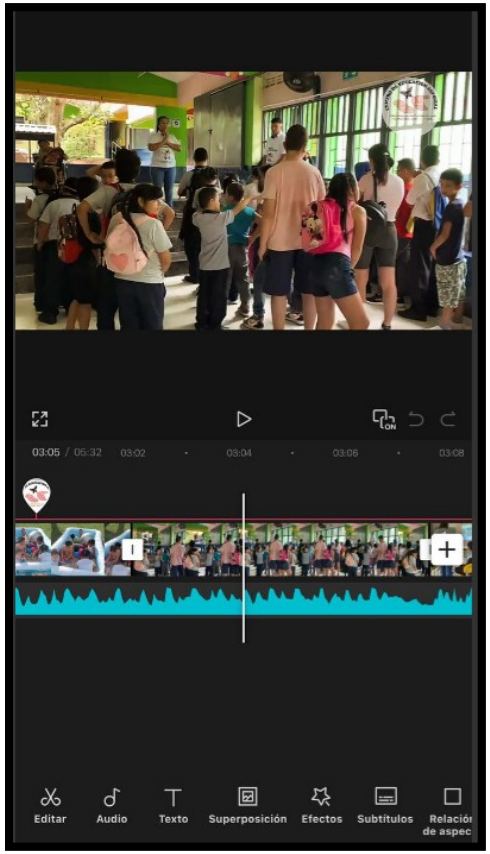


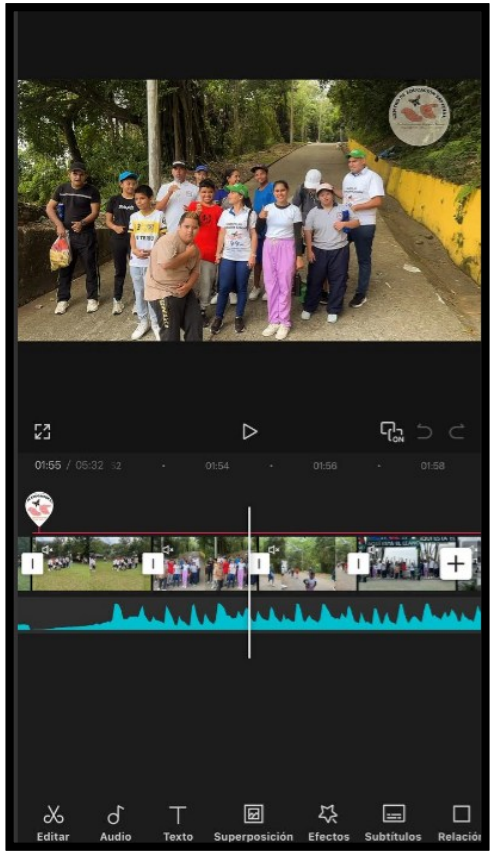



•CONSTRUCCION SISTEMATIZACION

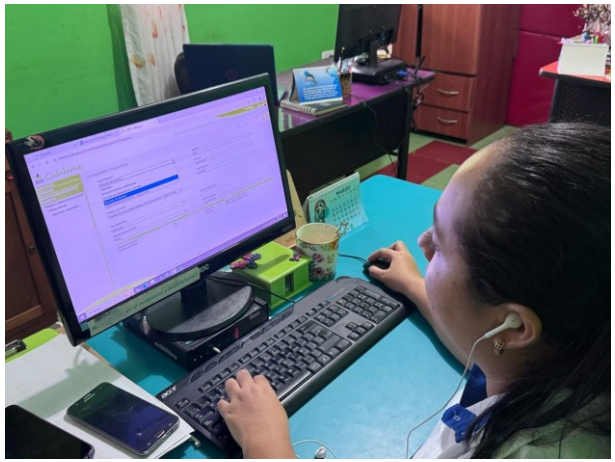


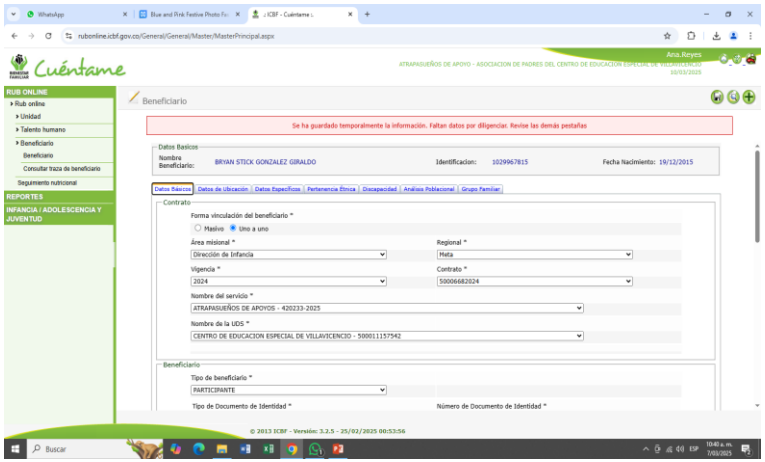






- **Registro participantes en el Sistema información CUENTAME ICBF**





Entrega del alimento de alto valor nutricional (AAVN) a las familias de los participantes.





Articulaciones interinstitucionales

Búsqueda de programas y ofertas para los participantes y sus familias

