ANEXO 3.3

Programa de control de plagas en bodega

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

OBJETIVO

Asegurar el control y erradicación de plagas en las instalaciones de la bodega.

DEFINICIONES

- **Control de plagas:** son todas las acciones de saneamiento ambiental que buscan reducir o eliminar la supervivencia y reducción de especies nocivas.
- **Cucarachas:** son insectos cosmopolitas que se encuentran en sitios sombríos, húmedos y abrigados donde pueden encontrar alimentos con facilidad. Actúan como transmisores de infecciones parasitarias, bacterianas o micóticas.
- **Fumigación:** es la acción de liberar un producto toxico de tal manera que alcance y elimine un organismo.
- **Plaga:** agrupación de animales que causan perjuicios en cultivos, materias primas almacenadas y productos terminados.
- **Roedores:** son las ratas, ratones, ratillas etc. Se definen como plagas domesticas que viven a expensas del hombre.
- **Rodenticidas:** productos químicos que combaten a los roedores, pueden ser cebos tóxicos, gases asfixiantes.
- **Vectores:** son organismos como moscas, cucarachas que transmiten infecciones por inoculación en piel y/o mucosas y por siembra de microbios trasportados de una fuente contaminante hasta un receptor.
- **Sanitización:** proceso de limpieza y desinfección
- **Toxico:** sustancia nociva para los organismos vivos.

*Fuente: internet

CONTENIDO

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas es realizado por una empresa externa.

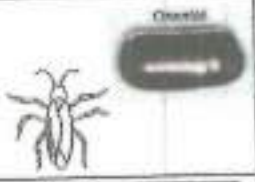
•Cada vez que se vaya a hacer una aplicación se procede a informar a la manipuladora de alimentos del comedor escolar, para que tome las medidas pertinentes antes y después de realizar el tratamiento necesario.
•Cada procedimiento es realizado por una persona idónea y capacitada y bajo la supervisión de la manipuladora de alimentos o coordinadora de zona.
•Terminado el control el técnico debe dejar ficha técnica de productos, soporte documental (certificado) indicando el producto y técnica aplicada en el comedor escolar.

La empresa contratista aplicara el método químico de control de plagas, con productos autorizados y que cuenten con ficha técnica.

FEDAG S.A.S

FRECUENCIA: ver cronograma de fumigación PCP-01-CF-01.

En la siguiente tabla se puede evidenciar los parámetros de evaluación de control de plagas.

Plaga	Parámetro de verificación	Imagen	Descriptores
Roedores	Excremento, mancha negra en rincones o superficies, daños en productos por presencia de mordeduras.		El excremento de roedor tiene una forma ovalada y larga y es de color negro
Insectos rastreros cucarachas	Excremento y huevos de cucaracha		El excremento de cucaracha es más pequeño que el del roedor y los huevos ovalados de forma larga.
Insectos rastreros hormigas	Avistamiento		Camino de hormigas
Insectos y voladores moscas zancudos	Avistamiento		Moscas sobre las superficies de techo, paredes, pisos, utensilios, equipos y productos. Zancudos

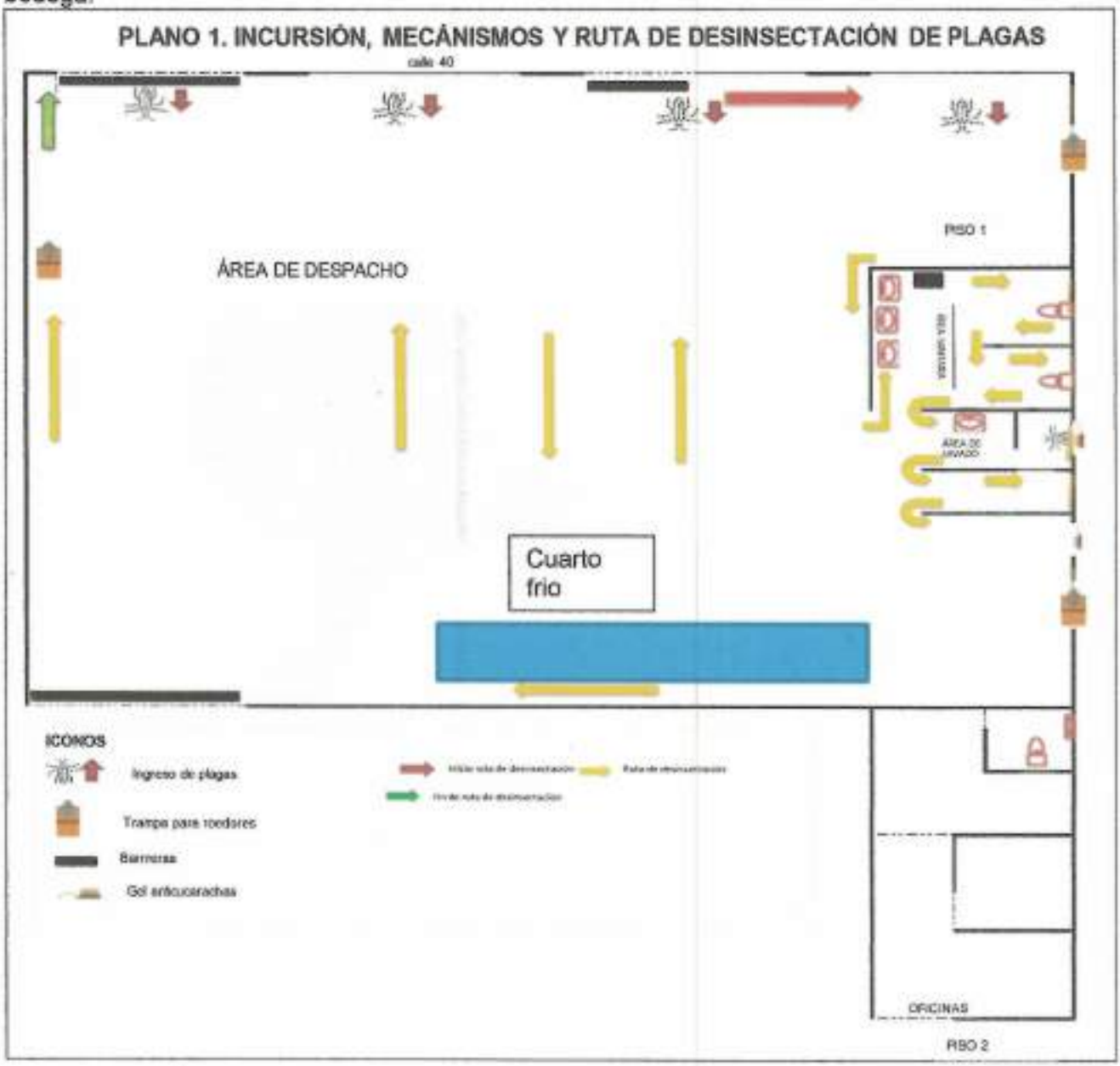
2.MEDIDASREVENTIVAS PARA EVITAR O MINIMIZAR EL INGRESO DE PLAGAS A LAS INSTALACIONES

- Mantener el orden, la higiene alrededor y dentro de la bodega.
- No depositar elementos en desuso alrededor de la bodega (equipos, utensilios, etc.)
- Depositar los residuos sólidos en las canecas sanitarias y retirar diariamente.
- Controlar en recepción de los productos, envases primarios y secundarios y otros insumos.
- Mantener cerradas el mayor tiempo posible las aberturas que dan al exterior (puertas y ventanas).
- Realizar el mantenimiento de las instalaciones (reparar las grietas, agujeros, evitar los espacios debajo de las puertas, mantener la integridad de las tapas y rejillas, colocar recipientes colectores con malla anti insectos en los desagües, etc.)

- La manipuladora de alimentos realizará una inspección visual y diligenciará el formato **PCP-01-IV-02**

En el plano 1 se evidencia la incursión, mecanismos y rutas de desinsectación de plagas dentro de la bodega.

PLANO 1. INCURSIÓN, MECÁNISMOS Y RUTA DE DESINSECTACIÓN DE PLAGAS



3.FORMATOS Y ANEXOS

PCP-01-IV-01-Formato de control de plagas

Anexo 1. Documentos de la empresa contratada para la fumigación

1307

	FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS	CODIGO: PCP-01-IV-01	FEDAG S.A.S
	FEDAG S.A.S	VERSION: 01-022024	

Criterio de calificacion: 1. cumple 0 No cumple

OPERADOR:FEDAG S.A.S | RESPONSABLE:

Mes-Año:

ASPECTO A EVALUAR	DIAS																												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
No hay presencia de insectos voladores (moscas, mosquitos, cucarachas, y otros) y rastreros (cucarachas, hormigas)																															
No hay presencia de roedores (heces, mordeduras)																															
Existen barreras que impidan el ingreso de plagas y los sifones estan protegidos con protección.																															
Las canecas tienen tapa y en buen estado																															

OBSERVACIONES:

Mes: | Responsable:

PLAGAS	DIAS																												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
No hay presencia de insectos voladores (moscas, mosquitos) y rastreros (cucarachas y otros).																															
No hay presencia de roedores (heces, mordeduras)																															
Existen barreras que impidan el ingreso de plagas y los sifones cuentan con protección.																															
Las canecas tienen tapa y en buen estado.																															

OBSERVACIONES:

SUPERVISADO POR:

Elaborado por: FEDAG S.A.S

254

1308

FEDAG S.A.S	CRONOGRAMA DE FUMIGACIÓN					CODIGO: PCP-01-CF-02	
	FEDAG S.A.S					VERSIÓN: 1-022024	
ELABORO: FEDAG S.A.S							
ACTIVIDAD	**DESCRIPCION**	**FEBRERO**	**MARZO**	**ABRIL**	**MAYO**		
CONTROL DE PLAGAS	Aplicación del producto químico para el control de plagas en las instalaciones de los comedores escolares.	17,18,19					
	Aplicación método químico para el control de plagas.						

252

ANEXO 3.4

Soportes de fumigación de bodega

1310

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES: Registros fotograficos.

ACCIÓN	UTILIZACION DE BODEGA LIMPIEZA Y DESINFECCION	
MES REPORTADO	**FECHA EMISION INFORME**	**TIPO DE EVENTO**
FEBRERO	18 DE FEBRRERO 2024	BODEGA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas es realizado por una empresa externa.

•Cada vez que se vaya a hacer una aplicación se procede a informar a la manipuladora de alimentos del comedor escolar, para que tome las medidas pertinentes antes y después de realizar el tratamiento necesario.

•Cada procedimiento es realizado por una persona idónea y capacitada y bajo la supervisión de la manipuladora de alimentos o coordinadora de zona.

•Terminado el control el técnico debe dejar ficha técnica de productos, soporte documental (certificado) indicando el producto y técnica aplicada en el comedor escolar.

La empresa contratista aplicara el método químico de control de plagas, con productos autorizados y que cuenten con ficha técnica.
La manipuladora diligenciará el formato

FRECUENCIA: ver cronograma de fumigación PCP-01-CF-01.

1311

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES: Registros fotograficos.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR O MINIMIZAR EL INGRESO DE PLAGAS A LAS INSTALACIONES

- Mantener el orden, la higiene alrededor y dentro del comedor escolar.
- No depositar elementos en desuso alrededor del comedor escolar (equipos, utensilios, etc.)
- Depositar los residuos sólidos en las canecas sanitarias y retirar diariamente.
- Controlar en recepción de los productos, envases primarios y secundarios y otros insumos.
- Mantener cerradas el mayor tiempo posible las aberturas que dan al exterior (puertas y ventanas).
- Realizar el mantenimiento de las instalaciones (reparar las grietas, agujeros, evitar los espacios debajo de las puertas, mantener la integridad de las tapas y rejillas, colocar recipientes colectores con malla anti insectos en los desagües, etc.)
- La manipuladora de alimentos realizará una inspección visual y diligenciará el formato **PCP-01-CF-02**

DESARROLLO

ANEXOS:
1. registros fotograficos.
2. documentos de la empresa.

1312

FEDAG S.A.S

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS
SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.

OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES: Registros fotograficos.



BODEGA YOPAL



BODEGA YOPAL



BODEGA YOPAL



BODEGA YOPAL

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES: Registros fotograficos.



BODEGA YOPAL



BODEGA YOPAL



BODEGA YOPAL



BODEGA YOPAL

1314

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES: Registros fotograficos.



BODEGA YOPAL



BODEGA YOPAL

1315

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES: Registros fotograficos.



BODEGA YOPAL



BODEGA YOPAL



BODEGA YOPAL



BODEGA YOPAL

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

1316

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES: Registros fotograficos.



BODEGA YOPAL



BODEGA YOPAL



BODEGA YOPAL



BODEGA YOPAL

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

1317

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC

Tauramena, 16 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el viernes 16 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018.** Se realizo instalación de siete (7) estaciones para el control de roedores con **KLERAT BLOQUES**, principio activo (Brodifacouma) con **RGSP MP 0013 – 95** en Bodega y Oficinas **FEDAG S.A.S.** , Ubicada en la carrera 40 No 23 - 53, Yopal, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias de la ciudad de Yopal, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

264

1318

	REGISTRO FOTOGRAFICO CODIGO: F-GEM-RF-01	VERSION: 1 PAGINA: 1 DE 1

Razon Social:	FEDAG S.A.S.		NIT: 900185,461-5
Direccion:	CRA 18# 31 - 57		Tel: 3114996158
Tipo de Empresa:	EMPRESA DE ALIMENTOS		
Municipio:	YOPAL	Fecha:	17,DIA Y 18 DE FEBRERO 2024
Representante Legal:	ENRIQUE ANDRES LOPEZ GUALDRON		
Correo electronico:			



BODEGA PRINCIPAL



BODEGA PRINCIPAL



BODEGA PRINCIPAL



BODEGA PRINCIPAL





BODEGA PRINCIPAL



BODEGA PRINCIPAL



BODEGA PRINCIPAL





BODEGA PRINCIPAL



BODEGA PRINCIPAL



BODEGA PRINCIPAL





CEBADERO 1



CEBADERO 2



CEBADERO 3



CEBADERO 4



CEBADERO 5



CEBADERO 6



CEBADERO 7



RESTAURANTE ESCOLAR PASO CUSIANA



RESTAURANTE ESCOLAR PASO CUSIANA



RESTAURANTE ESCOLAR PASO CUSIANA



RESTAURANTE ESCOLAR PASO CUSIANA

265

	REGISTRO FOTOGRAFICO CODIGO: F-GDM-RF-01	VERSION: 1 PAGINA: 1 DE 1

Razon Social:	PEDAS S.A.S.		Nit: 900,585,463-5
Dirección:	CRA 14# 31 - 57		Tel: 3114998158
Tipo de Empresa:	EMPRESA DE ALIMENTOS		
Municipio:	YOPAL	Fecha:	17 10 Y 18 DE FEBRERO 2024
Representante Legal:	CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON		
Correo electronico:			

			
RESTAURANTE ESCOLAR SIGLO XXI EL RAIZAL	RESTAURANTE ESCOLAR SIGLO XXI EL RAIZAL	RESTAURANTE ESCOLAR SIGLO XXI EL RAIZAL	RESTAURANTE ESCOLAR SIGLO XXI EL RAIZAL
			
RESTAURANTE ESCOLAR EL CHAPARRAL	RESTAURANTE ESCOLAR EL CHAPARRAL	RESTAURANTE ESCOLAR EL CHAPARRAL	RESTAURANTE ESCOLAR EL CHAPARRAL
			
RESTAURANTE ESCOLAR EL DIVINO NIÑO CAÑAÑAS	RESTAURANTE ESCOLAR EL DIVINO NIÑO CAÑAÑAS	RESTAURANTE ESCOLAR EL DIVINO NIÑO CAÑAÑAS	RESTAURANTE ESCOLAR EL DIVINO NIÑO CAÑAÑAS
			
RESTAURANTE ESCOLAR LA ESPERANZA EL JAGUITO	RESTAURANTE ESCOLAR LA ESPERANZA EL JAGUITO	RESTAURANTE ESCOLAR LA ESPERANZA EL JAGUITO	RESTAURANTE ESCOLAR LA ESPERANZA EL JAGUITO

1320

Casanare

820.200.240

Yopal, 30 de marzo de 2023

LA SUSCRITA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

HACE CONSTAR:

Que una vez revisados los documentos, presentados por la señora MAIRA ASTRID CÁRDENAS ROLDAN identificada con cédula de ciudadanía No. 51.958.613, por parte de la profesional de apoyo del programa de IVC de los factores de riesgo Químico, se emitió CONCEPTO FAVORABLE, para renovar autorización a la empresa "GEMAS INGENIERIA SAS BIC", para la Aplicación terrestre de Plaguicidas de uso en salud pública, establecimientos, edificios, oficinas, viviendas y vehículos en el Departamento de Casanare, a través del siguiente personal aplicador: Edward López Briceño y Mayra Astrid Cárdenas Roldan. En cumplimiento de lo establecido en Ley 9 de 1979 y el Decreto Reglamentario 1843 de 1991.

Es de precisar que la presente autorización vence el 29 de marzo de 2024, y puede ser revocada si se comprueba el no cumplimiento de lo establecido en la Ley 9 de 1979 y el Decreto Reglamentario 1843 de 1991 o cualquier cambio en las condiciones manifestada por el representante legal de la empresa al realizar la solicitud.

MARIA CONSTANZA VEGA ORDUZ

Aprobó: Ingrid Johanna Velandia Avella- directora técnica de Salud Publica JV
Revisó: Olga Lucia Ramirez Jiménez – Profesional Universitaria
Elaboró: Melisa Bolragan Ávila- Profesional de apoyo

1321

Gobernación de Casanare
NIT.

820.200.240
N° 0282

Yopal, 30 de marzo de 2023

Señora
MAYRA CARDENAS ROLDÁN
Representante Legal
GEMAS INGENIERIA SAS BIC
Carrera 16 No 3-29
contacto@gemasing.com
La ciudad

Asunto: Renovación autorización empresa

Cordial saludo,

En atención a su solicitud me permito informarle que, una vez revisada y evaluada la documentación remitida por usted a esta Secretaría, mediante correo electrónico con fecha 17 de marzo de 2023, ha sido otorgada la Autorización que acredita a la empresa GEMAS INGENIERIA SAS BIC, para la aplicación terrestre de plaguicidas de uso en salud pública y la desinfección en área pública, establecimientos, edificios, oficinas, viviendas y vehículos en el Departamento de Casanare, por periodo de un (1) año contados a partir del 30 de marzo de 2023.

La presente autorización debe ser renovada cada año, y puede ser revocada si se comprueba el no cumplimiento de lo establecido en la Ley 9 de 1979 y el Decreto Reglamentario 1843 de 1991 o cualquier cambio en las condiciones manifestadas por el representante legal de la empresa al realizar la solicitud.

MARIA CONSTANZA VEGA ORDUZ
Secretaria de Salud

Anexo: En un (1) folio

Aprobó: Ingrid Johanna Velandia Avella- directora técnica de Salud Pública
Revisó: Olga Lucía Ramírez Jiménez – Profesional Universitario
Elaboró: Melisa Barragán Avila- Profesional de apoyo

1322

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

de Salud | Casanare

Fecha de expedición
30 de marzo de 2023

CARNET No 021 - 2023



NOMBRE: EDWARD

APELLIDOS: LOPEZ BRICEÑO

CC: 79.350.644 de Bogotá D.C

Reúne los requisitos legales para realizar :

APLICACIÓN TERRESTRE PLAGUICIDAS

MARIA CONSTANZA VEGA ORDUZ
Secretaria de Salud

Se concede el presente carnet en cumplimiento de la Ley 09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991

Vencimiento: 29 marzo de 2024

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

de Salud | Casanare

Fecha de expedición
30 de marzo de 2023

CARNET No 020 - 2023



NOMBRE: MAYRA ASTRID

APELLIDOS: CÁRDENAS ROLDAN

CC: 51.958.613 de Bogotá D.C

Reúne los requisitos legales para realizar :

APLICACIÓN TERRESTRE PLAGUICIDAS

MARIA CONSTANZA VEGA ORDUZ
Secretaria de Salud

Se concede el presente carnet en cumplimiento de la Ley 09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991

Vencimiento: 29 marzo de 2024

269

1323

DIAN
POR UNA COLOMBIA MAS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14894596679

(415)7707212409840(8020) 000001489459667 9

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 3 7 0 1 3 7	5	Impuestos y Aduanas no Yopal 4 4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Casanare 8 5	Tauramena 4 1 0

41. Dirección principal
CR 16 3 29 BRR BUENOS AIRES

42. Correo electrónico contacto@gemasing.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 1 2 2 9 5 4 4 9	3 1 1 5 3 2 8 1 4 7

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
4 7 5 9	2 0 2 0 0 2 1 9	8 1 2 9	2 0 2 1 0 4 1 2		7 7 3 0	4 2 9 0		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código 5 7 1 4 4 2 4 8 5 2 5 5

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
42- Obligado a llever contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Obligados aduaneros

54. Código

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [X] NO [ ] 60. No. de Folios: 7 61. Fecha 2023 - 02 - 06 / 10 : 43: 13

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.30 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre CASTILLO LAVAHO LUZ MIREYA
985. Cargo Gestor II

Fecha generación documento PDF: 21-02-2023 03:16:48PM

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

220

1324

DIAN
POR UNA COLOMBIA MAS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14894596679

(415)7707212489984(8020) 000001489459667 9

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 3 7 0 1 3 7	5	Impuestos y Aduanas de Yopal	4 4	

Caracteristicas y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	0 1
72. Número	0 0 0	1
73. Fecha	2 0 2 0 0 2 0 9	2 0 2 3 0 1 3 0
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 2 0 0 2 1 9	2 0 2 3 0 2 0 2
77. No. Matrícula mercantil	0 0 0 0 1 4 7 4 0 5	4 5 0 2 6
78. Departamento	8 5	8 5
79. Ciudad/Municipio	4 1 0	5 0

Vigencia

80. Desde	2 0 2 0 0 2 1 9
81. Hasta	9 9 9 9 1 2 3 1

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Sociedades — 5

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 2 0 0 2 1 0		-
2				-
3				-
4				-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 21-02-2023 03:16:48PM

1325

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 3 Hoja 3

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14894596679

5. Número de Identificación Tributaria (NIT): 9 0 1 3 7 0 1 3 7 | 5

6. DV

12. Dirección seccional: Impuestos y Aduanas de Yopal — 4 4

14. Buzón electrónico

Representación

1

98. Representación: REPRS LEGAL PRIN 1 8

99. Fecha inicio ejercicio representación: 2 0 2 0 0 2 1 9

100. Tipo de documento: Cédula de Ciudadani 1 3

101. Número de identificación: 5 1 9 5 8 6 1 3

102. DV

103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido: CARDENAS

105. Segundo apellido: ROLDAN

106. Primer nombre: MAYRA

107. Otros nombres: ASTRID

108. Número de identificación Tributaria (NIT)

109. DV

110. Razón social representante legal

2

98. Representación: REPRS LEGAL SUPL 1 9

99. Fecha inicio ejercicio representación: 2 0 2 0 0 2 0 9

100. Tipo de documento: Cédula de Ciudadan 1 3

101. Número de identificación: 7 9 3 5 0 6 4 4

102. DV

103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido: LOPEZ

105. Segundo apellido: BRICEÑO

106. Primer nombre: EDWARD

107. Otros nombres

108. Número de identificación Tributaria (NIT)

109. DV

110. Razón social representante legal

3

98. Representación

99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento

101. Número de identificación

102. DV

103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido

105. Segundo apellido

106. Primer nombre

107. Otros nombres

108. Número de identificación Tributaria (NIT)

109. DV

110. Razón social representante legal

4

98. Representación

99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento

101. Número de identificación

102. DV

103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido

105. Segundo apellido

106. Primer nombre

107. Otros nombres

108. Número de identificación Tributaria (NIT)

109. DV

110. Razón social representante legal

5

98. Representación

99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento

101. Número de identificación

102. DV

103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido

105. Segundo apellido

106. Primer nombre

107. Otros nombres

108. Número de identificación Tributaria (NIT)

109. DV

110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 21-02-2023 03:16:48PM

227

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **51.958.613**

CARDENAS ROLDAN

APELLIDOS

MAYRA ASTRID

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **12-NOV-1968**

MIRAFLORES
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.58 ESTATURA | **A+** G.S. RH | **F** SEXO

30-SEP-1987 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

A-4665000-00189711-F-0051958613-20091023 0017413584A 1 30914324

1327

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 05/05/2023 - 08:57:55
Recibo No. H000032448, Valor 7200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN TVn8e2bWuM

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sil.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social : GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC
Nit : 901370137-5
Domicilio: Tauramena, Casanare

MATRÍCULA

Matricula No: 147405
Fecha de matricula: 19 de febrero de 2020
Ultimo año renovado: 2023
Fecha de renovación: 27 de marzo de 2023
Grupo NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : CARRERA 16 N 3 29 - Brr buenos aires
Municipio : Tauramena, Casanare
Correo electrónico : contacto@gemasing.com
Teléfono comercial 1 : 3112295449
Teléfono comercial 2 : 3115328147
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : CARRERA 16 N 3 29 - Brr buenos aires
Municipio : Tauramena, Casanare
Correo electrónico de notificación : contacto@gemasing.com
Teléfono para notificación 1 : 3112295449
Teléfono notificación 2 : 3115328147
Teléfono notificación 3 : No reportó.

La persona jurídica **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por documento privado del 09 de febrero de 2020 de la Asamblea Constitutiva de Tauramena, inscrito en esta Cámara de Comercio el 19 de febrero de 2020, con el No. 36788 del Libro IX, se constituyó la persona jurídica de naturaleza comercial denominada GEMAS INGENIERIA S.A.S.

REFORMAS ESPECIALES

Por Acta No. 1 del 06 de julio de 2020 de la Asamblea Extraordinaria de Tauramena, inscrito en esta Cámara de Comercio el 17 de julio de 2020, con el No. 37573 del Libro IX, se decretó REFORMA - AMPLIACION OBJETO SOCIAL

Por Acta No. 1 del 30 de enero de 2023 de la Asamblea Extraordinaria de Tauramena, inscrito en esta Cámara de Comercio el 02 de febrero de 2023, con el No. 45026 del Libro IX, se decretó REFORMA ESTATUTARIA - CAMBIO DE RAZON SOCIAL DE GEMAS INGENIERIA S.A.S. A GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC

Por Acta No. 1 del 30 de enero de 2023 de la Asamblea Extraordinaria de Tauramena, inscrito en esta Cámara de Comercio el 02 de febrero de 2023, con el No. 45026 del Libro IX, se decretó REFORMA ESTATUTARIA- AMPLIACION OBJETO SOCIAL

274

1328

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 05/05/2023 - 08:57:55
Recibo No. H000032448, Valor 7200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN TVn8e2bWuM

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

Todas las actividades relacionadas con consultoria, suministros de cualquier indole, auditorias, estudios de impacto ambiental y aboración de planes de manejo ambiental, obras que tienen que ver con la reduccion de impacto ambientales tales como: Reforestacion, control de cauce, estabilidad de cauce, estabilidad de taludes control de seguimiento, manejo de sustancias contaminantes y afines, y en especial el desarrollo de las siguientes actividades: 1. Realizar estudios y proyectos, asesoría, diseño y construcción de obras civiles, saneamiento básico (Ingeniería Ambiental y Sanitaria) y electricos en general, así como la contratación de mantenimiento y construcción de puentes, carreteras, pavimentos rigidos y flexibles, muros de contención, edificaciones y planes de vivienda, remodelaciones, caminos vecinales, movimiento de tierras, construcción de terraplenes y locaciones 2. Construcción y mantenimiento de alcantarillados, acueductos, gaseoductos y poliductos, montajes industriales y geotecnia en general. 3. Manejo ambiental, rellenos sanitarios, tratamiento de aguas residuales y servidas, recolección y disposición de desechos, lagunas de oxidación y plantas de tratamiento, construcción de redes de baja, media y alta tensión, acometidas electricas domiciliarias e industriales, soldadura, montajes de equipos y de maquinarias, alquiler de maquinaria pesada, alquiler de equipos para la construcción y cualquier tipo de alquiler para el desarrollo cabal y realización de este objeto principal, la empresa podrá adquirir muebles e inmuebles para usufructuarlo y eventualmente arrendarlos o enajenarlos, forma parte de otras sociedades que tengan actividades semejantes, complementarios o que sean de conveniencia general para los asociados de tales empresas, llevar a cabo toda clase de operaciones de credito y actos juridicos con titulos valores. En general celebrar toda clase de operaciones y contratos que tengan relacion directa con el objeto principal cuya finalidad sea ejercer derechos y cumplir con todas las obligaciones legales o convensionalmente derivadas de la existencia y el funcionamiento de la empresa, invertir ante terceros como acreedores o como deudores en toda clase de operaciones de credito recibiendo las garantias del caso cuando do lugar a ellas, ejecutar en general todos los actos o contratos preparatorios, complementarios o accesorios de todos los anteriores y los que se relacionen con la experiencia y funcionamiento de la empresa y los demás que sean conducentes al logro de los fines sociales y todo lo que corresponda a la contratacion de servicios generales, transporte de equipos y herramientas y podrá realizar cualquier actividad comercial o civil, licia. Comercializacion, distribución de elementos de limpieza, desinfeccion y elementos de bioseguridad, comercializacion y distribución de productos quimicos necesarios para la industria alimentos. Realizar manejo integral de plagas, aplicación terrestre de plaguicidas de uso en salud pública y desinfeccion en áreas públicas, establecimientos, edificios, oficinas, viviendas, vehiculos, manejo integral de plagas sector urbano, sector agricola, lavado de tanques aereos y subterraneos. Adicionalmente, realizará los siguientes actividades propias de las sociedades comerciales de beneficio e interés colectivo (bic): 1. Modelo de negocio. Adquieren bienes o contratan servicios de empresas de origen local o que pertenercan a mujeres y minorias. Además, dan preferencia en la celebración de contratos a los proveedores de bienes y servicios que implementen normas equitativas y ambientales. Gobierno corporativo. Expanden la diversidad en la composición de las juntas directivas, equipo directivo, ejecutivo y proveedores, con el fin de incluir en ellos personas pertenecientes a diferentes culturas, minorias étnicas, creencias religiosas diversas, con distintas orientaciones sexuales, capacidades físicas heterogéneas y diversidad de género. 3. Prácticas laborales. Establecen una remuneración salarial razonable para los trabajadores y analizan las diferencias salariales entre sus empleados mejor y peor remunerados para establecer estándares de equidad. 4. Prácticas ambientales. Efectúan, anualmente, auditorías ambientales sobre eficiencia en uso de energía, agua y desechos y divulgan los resultados al público en general y capacitan a sus empleados en la misión social y ambiental de la sociedad. 5. Prácticas con la comunidad. Incentivan las actividades de voluntariado y crean alianzas con fundaciones que apoyen obras sociales en interés dela comunidad.

CAPITAL

* CAPITAL AUTORIZADO *

Valor	$ 130.000.000,00

275

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 05/05/2023 - 08:57:55
Recibo No. H000032448, Valor 7200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN TVn8e2bWuM

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

No. Acciones	13.800,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00
	* CAPITAL SUSCRITO *
Valor	$ 4.000.000,00
No. Acciones	400,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00
	* CAPITAL PAGADO *
Valor	$ 4.000.000,00
No. Acciones	400,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

La representación legal de la sociedad será ejercida por un gerente el cual tendrá como suplente un subgerente que lo reemplazará en las faltas temporales y absolutas.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

El gerente está facultado para ejecutar, a nombre de la sociedad, todos los actos y contratos relacionados directamente con el objeto social sin emite de cuantía. Serán funciones específicas del cargo, las siguientes: A) constituir, para propósitos concretos, los apoderados especiales que considere necesarios para representar judicial o extrajudicialmente a la sociedad. B) cuidar de la recaudación e inversión de los fondos sociales. C) organizar adecuadamente los sistemas requeridos para la contabilización, pagos y demás operaciones de la sociedad. D) velar por el cumplimiento oportuno de todas las obligaciones de la sociedad en materia impositiva. E) certificar conjuntamente con el contador de la sociedad, los estados financieros en el caso de ser dicha certificación exigida por las normas legales. F) designar las personas que van a prestar servicios a la sociedad y para el efecto celebrar los contratos que de acuerdo a las circunstancias sean convenientes; además, fijará las remuneraciones que les correspondan, dentro de los límites establecidos en el presupuesto anual de ingresos y egresos. G) celebrar los actos y contratos comprendidos en el objeto social de la compañía y necesarios para que esta desarrolle plenamente los fines, para los cuales ha sido constituida. H) cumplir las demás funciones que le correspondan según lo previsto en las normas legales, en estos estatutos y que sean compatibles con el cargo. Parágrafo. El gerente queda facultado para celebrar actos y contratos, en desarrollo del objeto de la sociedad, con entidades públicas, privadas y mixtas.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por documento privado del 09 de febrero de 2020 de la Asamblea Constitutiva, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 19 de febrero de 2020 con el No. 36780 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN	C.C. No. 51.958.613
SUBGERENTE	EDWARD LOPEZ BRICEÑO	C.C. No. 79.350.644

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

1330

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 05/05/2023 - 08:57:55
Recibo No. H000032448, Valor 7200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN TVn8e2bWuM

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

DOCUMENTO	INSCRIPCIÓN
*) Acta No. 1 del 06 de julio de 2020 de la Asamblea Extraordinaria	37573 del 17 de julio de 2020 del libro IX
*) Acta No. 1 del 30 de enero de 2023 de la Asamblea Extraordinaria	45026 del 02 de febrero de 2023 del libro IX
*) Acta No. 1 del 30 de enero de 2023 de la Asamblea Extraordinaria	45026 del 02 de febrero de 2023 del libro IX

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: G4759
Actividad secundaria Código CIIU: N8129
Otras actividades Código CIIU: M7730 P4290

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $526.132.700,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : P4290.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la Superintendencia de Industria y Comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

277

1331

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 05/05/2023 - 08:57:55
Recibo No. H000032448, Valor 7200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN TVn8e2bWuM

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

EL SECRETARIO
CESAR ADOLFO REINA JOYA

*** FINAL DEL CERTIFICADO ***

278

1332

HAWKER PLUS

anasac

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD (FDS)

1.- Identificación del producto y del proveedor

- Identificación del producto químico:	(Cipermetrina 250 g/L + Tetrametrina 150 g/L EC)
- Usos recomendados:	Insecticida de uso en salud pública
- Registros:	MINSALUD (RGSP-370-2018)
- Restricciones de uso:	Prohibido el uso recreacional.
- Nombre de Proveedor:	ANASAC COLOMBIA LTDA
- Dirección del Proveedor:	Autopista Medellín Km 3,5 Centro Empresarial Metropolitano.
- Número de teléfono del proveedor:	(57-1) 821 9039
- Número de teléfono de emergencia en Colombia:	Cisproquim (24 h) en Bogota: 2886012. Fuera de Bogota: 01 8000 916012.

2.- Identificación del peligro o peligros

- Clasificación según GHS rev 6: CATEGORIA TOXICOLÓGICA 3 , CATEGORIA ACUATICA AGUDA 1, CAT. 3 LÍQUIDOS INFLAMABLES

- Etiqueta GHS:



- Palabra de advertencia: PELIGRO
- Indicaciones de peligro:
  H227 : Líquido combustible.
  H301 : Tóxico en caso de ingestión.
  H312 : Nocivo en contacto con la piel.
  H332 : Nocivo si se inhala.
  H400 : Muy tóxico para peces.
- Consejos de prudencia:
  P101: Si se necesita consejo médico, tener el envase o la etiqueta a la mano.
  P210 : Mantener alejado del calor, superficies calientes, llamas
  P264 : Lavarse cuidadosamente después de la manipulación.
  P270 : No comer, beber o fumar mientras se manipula éste
  P280 : Usar guantes y equipo de protección para ojos y cara.

  P301+P312 : EN CASO DE INGESTIÓN: Llamar a un CENTRO DE TOXICOLOGIA o a un médico si la persona se
  P403 : Almacenar en lugar bien ventilado.

  P501 : Eliminar el contenido/recipiente de acuerdo a la reglamentación nacional vigente.
- Otros peligros: No presenta.

3.- Composición/Información sobre los componentes

1333

HAWKER PLUS

anasac

- Componentes principales de la mezcla: (Cipermetrina + Tetrametrina
- Concentración (%): (Cipermetrina 250g/L + Tetrametrina 150g/LEC)

- Componente de la mezcla:

	Componente 1	Componente 2
Nombre común o genérico	Cipermetrina	Tetrametrina
Denominación química sistemática	Cipermetrina: (RS) □ ciano 3 fenoxibencil (1 RS, 3 RS, 1 RS, 3 SR)-3 – (2-2 dichloro-vinyl) 2,2 dimetilcyclopropane carboxylate.	Tetrametrina: cyclohex-1-ene-1,2-dicarboximidomethyl (1RS,3RS;1RS,3SR)-2,2-dimethyl-3-(2-methylprop-1-enyl) cyclopropanecarboxylate
Rango de concentración	250 g/L EC	150 g/L EC
Número CAS	52315-07-8	7696-12-0

4.-Primeros auxilios

- En caso de inhalación: Trasladar al afectado al aire fresco.

- En caso de contacto con la piel: Quitar la ropa contaminada y lavar en forma abundante la piel con agua fría y jabón.

- En caso de contacto con los ojos: Lavar con abundante agua limpia y corriente por lo menos 15 minutos, cuidando que los párpados estén abiertos.

- En caso de ingestión: NO INDUCIR EL VÓMITO. Dar a beber agua solo si el afectado está consciente. En todos los casos, trasladar de inmediato a un centro asistencial. Llevando la etiqueta del producto

- Efectos agudos previstos: A nivel gastrointestinal se pueden presentar náuseas, vómitos, salivación y diarrea. A nivel neurologico se pueden presentar cefalea, irritabilidad, somnolencia, vértigo, incoordinación locomotora, dolor al caminar y pérdida de peso.

- Efectos retardados previstos: No descritos.
- Sistemas/efectos más importantes: No descritos.
- Notas especiales para el médico tratante: Realizar tratamiento sintomático. Antídoto: No se dispone de antídotos específicos.

5.- Medidas de lucha contra incendios

Agentes de extinción:

Usar para extinguir las llamas espuma química (para evitar ignición del vapor) o polvo químico seco.

Agentes de extinción inapropiados:

No aplica.

Productos que se forman en la combustión y degradación térmica:

Dióxido y monóxido de carbono, Cloruro de hidrógeno. Óxidos de nitrógeno.

Peligros específicos asociados:

No existe peligro específico asociado.

280

Métodos específicos de extinción:

Asperjar con agua para enfriar sector no afectado. Utilizar como médios de extinción los ya señalados. Aislar la zona afectada. El personal debe ingresar utilizando ropa adecuada para combatir incendios y equipo de respiración autónoma.

Medidas especiales que deben tomar los equipos de lucha contra incendios:

El personal calificado debe ingresar al sector afectado con ropa especial para combatir incendios, equipo de respiración autónoma y lentes de seguridad con protección lateral.

6.- Medidas que se deben tomar en caso de vertido accidental

- Precauciones personales:
  No ingresar a la zona afectada sin equipo de protección adecuado.
- Equipo de protección:
  Utilizar equipo detallado en el punto 8.
- Procedimientos de emergencia:
  Aislar el sector afectado, las personas utilizar los elementos de protección adecuados.
- Precauciones relativas al medio ambiente:
  Contener el derrame con sustancias inertes (arena, tierra).

Métodos y materiales de contención, confinamiento y/o abatimiento:

Cubrir las alcantarillas y evitar que derrames accidentales alcancen cursos de agua. En caso de derrames sobre pavimentos o suelos naturales contener el derrame con sustancias inertes como vermiculita en caso de disponer, o arena o tierra en seco. Posteriormente recoger el derrame en recipientes apropiados para su disposición final. Trasladar a un botadero autorizado para este tipo de sustancias, de acuerdo a lo indicado por la autoridad competente, otra alternativa es mediante incineración controlada en horno estándar a temperatura mayor de 1000 °C con recuperación y filtrado de humos.

Métodos y materiales de limpieza:

- Recuperación:
  La recuperación no corresponde ya que la sustancia ha sido contaminada.
- Neutralización:
  Aislar la zona afectada, si es posible contener el derrame con sustancias inertes.
- Disposición final:
  Disponer de acuerdo a lo indicado por la autoridad competente.

Medidas adicionales de prevención de desastres:

Prohibir el ingreso a personal no autorizado en bodegas, sitios de acopio o distribución.

7.- Manipulación y Almacenamiento

Manipulación

- Precauciones para la manipulación segura:
  El personal involucrado en el manejo del producto debe utilizar todos los elementos de protección personal recomendados.
- Medidas operacionales y técnicas:
  Lavar la ropa después de la manipulación.
- Precauciones:
  No manipular sin autorización del encargado de seguridad. El producto es inflamable, no se debe fumar, el uso de celulares, lámparas y enchufes que no sean a prueba de explosiones o el uso de cualquier elemento que pudiese generar chispa.
- Ventilación local/general: Debe poseer un sistema de ventilación de acuerdo a la legislación vigente.
- Prevención del contacto: Utilizar ropa protectora.

Almacenamiento

- Condiciones para el almacenamiento seguro:
  Lugar fresco y seco, con buena ventilación, los productos deben ser almacenados en estanterías separadas del piso. No almacenar junto a alimentos y medicinas de uso animal o humano, semillas y cualquier otro que entre en contacto directo con hombres y animales.
- Medidas técnicas:
  En depósito autorizado y envases claramente identificados.
- Sustancias y mezclas incompatibles:
  Productos de reacción alcalina
- Material de envase y/o embalaje:
  Mantener siempre en el embalaje original. Envases sellados, con etiqueta visible.

8.- Controles de exposición/protección personal

Concentración permisible:

- Límite permisible ponderado (LPP):	No determinados.
- Límite permisible absoluto (LPA):	No determinados.
- Límite permisible temporal (LPT):	No determinados.
- Umbral odorífico:	No determinados.
- Estándares biológicos:	ácido 3-fenoxibenzoico y 3-hidroxiciclohexano-1,2-dicarboximida
- Procedimiento de monitoreo:	Metabolito de ácido 3-fenoxibenzoico y 3-hidroxiciclohexano-1,2-dicarboximida, en muestras de orina obtenidas dentro de las primeras 24 horas de exposición.

Elementos de protección personal:

- Protección respiratoria:	Máscara protectora.
- Protección de las manos:	Guantes de neopreno, latex.
- Protección de los ojos:	Antiparras.
- Protección de la piel y el cuerpo:	Traje completo de Tyvek con capucha y botas.

Medidas de ingeniería:
Controlar el personal y la protección que utilizan el producto. Restringir el acceso a los recipientes abiertos. Eliminación de desechos.

9. Propiedades Físicas y Químicas

- Estado físico:	Líquido
- Color:	Amarillo - naranja
- Olor:	olor característico
- Punto de fusión/punto de congelamiento:	No disponible.
- Punto de ebullición, punto inicial de ebullición e intervalo de ebullición:	No disponible.
- Inflamabilidad:	Inflamable
- Límites inferior y superior de explosión/inflamabilidad:	No disponible.
- Punto de inflamación:	No disponible
- Temperatura de ignición espontánea:	No disponible
- Temperatura de descomposición:	No disponible
- pH:	6,0 – 8,0
- Viscosidad cinemática:	No disponible
- Solubilidad (es):	No disponible.
- Tasa de evaporación:	No disponible.
- Coeficiente de partición n-octanol/agua:	No disponible.
- Presión de vapor:	No disponible.

- Densidad y/o densidad relativa:	No disponible.
- Densidad de vapor relativa:	No evidente.
- Características de las partículas:	No disponible.

10.- Estabilidad y reactividad

- Reactividad:	No disponible.
- Estabilidad química:	Estable durante dos años en condiciones normales de presión y temperatura.
- Posibilidad de reacciones peligrosas:	No corresponde.
- Condiciones que se deben evitar:	Sustancias reactivas o altamente inestables.
- Materiales incompatibles:	Productos de reacción alcalina
- Productos de descomposición peligrosos:	No corresponde los metabolitos son biológicamente inactivos.