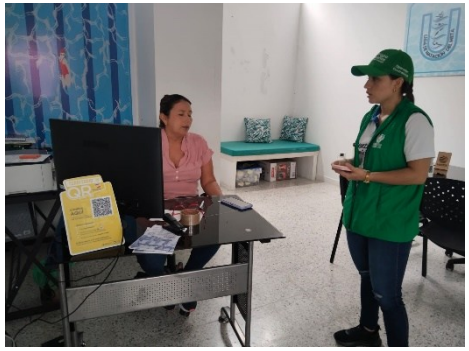
ESCUELA DE ARTES MIGUEL ANGEL MARTIN, INSTITUTO DE CULTURA, PISCINAS OLIMPICAS Y BATUTA.





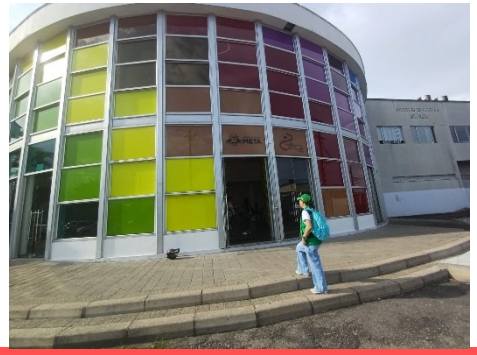














Articulación interinstitucional:

Programación de actividades en articulación con CORCUMVI
(Música, danza, manualidades, promoción de lectura, cultura ciudadana)











Atención familiar individual:

Educación y corresponsabilidad familiar en el proceso de control de esfínteres de participantes.