11.- Información toxicológica

- Toxicidad Aguda Oral:	DL 50 ratas > 250 mg/kg
- Toxicidad Aguda Dermal:	DL 50 ratas > 1600 mg/kg
- Toxicidad Aguda Inhalatoria:	CL 50 ratas > 2,5 mg/L
- Irritación/Corrosión cutánea:	Irritación leve o ligera
- Lesiones oculares graves/irritación ocular:	Irritación Moderada
- Sensibilización respiratoria o cutánea:	Sensibilizante
- Mutagenicidad de células germinales:	Los ingredientes activos no son mutagénicos.
- Carcinogenicidad:	Los ingredientes activos no son carcinogénicos.
- Toxicidad para la reproducción:	Los ingredientes activos no son teratogénicos.
- Toxicidad específica en órganos particulares – exposición única:	No disponible
- Toxicidad específica en órganos particulares – exposiciones repetidas:	No disponible
- Peligro de inhalación:	No disponible
- Síntomas relacionados con las características físicas, químicas y toxicológicas :	A nivel gastrointestinal se pueden presentar náuseas, vómitos, salivación y diarrea. A nivel neurologico se pueden presentar cefalea, irritabilidad, somnolencia, vértigo, incoordinación locomotora, dolor al caminar y pérdida de peso.

12.- Información ecotoxicológica

- Ecotoxicidad:	Aves: > 2000 mg/Kg DL50 Daphnias: <0,2 DL50 Lombrices: >100 mg/kg CL50 Abejas: <2 ug/abeja DL50
- Persistencia y degradabilidad:	DT50 199 dias
- Potencial bioacumulativo:	No se bioacumula
- Movilidad en suelo:	No disponible.
- Otros efectos adversos:	No disponible.

13.- Información relativa a la eliminación de los productos

- Residuos:
Neutralizar con sustancias inertes (arena o tierra humedecida). Eliminación desechos: Barrer y recoger en recipientes claramente identificados, finalmente trasladar a un botadero autorizado para este tipo de sustancias, de acuerdo a lo dispuesto por la autoridad competente.
Confinar los envases en lugar claramente identificado, hasta que la autoridad defina destino final.

- Envase y embalajes contaminados:
Entregar al mecanismo de recolección de residuos posconsumo de plaguicidas de ANASAC COLOMBIA LTDA.

- Material contaminado:

Evaluar si es viable la re-utilización y/o re-formulación del producto fuera de especificaciones cuando el concepto técnico lo avale. En caso de que no se pueda reutilizar o re-formular el producto, proceder con la incineración, destrucción, o entierro en celdas de seguridad, a través de gestores autorizados por la autoridad ambiental competente.

14.- Información sobre el transporte

	Modalidad de transporte		
	TERRESTRE	MARÍTIMA	AÉREA
Regulaciones	RID/ADR	IMDG	IATA
Número NU	3351	3351	3351
Designación oficial de transporte	Plaguicida piretroideo, líquido, tóxico, inflamable.	Plaguicida piretroideo, líquido, tóxico, inflamable.	Plaguicida piretroideo, líquido, tóxico, inflamable.
Clasificación de peligro primario UN	6.1	6.1	6.1
Clasificación de peligro secundario UN	3	3	3
Grupo de embalaje/envase	III	III	III
Peligros ambientales	Muy tóxico a peces y organismos acuáticos.	Muy tóxico a peces y organismos acuáticos.	Muy tóxico a peces y organismos acuáticos.
Precauciones especiales para el usuario	Guía GRE 131	Guía GRE 131	Guía GRE 131

- Transporte a granel de acuerdo con MARPOL 73/78, Anexo II, y con IBC Code: No corresponde

15.- Información reglamentaria

- Regulaciones nacionales: RESOLUCION 630 Manual Técnico Andino para el Registro y Control de Plaguicidas Químicos de Uso Agrícola. 2002.
  Almacenamiento: Decreto 1843 de 1991 y la NTC 1319
  Transporte: Decreto 1609 de 2002, NTC 1692 (Transporte de mercancías peligrosas. Clasificación, etiquetado y rotulado).
  SGA: Decreto 1496 de 2018.
  Sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos (SGA). Sexta edición revisada. NACIONES UNIDAS. Nueva York y Ginebra, 2015
- Regulaciones Internacionales: RID, IATA, IMDG.

El receptor debería poner atención a la posible existencia de regulaciones locales.

16.- Otras Informaciones

- Control de cambios: Actualización al SGA
- Abreviaturas y acrónimos: DL50: Dosis letal 50.
  CL50: Concentración letal 50.
  EC50: Concentración efectiva 50.
  NOEC: Concentración sin efecto observado.
- Referencias: Estudios de la empresa.
- Vigencia: 3 años a partir de la fecha de actualización

La información se considera correcta, pero no es exhaustiva y se utilizará únicamente como orientación, la cual está basada en el conocimiento actual de la sustancia química o mezcla y es aplicable a las precauciones de seguridad apropiadas para el producto.

1339

anasac

FICHA TÉCNICA

HAWKER PLUS®

Insecticida Piretroide
Concentrado Emulsionable (EC)
Registro para uso en Salud Pública: RGSP-370-2018

...

Concepto toxicológico GFRA-CT-2016-0234
Titular del Registro: ANASAC COLOMBIA LTDA.

COMPOSICIÓN GARANTIZADA:
Tipo: Insecticida
Ingredientes activos:
- Cipermetrina 25%
- Tetrametrina 15%

Grupo Químico: Piretroides
Modo de acción: Por contacto e ingestión.
Categoría toxicológica: Cat. III

Fórmula:
Cada litro de producto contiene:
Cipermetrina..... 250 g
Tetrametrina ..... 150 g
Excipientes c.s.p. .....1000 ml

PRINCIPALES CARACTERISTICAS:

HAWKER Plus® es una potente asociación de dos activos; Tetrametrina, una eficaz molécula de la familia de los piretroides que se caracteriza por tener uno de los más altos efectos de derribo, desalojo y de volteo, y Cipermetrina, un ingrediente activo de amplio espectro que destaca por su prolongado efecto residual.

HAWKER Plus®, está formulado especialmente para ser usado en todos aquellos lugares en los que se requiera un tratamiento de choque en el que se busque disminuir rápidamente la población de insectos plaga presente en el lugar.

HAWKER Plus® está formulado con un excipiente especial o solvente de origen vegetal, diferente a los solventes tradicionales, (EMAG, ésteres metílicos de ácidos grasos) que se caracteriza por ser bastante menos irritante y de menor olor que los excipientes tradicionales. Además, este solvente acelera el paso de los ingredientes activos por el exoesqueleto de los insectos, lo que aumenta aún más su velocidad de acción.

HAWKER Plus® es un producto ideal para ser incorporado en programas de control integrado de plagas, gracias a una alta efectividad, muy buen perfil toxicológico para mamíferos y aves, y

286

1340

anasac

por ser muy amigable con el medio ambiente. Sus amplios registros a nivel mundial permiten su uso en programas de BPM, HACCP, AIB y otros.

MODO DE ACCIÓN

HAWKER Plus® actúa por contacto e ingestión, alterando el paso de los iones de sodio y potasio a nivel de la pared celular de las neuronas. Esta situación genera una hiperactividad que desemboca en inmovilidad y la muerte de los insectos, con un efecto que es entre 3 y 10 veces más rápido que un insecticida tradicional.

BENEFICIOS:

Efectivo insecticida de potente asociación de desalojo, choque y residualidad.

- HAWKER Plus® posee un notable efecto de volteo.
- Por sus características y formulación, se le ha especializado en el control de insectos rastreros y voladores, en todo tipo de instalaciones industriales y residenciales.
- Posee prolongada persistencia insecticida en todo tipo de superficies.
- Presenta muy baja toxicidad para el hombre y animales domésticos de sangre caliente.
- Bajo impacto ambiental por su solvente y no se acumula en el medio ambiente.
- No deja olores y no mancha.
- Ideal para programas de manejo integrado de plagas – MIP.

RECOMENDACIONES DE USO:

HAWKER Plus® Aplicar sobre las superficies donde se posan o transitan los insectos.
Mojar las superficies hasta humedecer completamente, evitando el escurrimiento. Para un óptimo resultado, considerar la capacidad de absorción de la superficie a tratar, para ajustar el volumen de agua en que se diluye la dosis recomendada, según sea el tipo de equipo a utilizar. Es un insecticida concentrado emulsionable, potenciado con un efectivo agente derribante, de volteo y de efecto expulsivo. Posee un solvente especial de origen vegetal con menor olor y menor efecto irritativo, siendo ideal para tratamientos en espacios cerrados, y con amplio uso en exteriores. Posee un amplio espectro de acción, controlando insectos voladores (moscas, polillas, zancudos, avispas y otros) e insectos rastreros (cucarachas, hormigas, pulgas, chinches, termitas, gorgojos, arañas, garrapatas y otros), con muy baja toxicidad en mamíferos.

HAWKER Plus® puede ser utilizado en interiores y exteriores de industrias de alimentos, establecimientos turísticos, centros comerciales, fabricas, depósitos, establecimientos educativos, conjuntos residenciales, plantas de sacrificio, establecimientos carcelarios, viviendas, residencias, restaurantes, hoteles, batallones, alojamientos, cocinas, casinos, campamentos, plazas, centrales de abastos, hospitales, clínicas y vehiculos, así como en aquellos lugares donde se desee controlar plagas que representen un riesgo para la salud pública

287

anasac

1341

DOSIS DE APLICACIÓN:

TIPO DE APLICACIÓN	INSECTOS A CONTROLAR	LUGAR DE APLICACIÓN	DOSIS RECOMENDADA	DILUIR EN	ÁREA
Aspersión	**Insectos voladores** Moscas, Zancudos, Polillas, Tábano	Interior	15 a 25 ml	5 L de agua	100 m^2
		Exterior	25 a 30 ml	5 L de agua	100 m^2
	Insectos rastreros Cucarachas, gorgojos, Tijeretas, Garrapatas, Pulgas, Hormigas y Otros.	Interior	20 a 30 ml	5 L de agua	100 m^2
		Exterior	30 a 35 ml	5 L de agua	100 m^2
Termonebulización Nebulización y Ultra Bajo Volumen	Insectos voladores y rastreros	Interior	15 a 20 ml	1 L de agua, diésel, kerosene o aceite mineral	1.000 m^3
		Exterior	25 ml	1 L de agua, diésel, kerosene o aceite mineral	10.000 m^2

PRECAUCIONES DURANTE EL MANEJO Y LA APLICACIÓN:

- Usar guantes, botas de goma, ropa protectora, protección facial completa o de nariz y boca, gafas y gorro adecuado.
- No fumar, comer ni beber durante su aplicación.
- Mantenga el producto fuera del alcance de niños, animales y personas sin un criterio claro en manejo de estos productos.
- Cuide de no aplicar sobre fuentes de agua, ni insectos benéficos.
- Almacene en un lugar seco, fresco y bien ventilado, de preferencia bajo llave y lejos de alimentos y forrajes para animales.
- Mantenga el producto en su envase original, con la etiqueta siempre visible.
- Una vez ocupado todo el producto, realice triple lavado del envase, perfórelo y elimínelo de acuerdo con las disposiciones vigentes.
- Para aplicaciones en exteriores evite contaminar fuentes de agua con el producto o sus residuos, respetando una franja de seguridad mínimo de 10 metros y 100 metros, para aplicaciones terrestres y aéreas respectivamente.

anasac

1342

ALMACENAMIENTO:

Conservar el producto HAWKER Plus® en su envase original, bien tapado y con su etiqueta visible, en una bodega seca, bien ventilada, segura y bajo llave. No transportarlo ni almacenarlo cerca de alimentos o medicamentos. Manéjese con cuidado para evitar derrames, si ello ocurre cúbralo con algún material absorbente y luego elimínelo según la legislación vigente.

MANEJO DE INTOXICACIONES:

Síntomas de intoxicación:
De ocurrir algún malestar o algún signo de intoxicación durante la aplicación, el operario debe suspender inmediatamente su trabajo y recibir atención médica.
De presentarse un mal uso del producto o a descuidos en la aplicación, se pueden presentar síntomas de intoxicación no específicos tales como: náuseas, vómitos, calambres abdominales, diarrea, irritación cutánea, irritación ocular y dificultad respiratoria. Frente a estos signos, acudir a atención médica inmediata y mostrar la etiqueta del producto.
En caso de contacto ocular se puede presentar ardor e irritación en los ojos.

Primeros Auxilios:

- En caso de contacto ocular: Mantenga el ojo abierto y enjuáguelo lenta y suavemente con agua durante 15 minutos. Si la persona usa lentes de contacto, retírelos después de los primeros 5 minutos y luego continúe con el enjuague, los párpados deberán permanecer abiertos. ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA
- En caso de contacto cutáneo: Retire toda la ropa contaminada. Enjuague inmediatamente la piel con abundante agua y jabón, la persona que preste los primeros auxilios debe utilizar guantes para evitar la autocontaminación. ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA.
- En caso de inhalación: Trasladar al afectado a un lugar con aire fresco. Si no está respirando, realice reanimación cardiopulmonar, ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA.
- En caso de ingestión: NO PROVOCAR VÓMITO. Mantenga al afectado boca abajo y no le administre nada por la boca si esta inconsciente, luego ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA.
- Si se observan signos de intoxicación debido al mal uso del producto o a descuidos, procurar atención médica inmediata y mostrar al facultativo la etiqueta del producto.

ANTÍDOTO: No se conoce antídoto específico.
Tratamiento sintomático bajo supervisión médica.

289.

anasac

1343

- Tiempo de reingreso: 2 horas después de la aplicación.
- HAWKER Plus® está disponible en presentaciones de frasco x 1 L.
- Efectúe triple lavado a los envases y vierta el agua en la mezcla de aplicación; luego destrúya el envase. Dispóngalos según la legislación local vigente.
- Para proceso de posconsumo de envases, contactar a Colecta, Tel.: +57(1) 7043399 - 6467446 - Calle 100 8A-55 – Torre C – Of.1005 Bogotá D.C. www.colecta.org
- Emergencias: **CISPROQUIM**: Línea Nacional: 018000 916012 - Tel. Bogotá: 2886012

Importado y Distribuido por:
Anasac Colombia Ltda - Sanidad Ambiental
Km 3,5 vía Bogotá – Siberia, Centro Empresarial Metropolitano, Modulo 2, Bodega 40
Tels: PBX (57) (1) 821 90 39.
www.anasac.com.co
Cota - Cundinamarca - Colombia

Formulado por:
AGRÍCOLA NACIONAL S.A.C. e I. (ANASAC)
Camino Noviciado norte, lote 73-B Lampa, Chile
Tel: +562-24706800 – Fax: +562-24869100
www.anasac.cl

> El presente documento, anula versiones anteriores.

290

ANEXO 3.5

Programa de abastecimiento de agua potable en bodega

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

OBJETIVO
Garantizar que el agua que se utiliza en todos los procesos y en las actividades de preparación de alimentos, limpieza y desinfección cumplan con los requerimientos para contribuir con la obtención de productos inocuos.

DEFINICIONES

- **Agua potable:** es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.
- **Agua cruda:** es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.
- **Análisis microbiológico del agua:** son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.
- **Análisis organoléptico:** se refiere al olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.
- **Análisis físico- químico del agua:** son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas.
- **Control de calidad del agua potable:** son los análisis organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos realizados al agua en cualquier punto de la red de distribución con el objeto de garantizar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en la normatividad vigente.

**Fuente: internet*

PROCEDIMIENTO

-DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA O PROCEDIMIENTOS

FUENTE PRINCIPAL DE SUMINISTRO DE AGUA

La fuente de agua de **FEDAG S.A.S SOLUCIONES INTEGRALES,** es la empresa de Acueducto y Alcantarillado y Aseo de Yopal, la cual es la responsable directa de suministrar el agua potable con las caracteristicas fisicas, quimicas, microbiológicas, y organolépticas requeridas por la empresa para desarrollar sus procesos. De conformidad con los parámetros definidos en la Resolución 2115 de 2007.

TRATAMIENTO DE POTABILIZACIÓN Y SUSTANCIAS QUÍMICAS EMPLEADAS

Como el agua viene del acueducto de la ciudad de Yopal, por medio de un oficio, este debe reportar y soportar los tratamientos que le realizan al agua, asi como las fichas técnicas de los quimicos o productos que implementan (por lo menos una vez al año).

PUNTOS ESPECÍFICOS Y USOS DEL AGUA EN FEDAG S.A.S

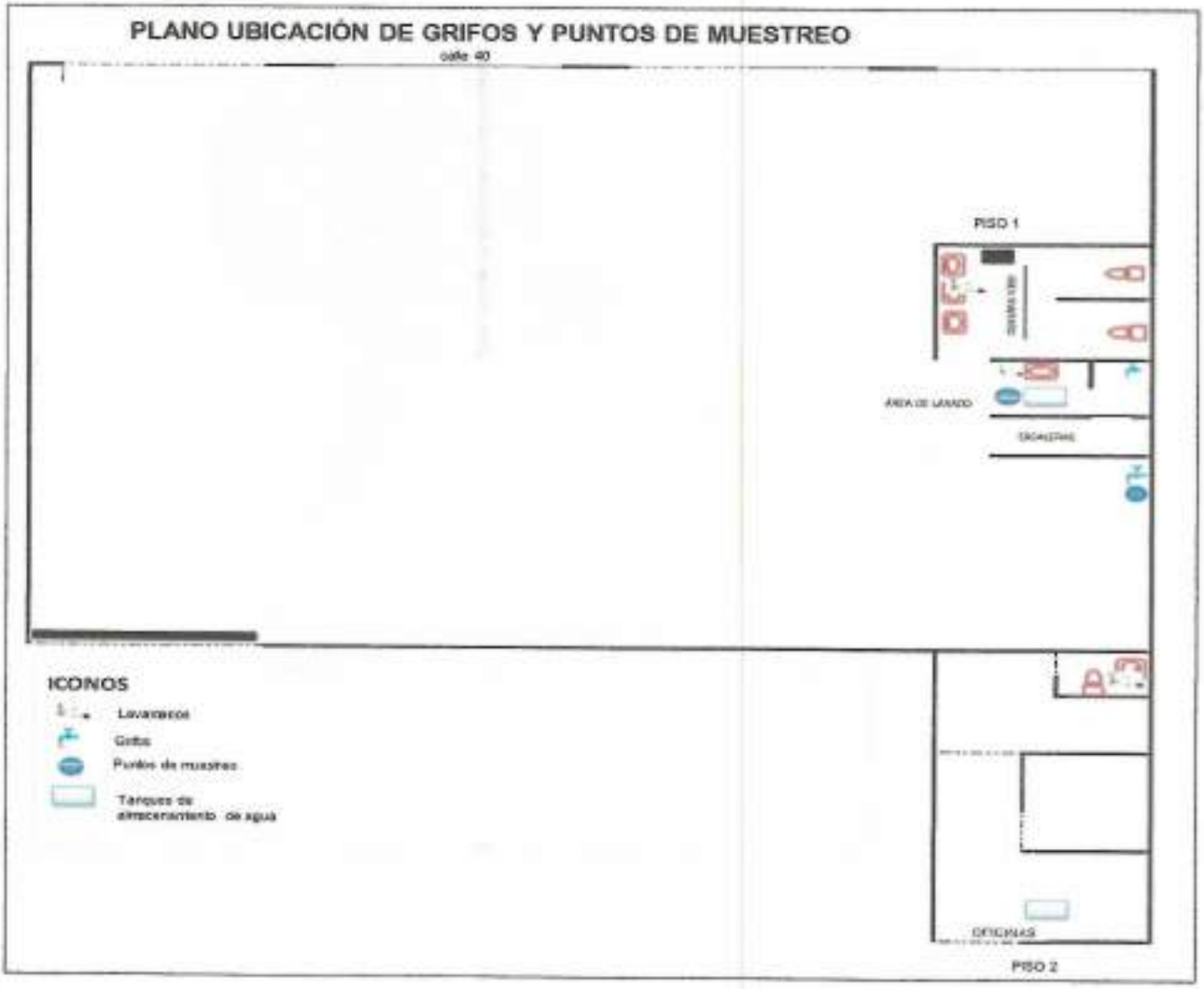
Área de despacho

-Grifo: cuenta con un grifo al cual se pueden conectar una manguera para realizar el lavado de canastillas, estibas y otros.
Área de lavado
-Lavaplatos: Grifo, existe un punto de agua, para el lavado de utensilios pequeños y lavado de manos del personal.
Área sanitaria
-Lavamanos: el área sanitaria cuenta con 3 lavamanos.

UBICACIÓN DE GRIFOS Y PUNTO DE MUESTREO

En la ilustración 1 se puede evidenciar la ubicación de los grifos y el punto de muestreo de agua en FEDAG S.A.S.

Ilustración 1. Ubicación de grifos y punto de muestreo



RESERVA O ALMACENAMIENTO DE AGUA:

Manejo, Diseño y capacidad del tanque de almacenamiento: la bodega cuenta con un tanque subterráneo con una capacidad de almacenamiento de 2000 Litros de agua y un tanque aéreo con capacidad de 1000 Litros.
Distribución: el tanque subterráneo está ubicado en el cuarto de lavado, tal como se evidencia en la ilustración 2, el tanque aereo esta ubicado sobre la plancha de las oficinas, tal como se evidencia en la ilustración 3.

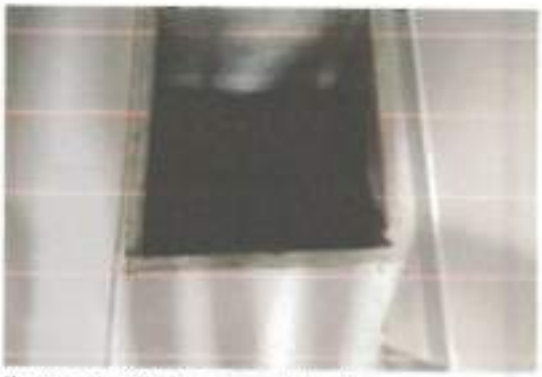


Ilustración 2. Tanque subterráneo



Ilustración 3. Tanque aereo

Mantenimiento, limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento: El procedimiento de lavado y desinfección del tanque de agua de la bodega, se realiza mínimo 2 veces al año por una empresa que tenga la experiencia en el tema (ver instructivo de lavado de tanque); si el tanque presenta algún tipo de daños o filtraciones se realizará el lavado y desinfección después de su reparación. La empresa contratada para realizar esta labor debe estar certificada según la Secretaria de salud municipal o departamental.

Frecuencia: Semestral

Instructivo para el lavado de tanque

MATERIALES
Agua, Balde, Escoba, Cepillo de mano, Solución de detergente y desinfectante.

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE TANQUES

ACTIVIDAD	DESCRIPCION	RESPONSABLE
INICIO	Desocupe el tanque completamente	
Limpieza inicial	Retire el tapón o sistema de salida del agua en la parte inferior del tanque.	Persona y/o empresa encargada
Preparación del detergente y desinfectante	Preparar la solución detergente y desinfectante, en recipientes diferentes. (ver tabla de dosificación).	
Aplicación del detergente en los tanques	Con ayuda de la escoba retire partículas o residuos que queden en el fondo del tanque. Con ayuda de un balde y taza aplique la solución detergente a las superficies del tanque,	
Limpieza de tanques	Con ayuda de una escoba limpia y cepillo restregué uniformemente las superficies del tanque.	
Enjuague	Aplique agua limpia para retirar los residuos de jabón del tanque, y con ayuda de la escoba y taza escurra el agua restante en el piso.	
Aplicación del desinfectante	Si cuenta con un aspersor aplique la solución homogéneamente. De lo contrario con ayuda de una taza aplique la solución en las paredes de los tanques, deje actuar por 10 minutos.	
Enjuague	Aplique agua limpia para retirar el desinfectante (en caso que se requiera).	
Llenado	Revise que el tapón este cerrado o haya un sellamiento de salida del agua. Coloque la tapa al taque y abra el grifo para su respectivo llenado.	
FIN		

CONTROLES REALIZADOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

Análisis de cloro y pH diario

Monitoreo de pH y Cloro Residual: se debe monitorear diariamente el nivel de pH y cantidad de cloro que tiene el agua que sale por el grifo del area de despacho y tanqu subtérraneo. La medición la puede realizar el propietario o su delegado empleando un medidor de pH y cloro, con el fin de corroborar los limites o rango de estas mediciones dando cumplimiento a resolución 2115/07.

Tabla 1. Área y frecuencia de muestreo

ÁREAS	FRECUENCIA	CLORO Y PH	RESPONSABLE
-AREA DE DESPACHO Y TANQUE SUBTÉRRANEO: grifo para el lavado de canastillas, estibas y recogida de agua.	Diaria	Formato para el registro de CL y pH. (**PCA-01-CF-02**)	Supervisor, jefe de bodega y auxiliar de bodega.

Tabla Nº2: puntos específicos para realizar mediciones de cloro y pH

Niveles aceptables (Según Resolución 2115 del 2007)	
Potencial de hidrógeno	El valor para el potencial de hidrógeno pH del agua para consumo humano, deberá estar comprendido entre 6,5 a 9,0.
Cloro residual	El valor aceptable del cloro residual libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá estar comprendido entre 0,3 a 2,0 mg/L.

Debemos tener en cuenta que las mediciones de cloro y pH deben estar dentro de los parámetros establecidos por la resolución 2115/07, mencionada en el marco legal.

Medición de cloro: Dado el caso si el valor del rango de cloro tomado en la muestra se encuentra por debajo 0,3 ppm, límite establecido por la normativa, se procede a usar el agua que está en los tanques en almacenamiento y clorar dicha agua, aplicando un agente clorado, en el caso de las pastillas se aplicará de la siguiente manera:

$P = [C] (V) / (\%cloro) (10)$

Dónde:

P= peso pastilla de hipoclorito.

C= concentración final

% cloro= concentración de las pastillas.

V= volumen del tanque.

Esta pastilla debe adicionarse al tanque con agua y dejar que libere el cloro paulatinamente. Las pastillas se componen de cloro disponible, estabilizador y sales solubles. Si, por el contrario, los valores superan en límite establecido se procede a airear el tanque y mantener agitación para oxidar el cloro y restablecer su concentración a niveles aceptables según la normatividad.

OBSERVACION: Para verificar que las desviaciones han sido corregidas se deben realizar mediciones de cloro para comprobar la eficacia de las acciones.
Medición de pH: La toma de pH se hará a diario seguida de la de cloro para controlar la variación, en caso de presentarse desviaciones se deben evaluar que puede afectar este valor, en caso de que el parámetro se salga de los limites se debe emplear el agua del tanque si cumple con los requisitos. Cabe resaltar que la incidencia del pH en la calidad del agua según la resolución 2115 e 2007 representa un factor de riesgo de 1,5 en una escala de 100.

Productos de medición del cloro residual.

FEDAG S.A.S cuenta con un kit básico para la medición de cloro y pH para la revisión diaria del agua que entra al establecimiento. El kit tiene el objetivo de validar la cantidad de cloro en el agua y la acidez del agua utilizada para las operaciones de limpieza y desinfección.



Ilustración 3. Kit básico de pH y cloro

5.4.1. Análisis de laboratorio

FEDAG S.A.S, se programa para mandar a realizar análisis fisicoquímicos y microbiológicos, según lo dispuesto en resolución 2115/07.
Análisis microbiológicos: Se debe tomar una muestra y envirarla a un laboratorio externo para que realice los análisis microbiológicos correspondientes. La frecuencia de análisis una vez al año.

REGISTROS O ANEXOS

PCA-01-TL-02-Cronograma de lavado de tanque
PCA-01-CT-02-Registro de lavado de tanques
PAA-01-CF-03-Control fisicoquímico del agua

1351

FEDAG S.A.S	LAVADO DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	CODIGO: PCA-01-LT-02
	FEDAG S.A.S SOLUCIONES INTEGRALES	VERSION : 01-022024

MUNICIPIO:

FECHA DEL LAVADO	TANQUE DE ALMACENAMIENTO		FECHA PRÓXIMO LAVADO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
	Aéreo	Subterráneo			

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Aprender	**CONTROL FISICOQUÍMICO DEL AGUA**	Código: PCA-01-CF-03	FEDAG S.A.S — 1352
	FEDAG S.A.S	Version: 01-022024	

OPERADOR: FEDAG S.A.S

Mes:_____ Año:_____

Dia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Punto	Grifo	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho	Grifo- A. despacho
Cloro Libre	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L	mg/L
pH																															
Verifico																															

Carrotanque	**Dia**																													
	PH																													
	Cloro Residual																													

DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD	ACCIONES A TOMAR	RESPONSABLE CORRECCIONES	VERIFICACION		
			C	CN	RESPONSABLE

El valor aceptable de Cloro residual debe estar entre 0.3 a 2 mg / L. El pH deberá tener un intervalo entre 6.5 a 9. En caso de que los valores de cloro y pH no estén en esos rangos describir la no conformidad y realizar las acciones oportunas.

bb2

1353

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales	CRONOGRAMA DE LAVADO DE TANQUE	CODIGO: PCA-01-CL-01
	FEDAG S.A.S SOLUCIONES INTEGRALES	VERSION: 1-022024

FRECUENCIAS	AÑO 2024											
NOMBRES	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
TANQUE SUBTÉRRANEO												
TANQUE AEREO												

OBSERVACIONES: El lavado de tanque lo puede realizar la empresa , asi como tambien una empresa externa.

INSTRUCTIVO: El lavado de tanque tiene una frecuencia de 2 veces al año (RESOLUCION 2674/2013- RES 2115/2007)

Elaborador por: *Nikol Vargas* ***Cargo:*** *Ing. de Alimentos*	

300

ANEXO 3.6

Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos y desechos peligrosos en bodega

5.3. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

OBJETIVO
Favorecer el cuidado del medio ambiente y reducir el riesgo de contaminación de los alimentos por medio de procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, manejo y disposición de residuos sólidos.
DEFINICIONES
o Almacenamiento: Es la acción del generador consistente en depositar segregada y temporalmente sus residuos. o Aprovechamiento: Es la utilización de residuos mediante actividades tales como separación en la fuente, recuperación, reciclaje, transformación y re-uso de los mismos. o Disposición Final: Es el proceso mediante el cual se convierte el residuo en formas definitivas y estables, mediante técnicas seguras. o Generador: Es la persona natural o jurídica que produce residuos no peligrosos en desarrollo de las actividades, manejo de instalaciones relacionadas con la prestación de servicios. o Prestador del Servicio Público de Aseo: Son las personas naturales o jurídicas encargadas de la prestación del servicio público de aseo para residuos no peligrosos, el cual incluye, entre otras, las actividades de recolección, transporte, aprovechamiento, tratamiento y disposición final de los mismos, mediante la utilización de la tecnología apropiada, a la frecuencia requerida y con observancia de los procedimientos establecidos por los Ministerios del Medio Ambiente y de Salud. o Recolección: Es la acción consistente en retirar los residuos del lugar de almacenamiento o presentación, ubicado en las instalaciones del generador. o Residuos: Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, generados por una tarea productiva resultante de la actividad ejercida por el generador. *Fuente: Internet
CONTENIDO
1.procedimientos de recolección, manejo y disposición de residuos sólidos 2.Formatos y registros de recolección de residuos.

PROCEDIMIENTOS DE RECOLECCION, MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS

PROCEDIMIENTO

1. Procedimiento de recolección



2. Clasificación y generación de residuos

Los residuos se clasificaran en residuos organicos aprovechables, aprovechables y no aprobechables como se muestra en la tabla.

Frecuencia: Diariamente

TIPO DE RESIDUO GENERADOS EN EL COMEDOR ESCOLAR	IMAGEN	CLASIFICACIÓN-CANECAS
Cortezas de frutas, hojas verdes, raíces y tubérculos		*1Residuos orgánicos aprovechables-verde
Bolsas plasticas Papeleria Cartón		*1Residuos aprovechables-blanca
Papel higiénico, toallas sanitarias		*1Residuos no aprovechables-negra

*1 Según la Resolución No. 2184 de 2019

Responsable de la ejecución de los procedimientos: Personal técnico, Jefe de bodega y colabradores.

** Se concertara con el municipio lo considerado en el Decreto 1713 de 2002 y la Resolución 1045 de 2003.*

Anexos

PRS-01-RS-0 Formato de control de residuos sólidos

1358

	MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	CÓDIGO: PRS-01-RS-01	FEDAG S.A.S
	FEDAG S.A.S	VERSIÓN: 1-022024	

OPERADOR: FEDAG S.A.S MES AÑO: _____

	1			2			3			4			5			6			7			OBSERVACIONES
	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	
CANTIDAD																						
	8			9			10			11			12			13			14			OBSERVACIONES
	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	
CANTIDAD																						
	15			16			17			18			19			20			21			OBSERVACIONES
	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	
CANTIDAD																						
	22			23			24			25			26			27			28			OBSERVACIONES
	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	
CANTIDAD																						
	29			30			31			OBSERVACIONES:												
	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha							SUPERVISO:						
CANTIDAD																						

305

ANEXO 3.6.1

Plan de manejo ambiental de residuos sólidos y líquidos.

1360

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900505461-5	PLAN DE MANEJO AMBIENTAL	CÓDIGO: PA-01-FD-01
		VERSIÓN: 1-022124

PLAN DE MANEJO AMBIENTAL INTEGRAL PARA LA RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS ORGANICOS, APROVECHABLES, Y NO APROVECHABLES GENERADOS BODEGA



FEDAG S.A.S

Elaborado por: FEDAG S.A.S	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

307

1361

INTRODUCCIÓN

En la bodega de almacenamiento relacionada con el pre alistamiento de materias primas, programa PAE 2024 del departamento de Casanare, se realizan acciones que generan residuos sólidos, aprovechables y no aprovechables. Existe la necesidad de desarrollar un plan de manejo ambiental integral para resolver problemas, clave que pueden surgir de una mala gestión de residuos, la aparición de plagas, mejorar las condiciones de limpieza y proporcionar productos alimenticios que cumplan con estándares de higiene y de efectivo acuerdo a la normativa vigente.

OBJETIVO.

Diseñar e implementar el Plan ambiental, establecer procedimientos, procesos y actividades para la gestión de residuos sólidos, líquidos y similares. Dar pautas necesarias para el control ambiental y sanitario en bodega donde se realiza prealistamiento de materias primas para restaurantes escolares.

OBJETIVO ESPECIFICO

- Proporcionar recomendaciones sobre la disposición final de los envases primarios y secundarios, así como de otros residuos orgánicos, aprovechables y no aprovechables generados en bodega.
- Cumplir con el Plan de Manejo Ambiental del Programa de Residuos Sólidos.
- Dotar con los implementos necesarios básicos para la separación, recolección y acopio de los residuos generados, de acuerdo a los requisitos legales.
- Realizar disposición de residuos finales.

2. MARCO DE REFERENCIA.

MARCO TEORICO:

Es una guía para la implementación de buenas prácticas de gestión, para prevenir efectos adversos a la salud y al ambiente por el inadecuado manejo de los residuos, desde la etapa de generación hasta su disposición final en todas las áreas, debe ser cumplido por cada área de bodega.

DEFINICIONES ACCIÓN MICROBIANA: Proceso de degradación de la materia orgánica en los residuos sólidos debido principalmente a bacterias y hongos, los cuales la hidrolizan y oxidan a través de encimas.

AIREACIÓN: Inclusión del oxígeno de la atmósfera, por medios naturales o mecánicos, para la degradación por vía aerobia de todos aquellos residuos biodegradables.

ALMACENAMIENTO: Es la acción del usuario de depositar temporalmente los residuos sólidos en cajas de almacenamiento o contenedores retornables o desechables, mientras se procesan para su

aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final.

APROVECHAMIENTO: Proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales o económicos.

BASURA: Todo material o sustancia sólida o semisólida de naturaleza ordinaria, de origen orgánico o inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales e institucionales y de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, a través de un proceso productivo.

BIODEGRADABLES: Cualidad que tiene toda materia de tipo orgánico para ser metabolizada por medios biológicos.

CAJA O CONTENEDOR: Recipiente metálico o de otro material técnicamente apropiado, para el depósito temporal de residuos sólidos, en condiciones herméticas y que facilite el manejo o remoción por medios mecánicos o manuales.

CENIZAS: Producto final de la combustión de los residuos sólidos.

COBERTURA: El material de cobertura es aquel que se explota en el mismo sitio del Relleno Sanitario o en sitios aledaños o es importado de otros lugares de la ciudad y sirve para el cubrimiento de la basura una vez compactada.

COMPOST: Producto final de materiales orgánicos sometidos a descomposición aerobia micro bacteriana, el cual puede servir como mejorador de suelos o como abono si se le adicionan algunos nutrientes, como potasio, calcio, magnesio; o micro elementos como molibdeno y zinc entre otros.

CONTAMINACIÓN: Se entiende por contaminación la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía puestas allí por la actividad humana o de la naturaleza en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS: Proceso de aislar y confinar los residuos sólidos, previo tratamiento o sin tratamiento, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

ESTACIONES DE TRANSFERENCIA: Son las instalaciones dedicadas al manejo y traslado de residuos sólidos de un vehículo recolector a otro con mayor capacidad de carga, que los transporta hasta su sitio de aprovechamiento o disposición final.

ESCOMBROS: Es todo residuo sólido sobrante de la realización de obras civiles o de otras actividades conexas, complementarias o análogas.

GENERADOR O PRODUCTOR: Persona que produce residuos sólidos.

INCINERACIÓN. Proceso de combustión controlada, para tratar los residuos sólidos.

LIXIVIADO. Líquido residual generado por la descomposición biológica de la parte orgánica o biodegradable de los residuos sólidos bajo condiciones aeróbicas y anaeróbicas y/o como resultado de la percolación de agua a través de los residuos en proceso de degradación.

LODO: Se entiende por lodo la suspensión de sólidos en un líquido, provenientes de tratamiento de agua o de otros procesos similares.

MINIMIZACIÓN EN LA PRODUCCIÓN: Es la optimización de los procesos en la producción de residuos sólidos tendiente a disminuir la generación de los mismos.

MONITOREO: Conjunto de actividades necesarias para conocer y evaluar la calidad de un determinado elemento del ambiente.

RECOLECCIÓN: Acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores.

RESIDUOS SOLIDOS: El material que no representa una utilidad o un valor económico se convierte en residuo. Es importante tener en cuenta que para desarrollar una óptima gestión de los residuos sólidos se hace indispensable clasificarlos, para ello se pueden considerar aspectos como sus características, su procedencia y la fuente generadora.

ORGÁNICOS APROVECHABLES: Se depositan en bolsa verde. Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

APROVECHABLES: Se depositan en bolsa blanca. Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

NO APROVECHABLES: Corresponden a ellos que se depositan en bolsa negra, icopor, servilletas, papel higiénico, pañales, papel aluminio, tapabocas y envolturas metalizadas.

3. MARCO LEGAL

NORMATIVIDAD	DEFINICIÓN	FECHA
LEY 9	Por la cual se dictan medidas sanitarias	24 de Enero de 1979
RESOLUCIÓN 2674	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	22 de Julio de 2013
RESOLUCION 2184	Establece código de colores blanco, negro y verde para los contenedores de basura, canecas de reciclaje y bolsas que se utilicen en la separación de residuos en la fuente.	26 de diciembre 2019
RESOLUCIÓN 335	Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	23 de diciembre de 2021

4. SEPARACIÓN DE LA FUENTE

La separación en la fuente es la base fundamental de la gestión de residuos, la cual consiste en la separación inicial de manera selectiva de los residuos de cada uno de los centros generadores (baños, zona social, cocina, comedor), dando inicio a una serie de actividades cuya efectividad depende de la adecuada clasificación de los residuos. Los recipientes utilizados para este fin deben cumplir con el color correspondiente a la clase de residuos que se va a depositar en ellos como se ilustra en la siguiente figura y que se denomina como código de colores.

CODIGO DE COLORES PARA MANEJO DE RESIDUOS.

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO

BLANCO	Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
NEGRO	Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.
VERDE	Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.



Figura. Código de Colores de las Caneca

5. IMPLEMENTACION Y OPERACIÓN

Consciente de la necesidad actual de realizar un plan de manejo integral de los residuos sólidos generados durante la operación de almacenamiento y pre alistamiento materias primas PAE Casanare 2024, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final.

La separación en la fuente es la base fundamental de la adecuada gestión de residuos y consiste en la separación selectiva inicial de los residuos procedentes de cada una de las actividades de bodega dándose inicio a una cadena de actividades y procesos cuya eficacia depende de la adecuada clasificación de los residuos. Para realizar una correcta separación en la fuente y disposición de residuos orgánicos e inorgánicos en las áreas de bodega se utilizan recipientes de material resistente con el fin de optimizar el proceso de almacenamiento.

5.1 PROCEDIMIENTOS DE SEPARACIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS ORIGINADOS EN LA BODEGA DE ALMACENAMIENTO Y PREALSITAMIENTO DE MATERIA PRIMA PAE CASANARE 2024.

Los residuos sólidos originados en bodega donde se realiza almacenamiento y prealistamiento de materias primas PAE 2024 departamento de Casanare, son dispuestos de la siguiente manera:

- **Almacenamiento:** los residuos sólidos generados en bodega son ubicados fuera del área de Almacenamiento y pre alistamiento de materias primas.
- **Movimiento Interno De Los Residuos;** el traslado de los residuos sólidos orgánicos e inorgánicos desde el punto de origen al chut de basura que se encuentra en la parte externa de la bodega. Teniendo en cuenta su clasificación básica.
- **Disposición Final:** La empresa de aseo del municipio de Yopal llevara a cabo la recolección de los residuos y posterior disposición final de los residuos aprovechables y no aprovechables, generados en la bodega de almacenamiento y pre alistamiento PAE 2024.

5.2 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RECIPIENTES Y ÁREAS DE ALMACENAMIENTO:

El personal operador de la bodega será el responsable de llevar a cabo el desarrollo de las siguientes actividades:

- Desocupar después de la operación de despacho los recipientes contenedores de residuos sólidos.
- Realizar la limpieza y desinfección de los recipientes de recolección de residuos sólidos, de acuerdo al protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección, tal actividad se realizada una vez finalizada las jornadas.
- Realizar la clasificación en la fuente de los residuos.
- Sellado correctamente de las canecas, para evitar proliferación de insectos y microorganismos.
- Aseo de áreas en la cual se disponen los recipientes para almacenamiento de residuos sólidos.

6. ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE IMPACTO AMBIENTAL

Acciones para prevenir las posibles situaciones relacionadas con el impacto ambiental que se pueda ocasionar a causa de los residuos sólidos generados en cada comedor escolar, especialmente para las raciones preparadas en sitio:

- Realizar la limpieza y desinfección diaria de los recipientes para la disposición de residuos sólidos, siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- Evitar los estancamientos de aguas residuales dentro de la bodega de almacenamiento o en los alrededores, para tal fin se hace una revisión constante por parte del personal encargado

de bodega en todas las áreas y se realizan los respectivos drenajes básicos cuando son necesarios.

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS

Los formatos y registros entregados son los siguientes:

- Formato de registro de frecuencia de recolección de residuos

CONCLUSIONES

El aprovechamiento es un factor importante para ayudar a conservar y reducir la demanda de recursos naturales, el consumo de energía, preservar los sitios de disposición final y reducir la contaminación ambiental. Además, el aprovechamiento tiene un potencial económico, ya que los materiales recuperados son materias primas que pueden ser comercializadas y/o utilizadas en otra industria.

ANEXO 3.7

Acta de inspección sanitaria de bodega emitida por la autoridad sanitaria competente

1369

invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIUDAD Yopal. FECHA 28/09/2023 ACTA N° 20056

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] DADOR DE FRÍO [X]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaria de Salud Municipal

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Logistica. y Suministros Pentagono S.A.S

*CÉDULA / NIT 900653740-9 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN BS0019006537 40

*NOMBRE COMERCIAL Logistica y Suministro Pentagono S.A.S.

*DIRECCIÓN Calle 40 # 23-59 MATRICULA MERCANTIL 21-496329-12

*DEPARTAMENTO Casanare. *MUNICIPIO Yopal.