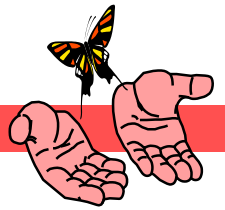








DEL 10 AL 14 DE MARZO DE 2025



ACTIVIDAD: EVALUACIONES DE SEGUIMIENTO NUTRICIONAL



Seguimiento nutricional de Raúl Santiago Toloza Martínez



Seguimiento nutricional Brayan Stiven Garzón Hernández

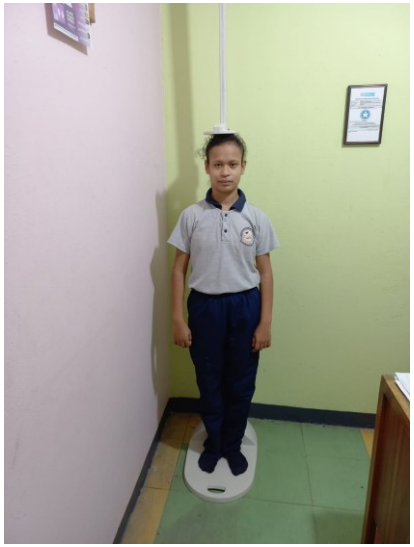


Seguimiento nutricional Sebastián Gómez Contreras



Seguimiento nutricional Eusireny García Barón

ACTIVIDAD: EVALUACIONES DE SEGUIMIENTO NUTRICIONAL



Seguimiento nutricional Laura Tatiana Pardo Ordoñez



Seguimiento nutricional Jerónimo Alza González



Seguimiento nutricional Joselito Perdomo Sánchez

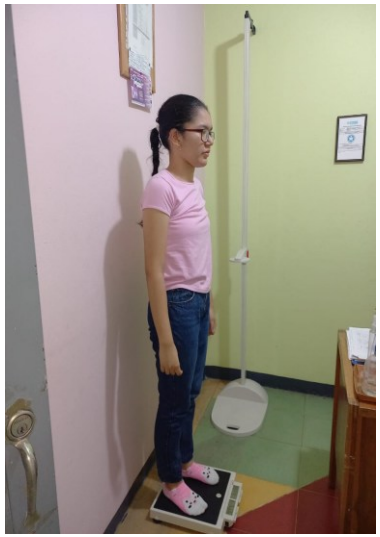


Seguimiento nutricional Juan José Valencia Olarte

ACTIVIDAD: EVALUACIONES DE SEGUIMIENTO NUTRICIONAL



Seguimiento nutricional Dylan Santiago Espinosa Núñez



Seguimiento nutricional Jerónimo Alza González



Seguimiento nutricional Juan de Jesús Rico Rendón



Seguimiento nutricional Matías Rubio Lara

ACTIVIDAD: ENTREVISTAS CON ACUDIENTES DE LOS PARTICIPANTES DE LA MODALIDAD



Entrevista con acudiente de
Daniel Santiago Prada Amaya



Entrevista con acudiente de
Sami Lorena Amaya
Velásquez

ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DURANTE EL SERVIDO DE ALIMENTOS A LA HORA DEL REFRIGERIO

SEGUIMIENTO AL CICLO DE MENUS, DISTRIBUCION CORRESPONDIENTE DE GRUPOS DE ALIMENTOS Y SERVIDO.

Refrigerio 10-03-25



Refrigerio 11-03-25



Refrigerio 12-03-25



ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DURANTE EL SERVIDO DE ALIMENTOS A LA HORA DEL ALMUERZO

USO DEL UNIFORME COMPLETO POR PARTE DE LAS MANIPULADORAS Y USO DE LOS UTENSILIOS ESTANDARIZADOS PARA SERVIR.

Almuerzo 11-03-25







Almuerzo 12-03-25











ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DURANTE EL SERVIDO DE ALIMENTOS A LA HORA DEL ALMUERZO

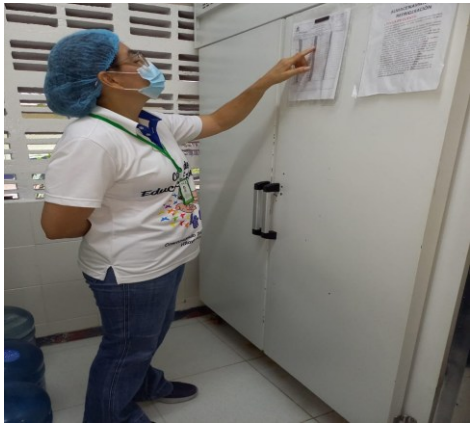
USO DEL UNIFORME COMPLETO POR PARTE DE LAS MANIPULADORAS Y USO DE LOS UTENSILIOS ESTANDARIZADOS PARA SERVIR.

Almuerzo 13-03-25



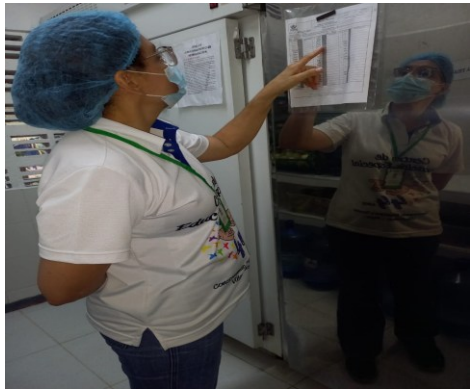



ACTIVIDAD: INSPECCIÒN DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÒN





Verificación de: Cierre hermético de puertas, sonido convencional, termómetros funcionando, lectura legible de temperaturas, sin daños físicos.





ACTIVIDAD: ACTIVIDAD EDUCATIVA CON PARTICIPANTES DE LOS GRUPOS DE INGENIEROS Y MARINEROS. JORNADA DE LA TARDE











Tema: Aprendiendo sobre frutas y vegetales a través de video sobre hábitos sanos de alimentación y refuerzo de lo aprendido con ejercicio de coloreado de frutas y verduras.