Barrio [X] Vereda [-] Comuna [3] Localidad [-] Sector [-] Corregimiento [-] Caserío [-] UPZ [-]

Otro [ ] Cuál: Villas de Sanjuan

TELÉFONOS 3012766485 FAX —

CORREO ELECTRÓNICO logistica.ysuministros@outlook.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Will Bayron Herrera Zapata.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento 98579746

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Will Bayron Herrera Zapata.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 98579746

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 40 # 23-59

*DEPARTAMENTO Casanare. *MUNICIPIO Yopal.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO Lunes a Domingo. *NÚMERO DE TRABAJADORES 5

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año Nuevo.	FAVORABLE	—	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	— %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	—		
		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:

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
Crítico (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 continúe ejerciendo sus labores

316

Powered by CamScanner

1370

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6)*	(4)	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2)*	(4)	2	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	(4)	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	(5)	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				17	La calificación del bloque corresponde al 17% 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.)*	(7)	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS

Powered by CamScanner

INVIMA

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

3.1	Estado de salud (signos/lesiones). *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	8	4	0	C
3.2	Reconocimiento médico. *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	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 38, Numeral 6 y 7.)	8	4	0	C
3.4	Educación y capacitación. *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 38.)*	3	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Recepción y requisitos legales. *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	7	3,5	0	C
4.2	Condiciones de almacenamiento. *(Resolución 2674/2013, Artículo 26, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0	C
4.3	Conservación de los productos. *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	8	4	0	C

Powered by CamScanner

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1372

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta*
5	SANEAMIENTO	A	AR		HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. 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.)*	5	(2,5)	0	Registro de. Potabilidad del Agua. NO cuentan. con Registros diarios. de. Lavado y desinfección de tanque Almacenamiento de Agua. C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(5)	2,5	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	C
5.4	Control integrado de plagas				C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 25 Numeral 1.)*	(6)	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 25.)*	(2)	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				28,5	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
97,5 % 0,0	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%

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

319

Powered by CamScanner

invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1373

	DESFAVORABLE	< 59,9%	aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

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.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI	No	Cuál: NO

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

La bodega de Almacenamiento cuenta con dos cuartos frios Modulares con su Respectivo termoquin. y control de calidad de temperatura. Se deja Copia del Acta # 20056 al Interesado.

Por parte del establecimiento:

p Ninguna p

VII. NOTIFICACIÓN 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 22 del mes de 03 del año 2023 en la Ciudad de Popayán.

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		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	Gidomayr Roldan Roa.	FIRMA:	p
NOMBRE:	Gidomayr Roldan Roa.	NOMBRE:	p Twin Bayron Ramos
CÉDULA:	4742015O	CÉDULA:	p 8857741
CARGO:	Tec Salud	CARGO:	p Rep Legal
INSTITUCIÓN:	SSN	INSTITUCIÓN:	p Lobbffa y Suministros Pantoja

320

Powered by CamScanner

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

Powered by CamScanner

ANEXO 3.8

Informe y registro fotográfico de actividades efectuadas para adecuación de bodega de alimentos.

1376

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos utilización de bodega

ACCIÓN	UTILIZACION DE BODEGA	
MES REPORTADO	FECHA EMISION INFORME	TIPO DE EVENTO
FEBRERO	20 DE FEBRRERO 2024	BODEGA DE ALMACENAMIENTO y DESPACHO DE PRODUCTOS
ANEXOS: 1. Registros fotograficos.		



LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS BODEGA



LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS BODEGA



LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE REFRIGERADOR



LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA PISO BODEGA

1377

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos utilización de bodega



LIMPIEZA Y DESINFFECCION TECHOS Y PAREDES AREA SOCIAL



LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE PAREDES INTERNAS



LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE VENTANAS INTERNAS



LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE PAREDES DE CUARTO FRIO INTERNAS

1378

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos utilización de bodega



LIMPIEZA Y DESINFECCION UNIDAD SANITARIA MUJERES



LIMPIEZA Y DESINFECCION UNIDAD SANITARIA HOMBRES



LIMPIEZA Y DESINFECCION UNIDAD SANITARIA HOMBRES



LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE UNIDADES SANITARIAS

1379

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos utilización de bodega



LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE PUERTAS INTERNAS



LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE PUERTAS INTERNAS



LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE PAREDES DE CUARTO FRIO INTERNAS



LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE PAREDES DE CUARTO FRIO INTERNAS

1380

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos utilización de bodega



LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE CONGELACION DE CUARTO FRIO



LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE REFRIGERACION Y CONSERVACION CUARTO FRIO



LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE REFRIGERACION Y CONSERVACION CUARTO FRIO



LIMPIEZA Y DESINFECCION AREA DE CONGELACION DE CUARTO FRIO

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos utilización de bodega

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANASTILLAS



LIMPIEZA Y DESINFECCION CANASTILLAS



LIMPIEZA Y DESINFECCION CANASTILLAS



LIMPIEZA Y DESINFECCION CANASTILLAS



LIMPIEZA Y DESINFECCION CANASTILLAS

1382

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos utilización de bodega

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANECAS DE RESIDUOS



LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANECAS PUNTO ECOLOGICO



LIMPIEZA Y DESINFECCION CANECAS



LIMPIEZA Y DESINFECCION CANECAS DE APROBECHABLES



LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANECAS DE RESIDUOS NO APROBECHABLES

ANEXO 3.9

Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales NIT. 900505401-0	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS
	SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.
	OBJETO: 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.
INFORME DE FASE PREOPERATIVA	
COMPONENTE TECNICO	
5. Presentar Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos existentes en cada comedor escolar	
SOPORTES:	Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE BODEGA

FEDAG S.A.S

1385

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

INTRODUCCIÓN

Los equipos de medición de masa, temperatura, equipos de refrigeración requieren de mantenimiento, para garantizar que los alimentos cumplan con los criterios de calidad.
La bodega de FEDAG S.A.S cuenta con equipos para el pesaje de materias primas, comprendiendo las actividades de recepción, despacho e inventarios de los productos.
Es así como este plan proporciona una guía general para la puesta en marcha del plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en la bodega, que permitan asegurar que los equipos utilizados para tal fin, funcionen correctamente.

1. OBJETIVO

Determinar las acciones necesarias para asegurar que los equipos e instalaciones permanezcan en buen estado, permitiendo utilizarlos en cualquier momento. Así se evitan interrupciones inesperadas, traumáticas y costosas por daño en equipos.

2. ALCANCE

Este plan aplica para los equipos de refrigeración, basculas, grameras y termometros utilizados en la bodega de FEDAG S.A.S.

332

1386

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

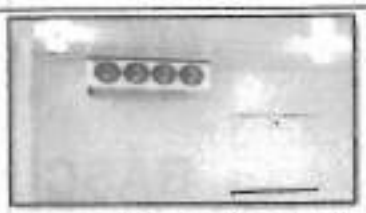
BÁSCULAS

BÁSCULAS	
UBICACIÓN	Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones, campos magnéticos, radiación electromagnética, emita gases tóxicos, ambiente no húmedo.
LIMPIEZA	La gramera se limpiará antes y después de usarla con un cepillo o paño suave. -Secar el plato con papel absorbente o un paño seco. -Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado.
USO DE LA MAQUINA	Ubicar la materia prima, producto o insumo en el plato de la gramera. -Bajar el producto pesado. -calibrar la gramera siempre y cuando sea necesario.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	-Revisión y limpieza sistema electrónico. (Revisión de la tarjeta electrónica, voltajes de alimentación, cables, terminales, conectores, teclado, display). -Limpieza del platillo de pesaje para que este se encuentre libre de polvo o suciedad. -Limpieza de la celda de carga. -Revisión y limpieza de la cámara de pesaje. -Verificación de los mecanismos de ajuste de la puerta frontal de la cámara de pesaje. -Verificación y ajuste de funcionamiento del equipo. -Informe de mantenimiento, sticker y registro fotográfico del trabajo realizado.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	La empresa o persona natural debe de informar si es necesario realizar mantenimient correctivo.
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO:	EMPRESA CONTRATADA-PERSONAL DE MANTENIMIENTO.

1387

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900605461-5

CUARTO FRIO

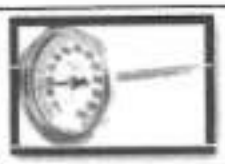
CUARTOS FRIOS	
UBICACIÓN	-El cuarto de refrigeración se debe de ubicar en un área donde no haya caída de ratos solares. -Separación entre las paredes del cuarto y los muros. -No obstaculizar la parte de la entrada. -No colocar objetos u otro tipo de utensilios en los laterales del cuarto.
LIMPIEZA	Desconectar el equipo de refrigeración antes de iniciar el proceso de limpieza. -Alistar implementos de aseo, producto detergente, desinfectante e hidrolavadora. -Retirar los alimentos o canastillas del cuarto. -Humedecer la escoba, y restregar vigorosamente techos, paredes y pisos. -Con ayuda de la hidrolavadora aclarar. -Escurrir con una escoba limpia. -Aplicar la solución desinfectante, con ayuda de un atomizador o con baldes, tener cuidado con la ropa. -Revisar ficha técnica del producto a utilizar. -Conectar el equipo y colocar en funcionamiento, si se requiere.
USO DEL EQUIPO	-Cumplir con las normas de almacenamiento.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	- Las puertas del cuarto frío deben cerrar de manera hermética para evitar que el aire frío se escape y que el aire caliente entre. -Debes revisar periódicamente que las puertas estén en perfecto estado y que cierren correctamente. -Además, es importante que las puertas cuenten con burletes o empaques que impidan la entrada de aire caliente. -Limpiar evaporadores. - Verificar regularmente que las juntas y sellos. -Revisar regularmente la temperatura de los equipos de refrigeración de cuartos fríos. -Verificar los niveles de refrigerante.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Si se nota problemas con tus equipos como una disminución en su eficiencia o a un aumento en el consumo de energía, programar el mantenimiento con el técnico.
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO:	Empresa o persona natural contratada para tal actividad.

GRAMERAS Y BÁSCULAS

GRAMERAS	
UBICACIÓN	Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones campos magnéticos, radiación electromagnética, emita gases tóxicos, ambiente n húmedo.
LIMPIEZA	La gramera se limpiará antes y después de usarla con un cepillo o paño suave. -Secar el plato con papel absorbente o un paño seco. -Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento registrar el problema detectado.
USO DE LA MAQUINA	Ubicar la materia prima, producto o insumo en el plato de la gramera. -Bajar el producto pesado. -calibrar la gramera siempre y cuando sea necesario.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	-Revisar que la estructura donde se encuentra instalada la gramera, esté en buen estado. -Comprobar la estructura general del equipo. -Verificar que los botones o interruptores de control, los cierres mecánicos, estén montados firmemente y su señalación o identificación sea clara. -Confirmar que los elementos mecánicos de ajuste – tuercas, tornillos, etc. se encuentren ajustados y en buen estado. -Revisar que los conectores eléctricos no presenten grietas o rupturas. Comprobar que están unidos correctamente a la línea. -No exceder su capacidad máxima, porque puede alterar la gramera. -Limpiar externamente el equipo, incluyendo los controles y pantallas de medición. -Realizar una desinfección y limpieza del plato de pesaje, cuando sea necesario. -Efectuar la verificación diaria según las siguientes pautas: ↓ calibrar la gramera con los patrones de calibración para este tipo de equipo. ↓ Inspeccionar y limpiar el cable de alimentación eléctrica ➢ Frecuencia: De acuerdo al uso.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	En caso de detectar mal funcionamiento o lecturas incorrectas, enviar a mantenimiento correctivo. En caso que el equipo se encuentre en mal estado buscar entidades que presten el servicio de calibración o en caso adquirir uno nuevo.
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO:	EMPRESA CONTRATADA-PERSONAL DE MANTENIMIENTO

1389

TERMOMETRO DE PUNZÓN

TERMÓMETRO DE PUNZÓN	
UBICACIÓN	El termómetro se ubicará en un lugar seguro alejado de vibraciones, emisiones de calor y ondas electromagnéticas.
LIMPIEZA	-Limpie y desinfecte el punzón del termómetro después de cada uso. -Después de lavar el punzón, desinfecte con una solución o con un paño desinfectante. -Deje secar al ambiente.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	-Almacene el termómetro en un estuche limpio y desinfectado. El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante. -Para los termómetros de punzón, recuerde revisar y cambiar las baterías rutinariamente. -Mida la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro en el centro y en la parte más gruesa del alimento. -Inserte el termómetro lo suficiente para cubrir el sensor. -Evite las bolsas de grasa en la carne y tocar los huesos. -Espere que el indicador se detenga (alrededor de 15 segundos) y luego lea la temperatura. -Inserte el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido. -Limpie y desinfecte el punzón antes de insertarlo en el siguiente alimento. -Utilice el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	-Si el termómetro no se puede ajustar, descontinué su uso. -Se debe aclarar el uso de termómetro de manera adecuada.
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO:	Coordinador

3. RESPONSABLES

Área administrativa y coordinador del programa.

4. DESARROLLO DEL PROGRAMA

Es importante identificar los equipos que son utilizados durante las actividades en bodega.

4.1. IDENTIFICACIÓN DE EQUIPOS

En la tabla 1 se puede evidenciar los equipos y la frecuencia de su mantenimiento preventivo.

Tabla 1. Identificación de equipos

EQUIPO	FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO
Básculas	Semestral
Termómetros	Semanalmente, teniendo un patrón de referencia.
Equipos de refrigeración	Semestral
Gatos hidraulicos	Semestral

Existen 3 tipos de mantenimiento, predictivo, preventivo y correctivo. Teniendo en cuenta la frecuencia de su uso y trabajo, el jefe de bodega, debe realizar la inspección visual a estos equipos e informar cada vez que se identifique fallas en su funcionamiento diligenciar el formato **PM-01-IE-02.**

4.2. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

5.PERSONAS O EMPRESAS ENCARGADAS DE SU APLICACIÓN

Este programa se debe implementar en la bodega y ser dirigido por la empresa o persona natural.

6. ANEXOS Y REGISTROS

Anexo 1. Fichas técnicas de los equipos
PM-01-FI-01-Formato de inventarios
PM-01-IE-02-Formato de inspección visual de equipos
PM-01-ME-03-Formato de reporte de mantenimiento de equipos

1392

FEDAG S.A.S	FORMATO DE INSPECCIÓN DEL ESTADO DE EQUIPOS							Código: PM-01-IE-02 Versión: 01-022024	
Fecha	Equipo a inspeccionar	PARÁMETROS A REVISAR						Hallazgos	Medida Opreventiva o Correctiva	Fecha de corrección
		Material y diseño sanitario	Sistema eléctrico	Libre de corrosión	Partes (tuercas, tornillos)	Cuerpo	Estado de funcionamiento			

INSTRUCCIONES: C=cumple, CP=cumple parcialmente, NC=no cumple,, NO=NO OBSERVADO, NA=No aplica. Diligencie la planilla evaluando los diferentes equipos que hacen parte del expendio.

Elaborado por:	
FEDAG S.A.S	

339

ANEXO 3.10

Relación de equipos y utensilios de bodega de alimentos y registro fotográfico

1394

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit: 900525401-5	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES **Lista de equipos y utensilios**

CANTIDAD	EQUIPOS/UTENSILIOS
6	Basculas de 300kg
45	Estibas plasticas libianas abiertas de peso
19	Termo Cabas
1	Cuarto frio grande, Refrigerador y congelador.
1	Lavamanos de acero inoxidable
1	Gato hidraulicos de capac. 2 toneladas
2	zorrillos
2	Canecas para productos no conformes
650	Canastillas

CAMILO ANDRES LÓPEZ GUALDRON
representante legal de FEDAG S.A.S

ANEXO 3.11

Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

1396

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900503461-5

PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS



FEDAG S.A.S

1397

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

1.OBJETIVO

Establecer las actividades necesarias para mantener calibrados los equipos de medición de masa y temperatura que se utilizan en la bodega FEDAG S.A.S.

2.ALCANCE

Aplica para las basculas, grameras y termometros que se utilizan en la bodega de FEDAG S.A.S.

3.NORMATIVIDAD

- ISO 9001 sobre la calibración de equipos de medición.
- ISO 17025: Requisitos Generales para la competencia de los laboratorios deensayo y calibración.
- ISO 9001:2015. Sistemas de gestión de la calidad requisitos

4.DEFINICIONES

Calibración: Operación que, bajo condiciones específicas, establece en una primeraetapa una relación entre los valores y sus incertidumbres de medida asociadas, obtenidas a partir de los patrones de medida y las correspondientes indicaciones con sus incertidumbres asociadas y, en una segunda etapa, utiliza esta información paraestablecer una relación que permita obtener un resultado de medida a partir de unaindicación.
Patrón: Realización de la definición de una magnitud dada, con un valor determinado y una incertidumbre de medida asociada, tomada como referencia.
Trazabilidad: Propiedad del resultado de una medición, donde puede ser relacionada a un patrón de medición apropiado, generalmente el patrón nacional o internacional, a través de una cadena continua de comparaciones.
Error de Medición: Discordancia entre el resultado de la medición y el valor de una magnitud medida.
Exactitud de Medición: Proximidad de concordancia entre el resultado de una medición y el valor (convencionalmente verdadero) de la magnitud medida.
Incertidumbre de Medición: estimación que caracteriza el campo de valores dentro del cual se sitúa el valor verdadero de una magnitud medida.
Magnitud: Atributo de un fenómeno ó de un cuerpo que es susceptible de ser distinguido cualitativamente y determinado cuantitativamente. Medición: Conjunto de operaciones experimentales que tienen como fin determinar el valor de una magnitud. Metrología: Ciencia de las mediciones. Campo del conocimiento que estudia todos los problemas relativos a las mediciones. Se puede considerar la metrología como una ciencia independiente y completa de si misma

5.CRITERIOS DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES DEL SERVICIO DECALIBRACIÓN Y MANTENIMIENTOS.

El proveedor del servicio de calibración y mantenimiento debe de tener la acreditación ONAC comopersonal idóneo para realizar calibraciones y mantenimientos en los correspondientes equipos utilizados en el área de trabajo.

5.1. REQUISITOS DEL CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

El comprobante de calibración de contener la siguiente información:
Identificación del equipo calibrado
- Identificación de los patrones utilizados y garantía de su trazabilidad
- Referencia al procedimiento o instrucción de calibración utilizado
- Condiciones ambientales durante la calibración
- Resultados de la calibración
- Incertidumbre asociada a la medida
- Fecha de calibración
- Firma (o equivalente) del responsable de la calibración.

5.2. IDENTIFICACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN DE MASA Y TEMPERATURA

En el cuadro 1, se evidencian los equipos que se encuentran en la bodega.

EQUIPOS	CANTIDAD
Básculas	6
Grameras	1
Termometros	1

6. AJUSTES Y CALIBRACIÓN

Para las básculas se realiza un mantenimiento el cual consta de una limpieza, revisión y ajuste. Este es un mantenimiento preventivo para evitar posteriores fallas en el equipo (cambio de la báscula o alguna pieza de esta). En los termómetros se hace una revisión periódica (según el cronograma de actividades) de la desviación que estos tienen, utilizando un termómetro patrón como punto de referencia y se realizan diez comparaciones como mínimo, se promedian los datos y las desviaciones encontradas, estos promedios se registran y se le informa al operario encargado sobre dicha desviación, teniendo en cuenta

que esta no sobrepase el límite máximo (1°C) ya que si es así el termómetro debe ser cambiado.

6.1. PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN Y AJUSTE

El procedimiento para el ajuste de basculas se describe a continuación:

Cuadro 1. Procedimiento de ajustes de básculas

Procedimiento	Actividad responsable	Responsable
1.Revisión del cronograma	Revisar el cronograma de actividades de calibración.	Contratista encargado
2.Prerrequisitos de calibración	El contratista debe cumplir con la dotación requerida antes de calibrar el equipo-gorro, tapabocas y bata.	Contratista encargado
3. Ubicación del equipo	El equipo que se va a calibrar debe permanecer en su lugar de trabajo.	Contratista encargado
4.Desarme el equipo y haga limpieza	Desarmar el equipo teniendo en cuenta los criterios de fabricación.	Contratista encargado
5.Revisión general	Realizar: -Revisión de topes. -Revisión de celda. -Revisión de voltaje o milivoltajes. -Estado de cables y componentes.	Contratista encargado
6. Armado de la báscula	Armar la báscula de acuerdo a las instrucciones.	Contratista encargado
7.Ajuste de peso	De acuerdo a lo fijador realizar: -Linealidad. -Excentricidad. -Repetibilidad.	Contratista encargado
8.Criterios de aceptación	Si en alguna de las 3 pruebas anteriores se observa una desviación mayor al 0,3 % del peso, se debe cambiar la celda de la báscula, si es menor o igual se hará mantenimiento a la celda. Registrar la desviación final.	Contratista encargado
9. Colocación de sticker.	Colocar el sticker para validar el ajuste.	Contratista encargado
10. Fin del proceso	Registrar las desviaciones obtenidas en cada prueba-excentricidad, linealidad, repetibilidad, y según criterio de aceptación tomar la acción correctiva. La desviación final de cada una de las tres pruebas, es el promedio de desviaciones obtenidas.	Contratista encargado

1400

En el cuadro 2, se evidencia el procedimiento de calibración de termómetros.

Procedimiento	Actividad responsable	Responsable
1.Revisión del cronograma	Revisar el cronograma de actividades de calibración de termómetros para establecer el termómetro a medir.	Supervisor de calidad
2. Adecuación de punto a medir	En un recipiente de un litro adicionar 750 g de hielo y completar agua hasta llenar.	Supervisor de calidad
3. Medida de la temperatura	Sumergir el área sensible-bulbo-del termómetro patrón en el agua con hielo hasta que esté totalmente sumergida. Esperar 30 seg o hasta que el indicador se estabilice.	Supervisor de calidad
4.Medida del termómetro a calibrar	Repetir el procedimiento anterior con el termómetro a calibrar teniendo en cuenta que las medidas de los termómetros tanto el termómetro patrón como a medir deben ser efectuadas al mismo tiempo sobre la muestra indicada anteriormente.	Supervisor de calidad
5. Registro de resultados	Registrar las temperaturas observadas en ambos termómetros en el formato de calibración.	Supervisor de calidad
6. Trazabilidad	Compara las dos lecturas obtenidas y establecer la desviación existente entre el termómetros patrón y el termómetro a calibrar.	Supervisor de calidad
7.Criterios de aceptación	Si el termómetro tiene una desviación menor o igual a + /- **1**°C respecto al patrón será aceptado. Si la desviación esta fuera del limite el termómetro debe ser cambiado.	Supervisor de calidad
8. FIN DEL PROCESO	Informar al operario que maneja el termómetro, sobre los resultados de la calibración.	Supervisor de calidad-Coordinador del programa

7. REGISTROS Y ANEXOS

Procedimientos programa calibración de equipos de medición-masas según Metrología Exacta.

PC-01-CA-01 Cronograma de calibración

PC-01-CC-02 Formato de control de calibración de equipos

FEDAG S.A.S SOLUCIONES INTEGRALES	Alimentos para Aprender	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	Casanare	CODIGO: PC01-CC-02 VERSION:01-022024			
FECHA	EQUIPO	CODIGO	OPERACIÓN		DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	FECHA DE LA PROXIMA	RESPONSABLE
			CALIBRACION	VERIFICACION			

1401

349

1402

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900505461-5	REPORTE DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS			CÓDIGO: PC-01-CA-01	
	CRONOGRAMA DE ACTIDADES			VERSIÓN: 1-02024	
Mantenimiento preventivo	AÑO 2024				
Equipos	FEBRERO	MARZO	ABRIL		
Básculas					
Termometros					

METROLOGIA EXACTA

PROCEDIMIENTO PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN - MASAS 1403

OBJETIVO	ALCANCE
Mantener calibrados, verificados y en buen estado físico e higiénico los equipos de medición, con el fin de realizar una trazabilidad y controlar puntos críticos de los procesos en los Servicios de Alimentación de **FEDAG SAS.**	El presente documento tiene alcance para todos los equipos de medición de los Servicios de Alimentación.

DEFINICIONES

- **Calibración:** Es el conjunto de operaciones con las que se establece, en ciertas condiciones específicas, la correspondencia entre los valores indicados en un instrumento o equipo y los valores conocidos correspondientes a una magnitud de medida o patrón, asegurando así la trazabilidad de las medidas y procediendo a su ajuste o corrección.
- **Patrón:** Instrumento de medición destinado a definir o materializar, conservar o reproducir la unidad de medida de una verificación, para transmitirla por verificación a otros instrumentos de medición.
- **Ajuste:** Operación para ubicar un instrumento de medición en un estado de funcionamiento para uso.
- **Verificación:** consiste en comparar el equipo de medición con un patrón certificado. Se realiza con mayor frecuencia que la calibración y con un método rápido con el fin de comprobar y afirmar que el instrumento de medición está dentro de error máximo permitido.

CONDICIONES GENERALES

- La calibración y/o verificación de los equipos de medición debe realizarse según las especificaciones y tiempos establecidos en el Plan deaseguramiento metrológico o cuando las condiciones del equipo y los datos obtenidos de las verificaciones así lo indiquen.
- Los servicios de alimentación cuentan con pesas patrón, las cuales se calibran por el laboratorio cada dos años. Estas solo se manipulan para la verificación de las básculas y grameras de los servicios de alimentación.
- Se conservar los registros de trazabilidad de cada calibración y protocolos de sus patrones que indique el grado de error o incertidumbre y entregarlos a los Servicios de Alimentación.

Cuidados generales para básculas:

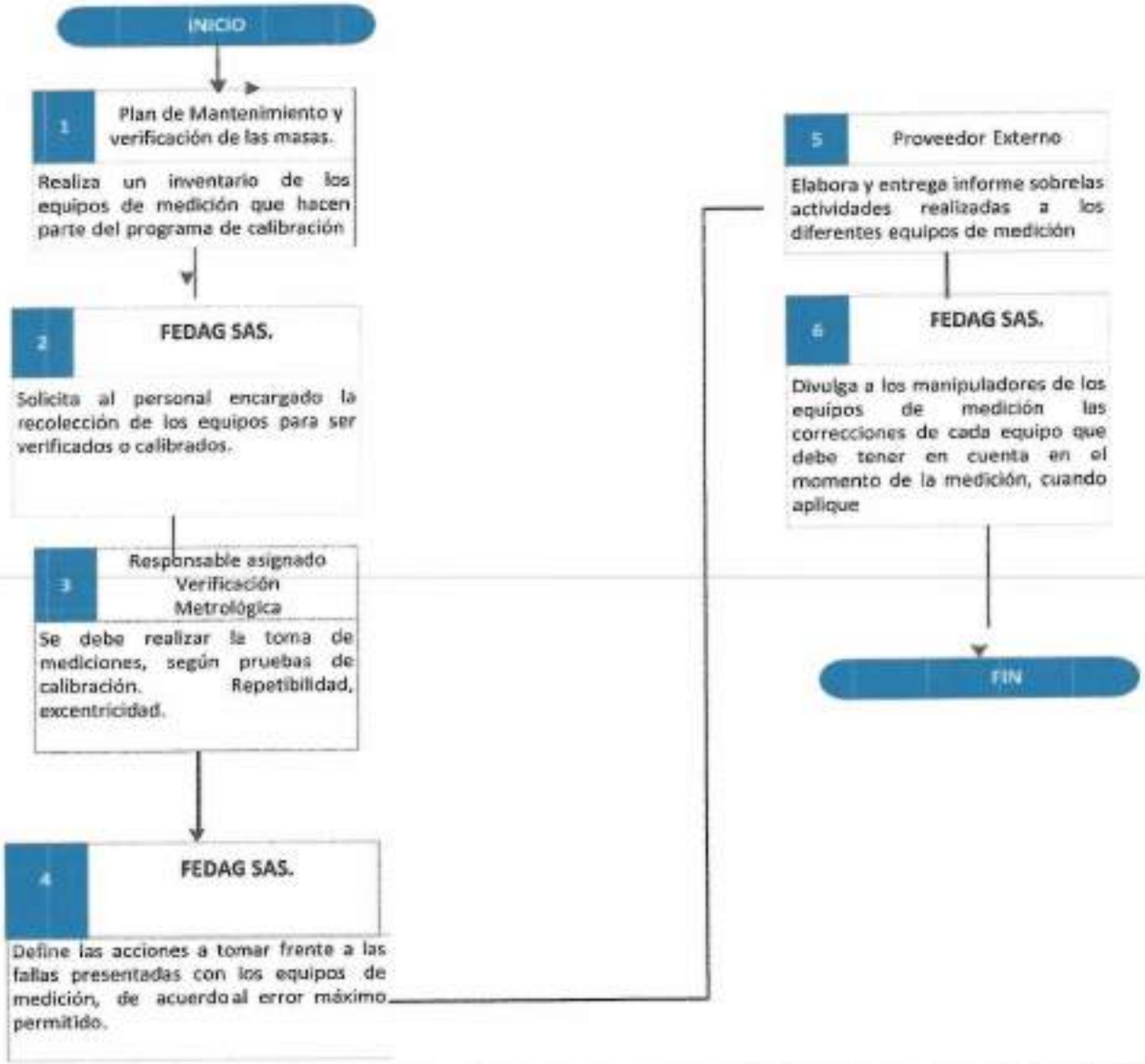
- No mueva la báscula mientras está cargada con la muestra
- No situé la báscula sobre una superficie inestable o en lugar donde pueda estar expuesta a golpes.
- No deje el cable expuesto al paso de personas.
- Evite situar la báscula en un lugar donde este expuesta a cambio bruscos de temperatura ambiente o humedad.
- No use la báscula cuando este inclinada.
- Mantenga limpias las superficies de los equipos de medición
- Antes de Realizar la medición oprimir tecla o botón Cero.

- No deje los equipos de medición cerca de fuentes de calor altas, corrientes de aire, ni de equipos que generen vibración.
- Evite transportar la balanza de un lado a otro, ya que puede sufrir golpes que afecten su verificación

Cuidados generales para las pesas patrón:

- No deje los equipos de medición cerca de fuentes de calor altas corrientes de aire, ni de equipos que generen vibración.
- Evite transportar los equipos patrón de un lado a otro, ya que puede sufrir golpes que afecten su verificación.
- Manipule las pesas patrón con guantes de látex.
- Guarde los equipos patrón en una superficie estable y cerrada.
- Evite situar los equipos patrón en lugares donde estén expuestos a cambios bruscos de temperatura, ambiente o humedad.

CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN



PROGRAMACIÓN DE VERIFICACIÓN METROLOGICA

SIMEL #9811

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO: INSTRUMENTO DE MEDICIÓN DE FEDAG SAS.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO MASAS	AÑO 2024											
ACTIVIDADES / MESES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ACTIVIDADES / SEMANAS												
Verificación Metrológica Bascula SILVER MAX TSC-400 Kg												

Firma del Reparador

METROLOGIA EXACTA

HOLA DE VIDA BASCULA SILVER MAX TSC-400 K

HOJA DE VIDA DEL INSTRUMENTO

EMPRESA	:	**FEDAG SAS.**
FABRICANTE	:	SILVER MAX
SERIE	:	790
ACTIVO FIJO	:	NA
Carga Maxima (Max)	:	400 kg
CLASE	:	III
MODELO	:	Bascula Silver Max TCS-400 Kg
UBICACIÓN	:	Cra 16 F No 31-57



354

METROLOGIA EXACTA

CALIBRACION DE BALANZAS SEGÚN LA GUÍA SIM MWG7/CG-01/v.00
METROLOGIA EXACTA

CIUDAD/FECHA	Sogamoso 12-Ferero-2024	CONSECUTIVO :	1

DATOS DEL EQUIPO								
Solicitante	:	FEDAG SAS.			Instrumento	:	Balanza Digital	
Fabricante	:	SILVER MAX			Modelo	:		
Serie	:	790			Ubicación	:	FEDAG SAS	
Carga Máxima	:	400 Kg	g	Carga Minima (min)		:	100 g	
Divisón de escala	:	0,1	mg	Desviación estandar		:	0	mg
Desviación lineal	:	0,2	mg	Sensibilidad térmica		:		1/°C
EMP por excentricidad	:	NR		Carga para excentricidad		:	60000	g

DATOS PATRON DE CALIBRACION

Juego de Pesas Clase	:	M1
Número de Certificado	:	M231826
Fecha Certificado	:	03/10/2023

DATOS PARA PRUEBA DE ERROR DE INDICACIÓN O EXACTITUD

Cargas de Prueba	Valor Nominal		Masa Convencional		Incertidumbre	
5000 g	5000	g	5000	g	0,020	mg
10000 g	10000	g	10000	g	0,025	mg
50000 g	50000	g	50000	g	0,03	mg
60000 g	60000	g	60000	g	0,05	mg

METROLOGIA EXACTA

PRUEBAS DE CALIBRACION

PRUEBA DE EXCENTRICIDAD

PRUEBA DE EXCENTRICIDAD			
POSICION	CARGA (10000 g) INDICACION (g)	DIFERENCIA (g)	VALOR DE LA DIFERERENCIA (mg)
1	10000	0,0000	0,0000
2	10000	0,0000	0,0000
3	10000	0,0000	0,0000
4	10000	0,0000	0,0000
5	10000	0,0000	0,0000

DIF MAX Excentricidad	0,0000 mg

3 1	4
2	5

PRUEBA DE EXCENTRICIDAD			
POSICION	CARGA (70000 g) INDICACION (g	DIFERENCIA	VALOR DE LA
1	20000	0,0000	0,0000
2	20000	0,0000	0,0000
3	20000	0,0000	0,0000
4	20000	0,0000	0,0000
5	20000	0,0000	0,0000

DIF MAX Excentricidad	0,0000 mg

3 1	4
2	5

PRUEBA DE EXCENTRICIDAD			
POSICION	CARGA (5000 g) INDICACION (g)	DIFERENCIA (g)	VALOR DE LA DIFERERENCIA (mg)
1	5000	0,0000	0,0000
2	5000	0,0000	0,0000
3	5000	0,0000	0,0000
4	5000	0,0000	0,0000
5	5000	0,0000	0,0000

DIF MAX Excentricidad	0,0000 mg

3 1	4
2	5

PRUEBA DE EXCENTRICIDAD			
POSICION	CARGA (60000 g) INDICACION (g	DIFERENCIA	VALOR DE LA
1	60000	0,0000	0,0000
2	60000	0,0000	0,0000
3	60000	0,0000	0,0000
4	60000	0,0000	0,0000
5	60000	0,0000	0,0000

DIF MAX Excentricidad	0,0000 mg

3 1	4
2	5

RESPONSABLE:	ELABORADO: Floralba Rios
FEDAG SAS.	Reparador SIMEL 9811

ANEXO 3.12

Contrato de arrendamiento de bodega ofertada

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE BODEGA DE ALIMENTOS

ARRENDADOR: JAIME ERNESTO BARRERA BARRERA

ARRENDATARIO: FEDAG S.A.S.

OBJETO: ARRENDAMIENTO DE BODEGA DE ALIMENTOS PARA ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN DESARROLLO DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024 NUMERO INTERNO UM 0001 DE 2024 CUYO OBJETO ES IMPLMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE, CELEBRADO ENTRE LA GOBERNACION DE CASANARE Y LA EMPRESA FEDAG SAS.

El suscrito **JAIME ERNESTO BARRERA BARRERA,** mayor de edad, residente en Yopal, identificado con cédula de ciudadanía número 9.519.458 expedida en Sogamoso, actuando en calidad de propietario de la bodega de alimentos, por una parte que, en adelante se denominara **EL ARRENDADOR**, y por otra parte, **CAMILO ANDRÉS LÓPEZ GUALDRON**, identificado con cédula de ciudadanía número 1.118.545.639 de Yopal (Casanare), en su condición de representante legal de **FEDAG S.A.S.**, identificada con Nit No. 900505461-5, en adelante se denominara **EL ARRENDATARIO**, se acordó celebrar el presente Contrato de Arrendamiento de Bodega de Alimentos, el cual se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. OBJETO. Arrendamiento de bodega de alimentos, ubicada en la avenida C50 23 65 C 38A 23 54 # MZ J CS 8 barrio María Paz casa de habitación, para la ejecución del programa de alimentación escolar, en marco de contratación adelantada con la Gobernación de Casanare.

SEGUNDA. DESTINACIÓN. El arrendatario se compromete a emplear el inmueble únicamente para almacenamiento de alimentos y bebidas, en marco de lo cual implementará las acciones conexas que favorezca la actividad, debiendo garantizar la conservación de la bodega, salvo el deterioro normal por el uso.

TERCERA. SEGURIDAD DE LOS BIENES DEPOSITADOS. La custodia y seguridad de los bienes depositados correrá por exclusiva cuenta del ARRENDATARIO, asumiendo éste las consecuencias de su deterioro, pérdida o perención. En caso que factores físicos

o directamente imputables a las características de la bodega sean las causas del deterioro de los bienes depositados, deberá el ARRENDADOR adelantar las mejoras necesarias que garanticen adecuadas condiciones del inmueble o en su defecto autorizar al ARRENDATARIO para que a costa del ARRENDADOR efectúe los arreglos necesarios.

CUARTA. RESTITUCIÓN. El arrendatario restituirá el inmueble al arrendador a la terminación del contrato en el mismo estado en que lo recibe, salvo el deterioro natural.

QUINTA. FORMA DE PAGO. El valor por concepto de arrendamiento será cancelado por mensualidades adelantadas, dentro de los cinco (05) primeros días del mes siguiente a la prestación del servicio, previa presentación de cuenta de cobro y/o factura por parte del contratista, ante la Subgerencia Financiera; el valor del canon de arrendamiento del mes será de **VEINTE MILLONES DE PESOS MONEDA CORRIENTE ($ 20.000.000,00)**, valor que incluye cuarto frio de 12 mts X 2.50 mts X 2.60 mts (78 m3).

SEXTA. SERVICIOS PÚBLICOS. El pago de servicios públicos será asumido por el arrendador a partir del 17 de febrero de 2024 hasta la terminación del presente contrato.

SÉPTIMA: TÉRMINO. El presente contrato tendrá una duración de tres (03) meses, a partir del 17 de febrero de 2024 con opción de prorroga salvo acuerdo de las partes del canon de arrendamiento y tiempo de duración. **Parágrafo primero:** El presente contrato está sujeto a las vicisitudes que tenga la ejecución del Programa de Alimentación Escolar "PAE" con destino a las instituciones educativas del Departamento de Casanare, de acuerdo con la ejecución del contrato y en el evento que el mismo se suspenda o termine, el presente contrato de arrendamiento se suspenderá o terminará sin surtirse preaviso, requerimiento previo o justificación alguna a EL ARRENDADOR. **Parágrafo segundo:** entre las partes acuerdan que considerando el presente contrato de arrendamiento tiene como finalidad la prestación de un servicio a una entidad pública, la cual tiene interventoría contratada, así mismo, el programa a ejecutar establece lineamientos técnicos que son de cabal cumplimiento, en caso de que por parte de la Gobernación de Casanare y/o interventoría externa se exija adelantar adecuaciones al inmueble, las mismas serán asumidas por el arrendatario con previa autorización del arrendador, dichas adecuaciones el arrendatario tomara la decisión de dejarlas o se dejara la bodega en el mismo estado en que lo recibe, en caso de que no sea validada la bodega para la ejecución de la actividad, dicha situación será considerada como una justa causa para la terminación del contrato, igualmente la renuncia del arrendador en adelantar las adecuaciones requeridas por interventoría y/o supervisión.

OCTAVA: Subarriendo y cesión. – **El Arrendatario** no tiene la facultad de ceder el arriendo ni de subarrendar, total o parcial, salvo autorización expresa del **Arrendador.** En caso de contravención, el **Arrendador** podrá dar por terminado el contrato de arrendamiento y exigir la entrega del inmueble o celebrar un nuevo contrato con los usuarios reales, caso en el cual el contrato anterior quedará sin efectos, situaciones éstas

que se comunicarán por escrito al **Arrendatario. NOVENA: Desalojo Notarial Exprés: El Arrendatario** acepta y se obliga a cumplir lo regulado y establecido para este desalojo.

DÉCIMA: Notificaciones. – Para efectos de notificaciones judiciales y extrajudiciales relacionadas con el presente contrato.

DÉCIMA PRIMERA: DOMICILIO. Para todos los efectos del presente contrato de arrendamiento, se señala como domicilio del arrendador ciudadela la decisión apartamento 301 torre 29 y de arrendatario CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare.

En constancia se firma en el municipio de Yopal, Casanare, a los diecisiete (17) días del mes de febrero de dos mil veinticuatro (2024).

ARRENDADOR

JAIME ERNESTO BARRERA BARRERA
C.C. No. 9.519.458 expedida en Sogamoso
Arrendador

ARRENDATARIO

CAMILO ANDRÉS LÓPEZ GUALDRON
C.C. No. 1.118.545.639 de Yopal
R.L. FEDAG S.A.S.
Arrendatario

4. DOCUMENTOS PLAN DE CAPACITACIÓN

ANEXO 4.1

Programa de capacitación a personal manipulador de alimentos

PLAN DE CAPACITACIÓN DIRIGIDO AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900505461-5	PLAN DE CAPACITACIÓN	CÓDIGO: PC-01-FD-01
		VERSIÓN: 1-022024

INTRODUCCIÓN

Es fundamental el aseguramiento de la inocuidad en los alimentos por lo cual es fundamental el desempeño correcto del personal manipulador por tal razón FEDAG S.A.S. implementó un PLAN **DE CAPACITACIÓN**, El plan se diseña en base a la normatividad vigente, para todas las personas que manipule alimentos, con el fin de tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Las empresas deberán 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. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada 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 contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente.

Por lo anterior expuesto, se requiere que el operador del PAE realice la capacitación continua y permanente, por parte de profesionales idóneos y con experiencia, a todo el personal que manipula alimentos, con el fin de lograr la calidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, prevenir la contaminación de los alimentos y las enfermedades transmitidas por alimentos y prevenir accidentes de trabajo entre otros

El contenido del plan responde a lo establecido en el Artículo 12 y 13 del capitulo III de la Resolución 2674 de 2013.

OBJETO

establecer un plan de capacitación permanente dirigido al personal manipulador de alimentos de los comedores escolares y la bodega de almacenamiento de FEDAG S.A.S con el fin de lograr entregar un producto con calidad e inocuidad.

ALCANCE

El plan de capacitación y entrenamiento continúo abarca a todas las personas que laboran en el área operativa de comedores escolares, y la bodega de almacenamiento de FEDAG S.A.S con el fin de reforzar las habilidades del trabajador.

DEFINICIONES

Acción correctiva: Cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.

Adulterado: Se considera que la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos están adulterados, siempre que:

1. Lleven o contengan cualquier sustancia tóxica o nociva que haya sido intencionalmente adicionada en cualquier etapa de la cadena alimentaria y que sea perjudicial para la salud.
2. Contengan residuos químicos no autorizados o que excedan los límites máximos permitidos.
3. Lleven o contengan cualquier aditivo alimentario no autorizado.
4. Estén compuestos en su totalidad o en parte, por cualquier sustancia poluta, pútrida o descompuesta, o si por cualquier otra razón resulta poco saludable, malsano, insalubre o de cualquier otra manera no sea apto para el consumo humano.
5. Hayan sido preparados, empacados o mantenidos bajo condiciones insalubres que puedan afectar su inocuidad.
6. Hayan sido obtenidos total o parcialmente de un animal que haya muerto por causas diferentes al sacrificio autorizado.
7. El empaque primario o secundario esté compuesto total o parcialmente por cualquier sustancia tóxica o nociva que pueda contaminar su contenido, haciéndolo perjudicial para la salud.
8. De manera intencional hayan sido expuestos a radiación, a menos que el uso de dicha radiación estuviera de acuerdo con la regulación nacional vigente.

9. Algún elemento esencial haya sido omitido o sustraído de los mismos de manera total o parcial; o si han sido reemplazados por cualquier sustancia de uso no permitido, de manera total o parcial; o si el daño o la sustracción ha sido ocultada de cualquier manera.
10. Se les haya agregado cualquier sustancia de uso no permitido a los productos, o combinado o empacado con el mismo de manera que aumenten su volumen o peso, o se reduzca su calidad o fuerza, o para hacer que aparezca mejor o de mayor valor de lo que realmente es.

Alterado: Aquella carne, producto cárnico comestible y derivado cárnico que sufre modificación o degradación parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos, que le impiden ser apto para consumo humano.