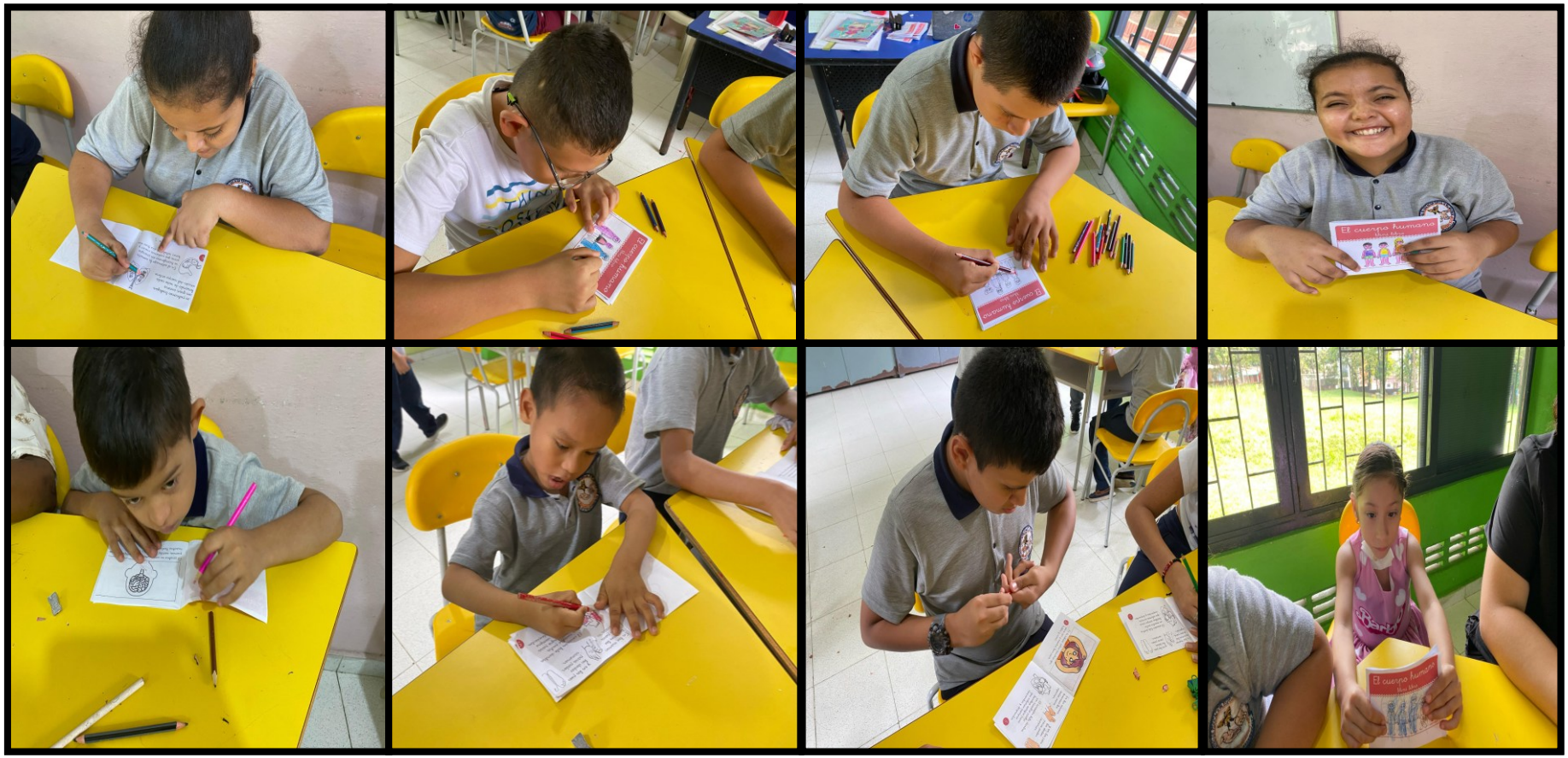
•ACTIVIDAD: FORMACION








•ACTIVIDAD: EL CUERPO HUMANO (CREACION DE MINI LIBRO)



•**ACTIVIDAD: juego interactivo y poster sobre las partes del cuerpo**









•**ACTIVIDAD: el cuerpo humano (decoración imagen del cuerpo)**