Buenas Prácticas de Higiene (BPH): Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, procesamiento, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Autoridad competente: Son las autoridades oficiales designadas por la ley para efectuar el control del Sistema Oficial de Inspección Vigilancia Y Control en los predios de producción primaria, el transporte de animales en pie, las plantas de beneficio, de desposte o desprese, de derivados cárnicos, el transporte, el almacenamiento y el expendio de carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, de acuerdo con la asignación de competencias y responsabilidades de ley.

Expendio: Establecimiento donde se efectúan actividades relacionadas con la comercialización de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, que ha sido registrado y autorizado por las entidades sanitarias competentes para tal fin.

Manipulador de alimentos. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

METODOLOGÍA

Para el desarrollo de los diferentes temas que hacen parte de plan de capacitación e instrucción del personal que labora en el área operativa de los comedores escolares y bodega de almacenamiento de FEDAD S.A.S, estos temas se desarrollaran de manera presencial o virtual, en la cual se hará uso de herramientas tecnológicas y material de apoyo didáctico, los temas a tratar en la capacitación permitirán adquirir elementos teóricos y metodológicos y conceptuales que son utilizados en el puesto de trabajo

RECURSOS.

Físicos: Se dispondrá del plan de capacitación en cada una de las sedes educativas favorecidas con el programa de alimentación escolar.
Tecnológicos: Se garantizará la disponibilidad de medios audiovisuales.
Humanos: se pondrá a disposición de profesionales para dictar las capacitaciones.

RESPONSABLES

La ejecución del plan estará a cargo del personal técnico, nutricionista, supervisores y coordinadores, quienes serán los responsables de impartir las jornadas de capacitación, entrenamiento y retroalimentación al personal manipulador de alimentos.

CONTENIDO TEMÁTICO

1419

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900905461-5	PLAN DE CAPACITACIÓN	CÓDIGO: PC-01-FD-01
		VERSIÓN: 1-022024

Los temas a continuación mencionados se dividirán en las diferentes capacitaciones.

- PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN tiempo de ejecución de este módulo 20 minutos.
- LEGISLACIÓN SANITARIA. tiempo de ejecución de este módulo 20 minutos.
- DILIGENCIAMIENTO FORMATOS PLAN DE SANEAMIENTO tiempo de ejecución de este módulo 20 minutos.
- PROGRAMA OPERATIVO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN tiempo de ejecución de este módulo 20 minutos.
- PLAN DE MANEJO DE PLAGAS Y RESIDUOS tiempo de ejecución de este módulo 20 minutos
- DOCUMENTOS TÉCNICOS DE nutrición tiempo de ejecución de este módulo 30 minutos.
- HÁBITOS SALUDABLES tiempo de ejecución de este módulo 20 minutos.
- CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA Y ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETAS tiempo de ejecución de este módulo 30 minutos.

SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN
se podrá manejar de dos formas la verificación y seguimiento según sea la necesidad.

- Por medio registro fotográfico.
- Por medio de planillas de asistencia.

ANEXOS
Cronograma de capacitaciones: **PC-01-CC-01**
Formato de asistencia: **PC-01-FA-02**

1420

EVALUACIÓN

NOMBRES Y APELLIDOS: _____MUNICIPIO: _____

I.E.: _____ SEDE: _____

Encierra la respuesta correcta

1.Son los principios básicos y prácticos en la manipulación y preparación de alimentos para consumo humano.

a. Resolución 2674 de 2013
b. Buenas prácticas de manufactura
c. Buenas prácticas agrícolas

2. Característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a la salud del consumidor.

a. Perecedero
b. Inocuo
c. Saludable

3. Persona que interviene de forma permanente u ocasional, en las actividades de manipulación y preparación de alimentos.

a. Supervisor
b. Beneficiario
c. Manipulador

4. Es la cantidad de un alimento que elige comer para una comida o refrigerio.
a. Minuta patrón
b. Ración
c. Desayuno

4.Mencione cuales son los requisitos que debe de cumplir un manipulador de alimentos.

1421

Educación Aprender FEDAG S.A.S	CRONOGRAMA DE CAPACITACION	VERSIÓN: 01-022024
	FEDAG S.A.S	CÓDIGO: PC-01-CC-01

ITEM	MUNICIPIO	FEBRERO				
		DIAS				
		15	16	17	18	19
1	Trinidad					
2	San Luis					
3	Hato corozal					
4	Pore					
5	Nunchia					
6	Tamara					
7	Villanueva					
8	Sabanalarga					
9	tauramena 2					
10	Monterrey					
11	Tauramena					
12	Aguazul					
13	Mani					
14	Chameza					
15	Recetor					
16	Sacama					
17	Salina					
18	Paz ariporo					
19	Orocue					

3674

Educación Alimentos Aprender FEDAG S.A.S

ITEM	TEMAS	SUB TEMA	JORNADA
1	PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN tiempo de ejecución de este módulo 20 minutos..	Buenas practicas de manipulación de alimentos y Buenas practicas higienicas; Resolucion 2674 de 2013.	1
2	LEGISLACIÓN SANITARIA. tiempo de ejecución de este módulo 20 minutos.		
3	DILIGENCIAMIENTO FORMATOS PLAN DE SANEAMIENTO tiempo de ejecución de este módulo 20 minutos.	Plan de saneamiento y programas anexos. Entrega, socialización y explicacion del diligenciamiento de los formatos.	
4	PROGRAMA OPERATIVO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN tiempo de ejecución de este módulo 20 minutos.	conjunto de operaciones que tienen para eliminar la suciedad y mantener controlada carga microbiana, cual es el fin la eliminación de la suciedad, la desinfeccion	
5	PLAN DE MANEJO DE PLAGAS Y RESIDUOS tiempo de ejecución de este módulo 20 minutos	la importancia de realizar la recoleccion de los residuos, clasisficacion de los residuos de acuerdo normatividad, enfermedades transmitivas por la plagas, tipos de control para evitar la presencia de las plagas	
6	DOCUMENTOS TÉCNICOS DE nutrición tiempo de ejecución de este módulo 30 minutos.	Socialización de Ciclos de menu, minuta patron, lista de intercambios y guias de preparacion. Resolución 00335 de 2021, Manejo de la operación de los Programas de Alimentación Escolar - PAE	
7	HÁBITOS SALUDABLES tiempo de ejecución de este módulo 20 minutos.	Todas aquellas conductas que tenemos asumidas como propias en nuestra vida cotidiana y que inciden positivamente en nuestro bienestar físico, mental y social	
8	CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA Y ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETAS tiempo de ejecución de este módulo 30 minutos.	Conceptos que es una ETA, que es una contaminacion microbiana, alimentos donde mas se presentan las ETAS, Causas de las intoxicaciones alimentarias	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA:	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR:	TEMA:		
LUGAR			

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	Cargo	FIRMA

Elaboró:
S.A.S

FEDAG

ANEXO 4.2

Fichas técnicas de capacitación

1425

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

FICHA TECNICA – ESTRATEGIA DE HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES	
TEMA: HABITOS SALUDABLES Y FACTORES DE RIESGO	**INTENSIDAD HORARIA:** Charla de 30 minutos

OBJETIVO GENERAL:

Sensibilizar a manipuladoras de las sedes educativas de los 18 municipios frente a la adquisición de como actores fundamentales y directos del PAE.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Incorporar acciones de información y comunicación en el PAE para la promoción de cultura alimentaria en el comedor escolar.
- Sensibilizar frente a la importancia de la estrategia plato saludable para la familia colombiana.
- Aumentar el consumo del agua y verduras.
- Sensibilizar frente al manejo de porciones y actividad física.

ALCANCE

Realizar capacitación a todas las manipuladoras de cada una de las sedes focalizadas en el programa PAE usando como herramienta Resolución 00335 de 2021, la resolución 2674 de 2013.

CONTENIDO TEMÁTICO:

1. Introducción.
2. LEGISLACIÓN SANITARIA y PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. tiempo de ejecución de este módulo 60 minutos.
3. PLAN DE SANEAMIENTO Y DILIGENCIAMIENTO FORMATOS. tiempo de ejecución de este módulo 60 minutos.
4. DOCUMENTOS TÉCNICOS DE NUTRICIÓN y ASPECTOS CONTRACTUALES DE LA OPERACIÓN DEL PAE tiempo de ejecución de este módulo 60 minutos.

INTRODUCCIÓN

Se realizó convocatoria a las manipuladoras de alimentos a los municipios realizando 10 grupos, donde mediante presentación de diapositivas se pretende desarrollar las temáticas propuesta acorde al plan de capacitación.

METODOLOGÍA

Las actividades se desarrollarán en 3 pasos:

1426

1. Socialización de las diapositivas
2. Informe de la actividad
3. Registro fotográfico y/o evaluación

MATERIAL

Diapositivas:





1427

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentando Aprender



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	RESULTADO
1. Focalización y Charla dirigida manipuladoras de las sedes focalizadas programa PAE.	Nutricionista operador y/o supervisores de campo	Registro fotográfico e informe de la actividad.

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

1428

FEDAG S.A.S

NIT 900.505.461-5

CERTIFICA QUE:

PARTICIPO EN LA CAPACITACIÓN

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA-BPM E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

CON UNA INTENSIDAD DE TRES (3) HORAS

EN CONSTANCIA DE LO ANTERIOR SE EXPIDE EL PRESENTE CERTIFICADO EL DÍA 16 DE FEBRERO DE 2024 EN EL MUNICIPIO DE TRINIDAD DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Durley Murcia C.
C.C. 46387407 Scg.

DURLEY MURCIA CAMACHO
TP No 15254-245298
CAPACITADOR

Camilo Andres López G

CAMILO ANDRES LÓPEZ GUALDRON
C. C. No. 1.118.545.639
Representante Legal FEDAG SAS

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

1429

ANEXO 4.3

Cronograma de capacitacion

1430

Educación Alimentos Aprender FEDAG S.A.S	CRONOGRAMA DE CAPACITACION	VERSIÓN: 01-022024
	FEDAG S.A.S	CÓDIGO: PC-01-CC-01

ITEM	MUNICIPIO	FEBRERO DIAS				
		15	16	17	18	19
1	Trinidad					
2	San Luis					
3	Hato corozal					
4	Pore					
5	Nunchia					
6	Tamara					
7	Villanueva					
8	Sabanalarga					
9	tauramena 2					
10	Monterrey					
11	Tauramena					
12	Aguazul					
13	Mani					
14	Chameza					
15	Recetor					
16	Sacama					
17	Salina					
18	Paz ariporo					
19	Orocue					

343

ANEXO 4.4

Informe de capacitación a personal manipulador de alimentos

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

METODOLOGIA DE LA CAPACITACION

Se realizó convocatoria a las manipuladoras de alimentos a los municipios realizando 10 grupos, donde mediante presentación de diapositivas se pretende desarrollar las temáticas propuesta acorde al plan de capacitación.

CUADRO GRUPOS DE CAPACITACIÓN.

ITEM	MUNICIPIO	LUGAR DE CAPACITACIÓN	FECHA DE CAPACITACÓN
1	Trinidad	San Luis	16/02/24
2	San Luis		
3	Pore		
4	Hato corozal	Hato Corozal	17/02/24
5	Nunchia	Nunchia	16/02/24
6	Tamara	Tamara	16/02/24
7	Villanueva	Villanueva.	15/02/24
8	Sabanalarga		
9	Monterrey		
10	Tauramena	Aguazul y Villanueva.	15/02/24
11	Aguazul	casa cultura Aguazul.	
12	Mani		
13	Chameza		
14	Recetor		
15	Sacama	Sacama	18/02/24
16	Salina	Salina	18/02/24
17	Paz Ariporo	Paz de Ariporo	16/02/24
18	Orocue	Orocue	19/02/24

TEMAS TRATADOS

1	ASPECTOS CONTRACTUALES tiempo de ejecución de este módulo 30 minutos.	tiempo de duración contrato, solicitud de hojas de vida,
2	LEGISLACIÓN SANITARIA. tiempo de ejecución de este módulo 60 minutos.	buenas prácticas de manufactura resolución 0335 de 2021 resolución 2674 de 2013
3	DOCUMENTOS TÉCNICOS DE nutrición tiempo de ejecución de este módulo 60 minutos.	ciclos de menú minuta patrón guías de preparación

1433

4	DILIGENCIAMIENTO FORMATOS PLAN DE SANEAMIENTO tiempo de ejecución de este módulo 60 minutos.	entrega de formatos y explicación diligenciamiento de cada uno de los formatos

CONCLUSIÓN GENERAL

Se debe aplicar todos los conocimientos adquiridos durante la jornada, los intercambios se pueden realizar siempre y cuando sean aprobados por la ETC, por ende no se deben hacer modificaciones, solo en caso de contigencia como por ejemplo falta de servicio de luz, sobre maduracion producto, se informa que todos los formatos deben ser diligenciados de manera diaria como se les explicó, dado que son actividades que permiten garantizar la calidad e inocuidad en todo el programa.

1434

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900505401-0	**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS** **SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.** OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.

OPERADOR:	**FEDAG S.A.S**	
MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD:	AGUAZUL	
MUNICIPIOS PARTICIPANTES:	Aguazul, Maní, Chameza, Recetor, Tauramena.	
CAPACITADOR:	NIKOL VARGAS	
HORARIO:	08:00 a 11:00 AM	
DURACION:	03 HORAS	
MES REPORTADO	**FECHA**	**TIPO DE EVENTO**
FEBRERO	15 DE FEBRERO 2024	CAPACITACION

ANEXOS:
1. planillas de asistencia de la capacitacion.
2. registro fotográfico





CALLE 40 # 23-57 Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

377

1435

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.
INFORME FASE PREOPERATIVA	
ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:	
4.Presentar plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.	
SOPORTES:	Registros fotograficos.

PROGRAMA: CAPACITACION	PERIODO DE ATENCIÓN: FEBRERO
	
	

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

378

1436

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.

PROGRAMA: CAPACITACION	PERIODO DE ATENCIÓN: FEBRERO
	
	
	

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

379

1437

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.
INFORME FASE PREOPERATIVA	
ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:	
4. Presentar plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.	
SOPORTES:	Registros fotograficos.

PROGRAMA: CAPACITACION	PERIODO DE ATENCIÓN: FEBRERO
	
	
	

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

390

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alternativas Aprender

FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA

CÓDIGO: PC-01-FA-02
VERSIÓN: 01-022024

FECHA: 15/02/24 | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITADOR: Nicol Vargas. | TEMA: Normatividad Vigente, Doc. Tec de Nutricion, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: AGUAZUL CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	ANA YIVER GIRALDO MORA	47.434.876	I.E. CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	Ana Yiver Giraldo Mora
2	MAYERLY BELTRAN MORALES	1.116.855.078	I.E. CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	Mayerly Beltran.
3	SANDRA MILDRED SOLER HERRERA	1.116.542.541	I.E. CUPIAGUA	CUNAMA	Sandra Soler H
4	MARIA ROSALBINA ACEVEDO BARRERA	46.377.538	I.E. CUPIAGUA	CUPIAGUA	Rosalvina A
5	ANA LUCIA RAMIREZ TORRES	40.031.514	I.E. CUPIAGUA	CUPIAGUA	Ana Lucia Ramirez Torres
6	ANDREA PATRICIA HOYOS ARGUELLO	33.646.233	I.E. CUPIAGUA	CUPIAGUA	Andrea Patricia Hoyos.
7	ERIKA YESENIA CRUZ ORTIZ	1.116.548.462	I.E. CUPIAGUA	CUPIAGUA	Erika Cruz
8	HILDA BEATRIZ LESMES CELIS	33.676.766	I.E CUPIAGUA	SAN IGNACIO DE CUMACO	Hilda B. Lesmes.
9	LEIDY FABIOLA PEDRAZA ROJAS	1.007.491.722	I.E. CUPIAGUA	EL TRIUNFO	Laidy Pedraza
10	MARIA DORELIA GUIO ARIAS	24.228.604	I.E. CUPIAGUA	MANOGUA	Maria Guio
11	LUZ STELLA CORREGIDOR BARRERA	33.645.209	I.E. CUPIAGUA	PLAN CUNAMA LAS BRISAS	Luz Stella
12	KAREN ANDREA ZAMORA DIAZ	1.116.852.636	I.E. CUPIAGUA	PLAN CUNAMA LAS BRISAS	
13			I.E. CUPIAGUA	RETIRO MILAGRO	
14	ELENA MARIA TUMAY INOCENCIO	47.435.001	I.E. CUPIAGUA	UNETE	Elena María T
15	FLOR ANGELA AVELLA PULIDO	60.333.005	JORGE ELIECER GAITAN	EL GUINEO	

Elaboró:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentación Aprender | FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA | CÓDIGO: PC-01-FA-02 | VERSIÓN: 01-022024 | FEDAG S.A.S

FECHA: 15/02/24 | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITADOR: Nicol Vargas | TEMA: Normatividad Vigente, Doc Tec de Nutricion, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de Formatos

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: AGUAZUL CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
16	MARIA LUCERO HENAO LOZANO	26.649.109	I.E. LA TURUA	SALITRE	Maria lucero.
17	LEIDY ALCIRA CASTILLO LOPEZ	1.116.550.444	I.E. LA TURUA	CERRITO	*Leidy Castillo L
18	INNA MARIA SANCHEZ GUTIERREZ	1.116.552.430	I.E. LA TURUA	CONSTRUCTIVISTA LA UPAMENA	*Inna maria
19	BLANCA MIRIAM PUCHIGAY MARTINEZ		I.E. LA TURUA	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	*Blanca Miriam Puchigay M
20	JASBLEIDY ROJAS	33.647.031	I.E. LA TURUA	LA TURUA	Jasbleidy Rojas
21	YURLEY EMILCE SALAMANCA BOHORQUEZ	1.116.542.723	I.E. LA TURUA	LA TURUA	
22	ANA ALEIDA DUQUE DUARTE	28.919.417	I.E. LA TURUA	LA TURUA	ANA ALEIDA DUQUE
23	ESTELA GARZON PATIÑO	24.227.454	I.E. LA TURUA	LA VICTORIA	*Stella Garzón P.
24	ROSA AURELIA SANCHEZ VALBUENA	68.292.454	I.E. LA TURUA	SAN MIGUEL DE FARALLONES	*Rosa Aurelia Sanchez
25	MARIA CLARIBEL VIASUS CASTILLO	1.118.539.006	I.E. LEON DE GREIFF	LA CABUYA	*Maria Viasus.
26	ANA BERTILDE MARTINEZ PARRA	52.032.191	I.E. LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF	Ana Martinez
27	LEIDY ANDREA GOMEZ PRIETO	1.116.548.166	I.E. LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF	Leidy Andrea Gomez
28	MAIRA LEANDRA CHAPARRO VARGAS	1.116.543.743	I.E. LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF	Maira chaparro.
29	FRANCY JOHANA CHAPARRO CELY	33.647.175	I.E. LEON DE GREIFF	SAN BENITO	JOHANA CHAPARRO
30	YURI CLARENA ARTAHONA	1.119.510.199	LUIS MARIA JIMENEZ	ALTAMIRA	

Elaboró:

1448

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender

FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA

CÓDIGO: PC-01-FA-02
VERSIÓN: 01-022024

FEDAG S.A.S

FECHA: 15/02/24. | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITADOR: Nicol Vargas | TEMA: Normatividad Vigente, Doc Tec de Ubicación, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de Formatos

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: AGUAZUL CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
31	MARIA AMELIA PARRA RINCON	24.228.130	LUIS MARIA JIMENEZ	EL GUAIMARO	María Amelia Parra
32	OLGA LUCIA CONTRERAS JIMENEZ	21.191.065	LUIS MARIA JIMENEZ	EL TESORO DEL BUBUY	olga l. contreras
33	IDALI URREGO BUITRAGO	24.227.981	LUIS MARIA JIMENEZ	LA DEFENSA	Idali Urrego
34	NAUDI HURTADO ABRIL	1.118.547.311	LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESMERALDA	Naudy Hurtado A.
35	HORTENCIA CORTES MARIN	63.477.784	LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESPERANZA	Hortencia cortes m.
36	DELMA REINA CUCUBANA	68.307.800	LUIS MARIA JIMENEZ	LA GRACIELA	Delma Reina
37	ALCIRA SALCEDO CHAPARRO	24.227.209	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	Alcira Salcedo Ch
38	SANDRA BRIYID CHAPARRO LOZANO	46.373.171	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	Sandra chaparro
39	YENIFER DANIELA CAMARGO LONDOÑO	1.006.441.620	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	Daniela londoño.
40	BENILDA SALCEDO CHAPARRO	24.227.789	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	Benilda Salcedo ch
41	TERESA DE JESUS SOLER BARON	33.379.355	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	Teresa Soler
42	BLANCA NUBIA PATIÑO ALARCON	1.116.543.788	LUIS MARIA JIMENEZ	SAN RAFAEL	blanca Chaparro
43	ANGELA DAYANA MONROY SALCEDO	1.116.555.243	LUIS MARIA JIMENEZ	SAN LUIS DE PIÑALITO	Angela Monroy S.
44	ELIZABETH BECERRA GOMEZ	24.227.137	I.E. SAN AGUSTIN	RIOCHIQUITO	Elizabeth Becerra

14

Elaboró:

FEDAG S.A.S

383

1441

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 15/02/24.	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA: 3 horas
CAPACITADOR: Vicol Vargas.	(Normatividad Vigente, Doc. Tec Nutrición,		
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:	Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos)		

No.	nombre	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	JULIETH CONSUELO LEAL FARIAS	1.115.736.549	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUIN DE GARBAY	Julieth Leal Farias
2	FANY IDELFA MORALES ALONSO	1.116.612.997	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	Fany Morales
3	LUCY LANDRIA GAMEZ CUADRADO	40.936.928	I.E. CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA HELENA DEL CUSIVA	Lucy Gamez
4	ANDREA PAOLA SANABRIA MORENO	1.005.624.476	I.E. CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA HELENA DEL CUSIVA	Andrea Sanabria
5	PAULA MARCELA PARADA PUERTO	46.450.168	I.E. CAMILO TORRES RESTREPO	GUAYANAS	Paula Parada
6	MARIA CHEVELA MARTINEZ BELTRÁN	21.235.894	I.E. CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA MARIA DE PALMARITO	Maria Martinez
7	TRECCI NAYDU GUANARO BOYACA	1.116.613.991	I.E. GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA	Naydú Guanaro.
8	MARIA HELENA CALDERON PINZON	47.452.703	I.E. GAVIOTAS	EL AMPARO	MariaHelenaCalderón
9	SANDRA PATRICIA SALGADO FONSECA	1.006.442.269	I.E. GAVIOTAS	GAVIOTAS	Sandra Salgado
10	MARIBEL YURLENI UNDA PULIDO	1.006.446.918	I.E. GAVIOTAS	GAVIOTAS	Maribel Unda
11	FRANCY ROSARIO UNDA CHAVITA	23.725.837	I.E. GAVIOTAS	MACUCO	Francy Unda.
12	ANGI MARCELA OSTOS SAAVEDRA	1.117.324.945	I.E. GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER	Angie Ostos
13	JENNY LORENA CHAPARRO MOLANO	23.726.681	I.E. GAVIOTAS	SAN CARLOS	Jenny Chaparro.
14	ANYI SOFIA RUIZ ESTRADA	1.007.517.380	I.E. JESUS BERNAL PINZON	GUAFAL PINTADO	Anyi Sofia Ruiz
15	PAOLA LORENA MARTINEZ CARDENAS	23.726.432	I.E. JESUS BERNAL PINZON	GUINEA	Paola Martinez
16	DARITZA ISABEL SANGUINO GARCIA	PTT 931453	I.E. JESUS BERNAL PINZON	GUINEA	Isabel S.
17	ENELIA LOZANO RODRIGUEZ	1.118.537.770	I.E. JESUS BERNAL PINZON	LA CONSIGNA	Enelia Lozano
18	ANA DILIA UNDA CHAVITA	23.725.535	I.E. JESUS BERNAL PINZON	LA LLANERITA	Ana Dilia Unda
19	MARCO ANDRES CARO PARRA	1.019.014.380	I.E. JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	Marco Caro.
20	YAMILE MARIA RODRIGUEZ TARACHE	47.442.167	I.E. JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA	Yamile Rodriguez
21	NEIRA YASMIN DEDIOS DEDIOS	1.116.664.142	I.E. JESUS BERNAL PINZON	SANTA CECILIA	Neira Dedios
22	ANGY JANETH CONDIA	23726.521	I.E. LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBERTH KENNEDY	Angy Condia
23	VERONICA TRUJILLO MORALES	1.083.869.972	I.E. LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS	Veronica Trujillo

Elaboró:
FEDAG S.A.S

23

384

1442

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Aprender

FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA

CÓDIGO: PC-01-FA-02

VERSIÓN: 01-022024

FEDAG S.A.S

FECHA: 15/02/24 | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITADOR: Vivi Vargas | TEMA: Normatividad Vigente, Dec Tec de Nutricion, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: CHAMEZA CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	MARINA SUAREZ LOPEZ	23.462.444	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	ARNULFO BRICEÑO	Marina Suarez L
2	SANDRA ELIZABETH SANCHEZ BECERRA	1.118.100.501	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	JORDAN ALTO	Sandra Sánchez
3	MILGEN DORALBA SANCHEZ GOMEZ	33.675.823	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	Milgen Doralba Sanchez G
4	FLORIZANA GORDILLO AVILA	51.785.694	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	
5	ANA MARIA PINEDA PINEDA	1.118.100.066	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	
6	ROSA MARICELA BARINAS LOPEZ	47.438.532	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	
7	LIDA SURLEY GUERRERO BARINAS	33.480.923	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA	- Lida Guerrero
8	MARTHA YANIRE SANCHEZ RODRIGUEZ	46.386.764	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES	MARTHA YANIRE SANCHEZ
9	ANAYIBE CHACON RIVEROS	1.118.100.009	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	LUIS CARLOS GALAN	- Anayibe Chacón R
10	VIVIANA BAYONA MONTAÑA	1.118.100.222	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	NUEVA CENTRO NORTE	-Viviana Bayona M
11	ZULMA ANDREA SUAREZ CRUZ	1.118.550.642	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	Zulma Andrea Suarez

Elaboró:

385

1443

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender

FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA

CÓDIGO: PC-01-FA-02
VERSIÓN: 01-022024

FEDAG S.A.S

FECHA: 15/02/24 | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITADOR: Nikol Vargas | TEMA: Normatividad Vigente, Decreto de Nutricion, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: RECETOR CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	DEISY YANETH RAMIREZ	1.116.642.120	I.E. FERNANDO RODRIGUEZ	ANTONIO NARIÑO	Deisy Yaneth Ramirez
2	LUZ ANDELA LOPEZ RAMIREZ	1.116.642.213	I.E. FERNANDO RODRIGUEZ	EL VEGON	*Luz. A. López Ramírez
3	MARIBEL MONTAÑA GUIO	23.862.453	I.E. FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	Maribel Montaña G.
4	OLGA LUCIA CASTILLO MESA	1.018.428.325	I.E. FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	-
5	ROSA EDILMA SANABRIA GALLO	24.079.986	I.E. FERNANDO RODRIGUEZ	LA LIBERTAD	Rosa Edilma Sanabria
6	ANYI LIZETH RAMIREZ PEREZ	1.116.554.450	I.E. FERNANDO RODRIGUEZ	ALPES	
7	LEIDY YULEIMA QUEZADA QUEZADA	1.012.408.948	I.E. FERNANDO RODRIGUEZ	MARACAGUA	
8	YOHANA PATRICIA BOHORQUEZ MOLANO	1.116.547.491	I.E. FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO	
9	LUCY AMEZQUITA BARRERA	1.055.206.040	I.E. FERNANDO RODRIGUEZ	SAN JOSE	*Lucy Amezquita Barrera

Elaboró:

9444

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL / Alianzas para Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 15/02/24	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Nicol Vargas	TEMA: Normatividad Higiene, Derechos y deberes, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos		

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: TAURAMENA CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	MARTHA ALEJANDRA JARAMILLO GOMEZ	1.123.533.222	I.E. DEL LLANO	AGUA BLANCA	Martha Jaramillo.
2	DELIA RAMOS MONTESINO	1.062.907.711	I.E. DEL LLANO	CHAPARRAL	Delia Ramos
3	YOLANDA BOHORQUEZ ARIAS	23.415.586	I.E. DEL LLANO	LA ESPERANZA	Yolanda Bohorquez
4	Neila SHIRLEY BOHORQUEZ MORALES	1.115.917.033	I.E. DEL LLANO	LA LIBERTAD	Neila Bohorquez
5	YAKELIN MORENO ROJAS	24.227.803	I.E. EL CUSIANA	EL CUSIANA	Yakelin Moreno
6	DIANA DORELIS MORENO REYES		I.E. EL CUSIANA	EL CUSIANA	DIANA MORENO
7	NANCY CONSUELO DOMINGUEZ HUNDA	1.116.530.286	I.E. EL CUSIANA	EL CUSIANA	Nancy Consuelo D.
8	ILMA LILIANA		I.E. EL CUSIANA	EL CUSIANA	
9	CENAIDA LEGUIZAMON TORRES	33.625.248	I.E. EL CUSIANA	EL CUSIANA	Cenaida Leguizamon
10	OLGA LUCIA PEREZ FLOR	46.370.663	I.E. EL CUSIANA	LA IQUIA	olga perez
11	DIANA MARIA GAMEZ SOLER	39.950.476	I.E. EL CUSIANA	LOS YAGUAROS	Diana maria gamez
12	OLGA CANO DE NARANJO	23.739.681	I.E. EL CUSIANA	SAN CARLOS	OLGA Cano
13	ANDREA VEGA		I.E. JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	Andrea Vega
14	YAQUELINE DIAZ CONTRERAS	1.115.910.315	I.E. JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	yaqueline Diaz C
15	MARTHA INIRIDA MONTEJO GALEANO	1.115.917.772	I.E. JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	Martha Montejo

Elaboró:

383

1445

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender

FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA

CÓDIGO: PC-01-FA-02
VERSIÓN: 01-022024

FEDAG S.A.S

FECHA: 15/02/24 | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITA: Dicol Vargas | TEMA: Normatividad Vigente, POE recepción, Plan de saneamiento, Diligenciamiento de formatos

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: ..... CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
16	CLAUDIA LUCIA LOPEZ CUBIDES	1.115.913.597	I.E. JOSE MARIA CORDOBA	LAS BRISAS	Claudia lopez
17	LILI PAOLA PAEZ GUERRERO	1.115.918.031	I.E. JOSE MARIA CORDOBA	LA UNION	lili PAEZ
18	MARTHA EDIT HEREDIA ASTROZ	24.231.713	I.E. SIGLO XXI	LAS DELICIAS	- MARTHA HEREDIA
19	FLOR ESTELA PINTO ROZO	40.045.599	I.E. SIGLO XXI	SIGLO XXI	flor Estela Pinto
20	DEISY PATRICIA ROJAS MORENO	23.415.876	I.E. SIGLO XXI	SIGLO XXI	Deisy P. Rojas.
21	ZORAIDA JAIMES AREVALO	1.115.912.333	I.E. SIGLO XXI	SIGLO XXI	ZORAIDA JAIMES A.
22	LUZ MILA MORENO VARGAS	1.002.262.549	I.E. SIGLO XXI	SIGLO XXI	Luz mila Moreno Vargas
	Luz Adriana Agudelo Varela	31498.578	I.E EL CUSIANA	I.E EL CUSIANA	Luz Adriana Agudelo

Elaboró:

FEDAG S.A.S

8

288

E108

1446

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.
INFORME FASE PREOPERATIVA	
ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:	
4.Presentar plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.	
SOPORTES:	Registros fotograficos.

OPERADOR:	**FEDAG S.A.S**	
MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD:	VILLANUEVA	
MUNICIPIOS PARTICIPANTES:	VILLANUEVA, MONTERREY, SABANALARGA, TAURAMENA.	
CAPACITADOR:	DURLEY MURCIA	
HORARIO:	08:00 a 11:00 AM	
DURACION:	03 HORAS	
MES REPORTADO	**FECHA EMISION INFORME**	**TIPO DE EVENTO**
FEBRERO	15 DE FEBRERO 2024	CAPACITACION
ANEXOS		
1. planillas de asistencia de la capacitacion. 2. registro fotográfico		





CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

1447

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.
INFORME FASE PREOPERATIVA	
ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:	
4.Presentar plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.	
SOPORTES:	Registros fotograficos.









CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

390

1448

	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 15/02/24. | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITADOR: Darley Murcia. | TEMA: Normatividad Vigente, Decreto de Nutrición, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de Formatos.

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: VILLANUEVA CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
√	CLAUDIA YISED MORA PAEZ	1.006.415.502	I.E. FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO	Claudia Mora
2	MARIA FLORINDA RODRIGUEZ URREGO	23.700.945	I.E. FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO	M Florinda Rodriguez
3	SANDRA PATRICIA RODRIGUEZ ORTIZ	40.443.699	I.E. SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ	P/C Sandra Patricia Rodriguez
4	LUISA MARIA GARCIA RODRIGUEZ	1.116.799.897	I.E. SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ	Luisa Garcia
5	LUZ STELLA HORTUA CUINTACO	40.442.151	I.E. SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES	
6	ELDA YISELA MARTINEZ MARTINEZ	39.950.940	I.E. SAN AGUSTIN	CARIBAYONA	Elda Martinez
7	ALBA ROCIO CAMACHO MAHECHA	40.250.443	I.E. SAN AGUSTIN	CARIBAYONA	Alba Rocio Camacho M
8	HEYLI MAYDE CORTES PRIETO	39.428.246	I.E. SAN AGUSTIN	CARIBAYONA	Heili Maide cortes
9	MARIA ORQUIDEA RINTA CARO	39.950.717	I.E. SAN AGUSTIN	CARIBAYONA	Maria Orquidea Rinta
10	ADNY YESENIA VILLALOBOS	39.950.674	I.E. SAN AGUSTIN	DON RAFAEL	Yesenia villalobos
11	EDILIA MELO GARZON	40.397.363	I.E. SAN AGUSTIN	DON RAFAEL	
12	ELBA ROCIO BELISARIO REYES	1.118.199.747	I.E. SAN AGUSTIN	PUERTO ROSALES	ROCIO BELISARIO
13	LUZ DARY CRUZ RODRIGUEZ	1.118.168.088	I.E. SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN	Luz Dary Cruz R.
14	GLADYS ROCIO LOPEZ TUPANTEVE	47.426.240	I.E. SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN	Gladys R Lopez T
15	JULIANA ANDREA ROJAS LOPEZ	1.006.534.177	I.E. SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN	
16	SANDRA APRAEZ RAMIREZ	1.118.166.845	I.E. SAN AGUSTIN	EL FICAL	Sandra Apraez R.

Elaboró:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alianza Aprender

FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA

1449

CÓDIGO: PC-01-FA-02

VERSIÓN: 01-022024

FEDAG S.A.S

FECHA: 15/02/24.	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Burley Murcia	TEMA: Normatividad Vigente, Doc. Tec. Nutrición, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos		
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:	Villanueva Casanare		

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
	Gloria Elena Mora Ruiz	1006.533.252	San Agustin	Buenos Aires	Gloria Elena Mora Ruiz.
	Rebeca Maribel Cruz	39.950. 739	San Agustin	San Agustin	Rebeca Cruz
	392				

2

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos para Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 15/02/24	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Dulley Murcia	TEMA: Normatividad Vigente, Dx. Tec. Nutricion, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos		
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:	MONTERREY		

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	MARTA YANED MENDOZA NOVOA	24.231.229	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	BRISAS DEL LLANO	Martha Janeth Mendoza N.
2	DIANA MILENA MADERO CRUZ	1.118.120.538	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR	DIANA MADERO
3	STELLA DIAZ BARACALDO	39.950.697	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	LA LIBERTAD	STELLA DIAZ SERNA
4	CENAIDA MOLANO RIAÑO	1.006.532.199	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALONEGRO	Cenaida Molano
5	ANGUI ZULAY DIAZ ALFONSO	1.118.123.699	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	VILLACAROLA	ANGIE DIAZ.
6	OLIVA DEL CARMEN CARRILLO	39.950.940	I.E. TECNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA	OLIVA CARRILLO
7	ALBA PATRICIA VELANDIA BELTRAN	40.250.443	I.E. TECNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA	Alba Patricia Velandia
8	MARTHA YULI TOLOZA PARRA	39.428.246	I.E. TECNICO DIVERSIFICADO	BETEL	Martha Toloza P.
9	MARY LUZ ROJAS VERGARA	39.950.717	I.E. TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL	Mary Luz Rojas V.
10	MARTHA LUCIA NARANJO TARACHE	39.950.674	I.E. TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL	Martha Naranjo
11	MARIA GREGORIA ALARCON ROJAS	40.397.363	I.E. TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL	MARIA ALARCON
12	LAURA VANESSA GUZMAN MARTINEZ	1.118.199.747	I.E. TECNICO DIVERSIFICADO	SANTANDER	Laura Guzmán
13	Bety Hilena Arguello	1007721808	IE Escuela Normal Superior de Monterrey	La Libertad	Bety Hilena Arguello

Elaboró: FEDAG S.A.S

1451

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Aprender | FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA | CÓDIGO: PC-01-FA-02 | VERSIÓN: 01-022024 | FEDAG S.A.S

FECHA: 15/02/24 | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITADOR: Dailey Moreira | TEMA: Normatividad Vigente, Doctec Nutricion, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: SABANALARGA CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	CARMEN OMAIRA ROA GARCIA	23.417.672	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	Omaira Roa
2	PAULA FERNANDA RAMIREZ ALFONSO	1.006.460.851	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	Paula Ramirez.
3	ROSALBA RIVEROS ZEA	23.417.917	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	Rosalba Riveros Zea
4	ANGELA MARIA ALFONSO MARTINEZ	52.081.765	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	[illegible]
5	MARIA FLORIPES PEREZ MARTINEZ	23.417.850	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	Karen Contreras.
6	YURY MARCELA ZUBIETA BACCA	1.006.809.079	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	PALMICHAL	Yury Zubieta
7	EDILCE RIVEROS ZEA	23.946.349	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	PLANADAS	Edilce Riveros E
8	ZULEIMA FERNANDEZ PEDREROS	1.116.992.420	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	PUERTO NUEVO	Zuleima Fernandez
9	LILY DYSNI MARTINEZ RUIZ	23.418.126	MANUEL ELKIN PATARROYO	LA QUINCHALERA	Lili Martinez
10	MARIA NATALIA GONZALEZ GORDILLO	1.002.262.383	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO CORREGIMIENTO AGUACLARA	Se cambia Por Luz Mery Aguilar Mery
11	CLAUDIA PATRICIA GORDILLO MONTENEGRO	24.231.832	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO - CORREGIMIENTO AGUACLARA	Claudia patricia gordillo
12	OMAIRA ALICIA AVILA	53.028.963	MANUEL ELKIN PATARROYO	LA BOTIJERA	[illegible]
13	Karen Andrea Contreras	1000787741	Jorge Eliecer Gaitan	Jorge Eliecer Gaitan	Karen Contreras.
14	Luz Mery Aguilar	24228092	Manuel Elkin Patarroyo	Manuel Elkin Patarroyo	Luz Aguilar

Elaboró: FEDAG S.A.S

394

7452

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 15/02/24.	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Dorley Murcia	TEMA: Normatividad Vigente, Decreto Vetusca, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos		
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:	TAURAMENA CASANARE		

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	BERLEIDIS COLLANTE ARBELAEZ	1.063.483.382	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	ANA MILENA MUÑOZ	Berleidis Collante
2	CELINA BARRIOS TOVAR	23.467.336	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	CAMILO TORRES	Celina Barrios
3	ADIELA PACHECO URBANO	1.006.558.324	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	Adiela Pacheco
4	AIDA MOREDYS GUERRERO	1.121.842.660	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	Aida Guerrero
5	MARLY TOVAR GARCIA	40.219.755	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	Marly Tovar
6	LEIDY VIVIANA ARIAS OLIVEROS	1.114.834.152	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	HENRY GARCIA BOHORQUEZ	x Leidy Arias
7	ANA BALBINA BONILLA GONZALEZ	35.285.382	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	LA PRADERA	Ana Balbina Bonilla G
8	JOSEFINA VARGAS ALFONSO	23.726.711	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	LA VORAGINE	Josefina Vargas A.
9	ANA LEONOR VACA GUTIERREZ	39.948.860	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	LA VORAGINE	ANA LEONOR VACA
10	INGRID CAROLINA BONILLA LOPEZ	1.069.899.958	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	VIGIA TROMPILLOS	Ingrid Bonilla
11	JOSE VICENTE GUEVARA CASTRO	1.049.614.068	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	PIÑALITO	Jose V Guevara C.

Elaboró:

FEDAG S.A.S

11

395

155

1453

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900934401-5	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.
INFORME FASE PREOPERATIVA	
ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:	
4.Presentar plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.	
SOPORTES:	Registros fotograficos.

OPERADOR:	**FEDAG S.A.S**		
MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD:	TRINIDAD		
CAPACITADOR:	DURLEY MURCIA		
MUNICIPIOS PARTICIPANTES:	TRINIDAD, SAN LUIS Y PORE		
HORARIO:	6:00 AM 9:00 AM		
DURACION:	03 HORAS		
MES REPORTADO	**FECHA EMISION INFORME**		**TIPO DE EVENTO**
FEBRERO	16 DE FEBRERO 2024	CAPACITACION	
ANEXOS			
1. planillas de asistencia de la capacitacion. 2. registro fotográfico			

CALLE 40 # 23-57 Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

396

1454

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.
INFORME FASE PREOPERATIVA	
ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:	
4. Presentar plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.	
SOPORTES:	Registros fotograficos.

PROGRAMA: CAPCITACIÓN.	PERIODO DE ATENCIÓN: FEBRERO
	
	
	

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

FEDAG S.A.S

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.

OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES: Registros fotograficos.

PROGRAMA: capacitacion	PERIODO DE ATENCIÓN:
	
	
	

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

1456

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAI-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.
INFORME FASE PREOPERATIVA	
ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:	
4. Presentar plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.	
SOPORTES:	Registros fotograficos.



1957

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — No Nos Detiene Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16/02/24.	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Dirley Murcia.		TEMA: Caja de Vivienda Vigente, DOC Tec de Nutricion, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos.	

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: TRINIDAD CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	ANA VICTORIA TUMAY LARGO	1.116.664.644	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	Ana Victoria Tumay L.
2	YEYNNY SIRLEY HUMO INOCENCIO	1.116.666.379	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	Yeinny Sirley Humo
3	ANA MILENA VENERA BARRERA	1.115.918.464	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	Milena B.
4	VIVIAN YISEL CAMARGO PATIÑO	1.006.567.818	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	Vivian Yisel Camargo
5	ESTEFANIA PINZON PONARE	1.124.821.410	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	Estefany Pinzon
6	MARNELY TUMAY INOCENCIO	47.425.804	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	Marnely T. Inocencio.
7	LEIDY PAOLA BELTRAN	1.006.692.406	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON	Leidy Paola Beltran
8	LEYDI PAOLA ESTEVEZ ESTEVEZ	1.006.449.923	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	Leydi Paola Estevez E.
9	ROSALBA ESTRADA MORALES	1.116.667.420	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNIÓN DE COJOMÚ	Rosalba Estrada.
10	YAMILE TARACHE HERNANDEZ	1.116.663.318	I.E. CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	Yamile T.
11	ADRIANA MARCELA GOMEZ MARTINEZ	1.006.450.649	I.E. EL POZO PETROLERO	EL PALITO	Adriana Gomez
12	NARJI YUDI PAREDES RINCON	1.116.666.747	I.E. EL POZO PETROLERO	EL PARAISO	Narji Yudi Paredes Rincon
13	MARIA PAULINA MENDOZA MALDONADO	33.480.294	I.E. EL POZO PETROLERO	EL POZO PETROLERO	Maria Paulina Mendoza
14	SULECNY INOCENCIO TUMAY	1.006.450.290	I.E. EL POZO PETROLERO	EL POZO PETROLERO	Sulecny Inocencio Tumay
15	JASMIN PAREDES BURGOS	1.116.666.473	I.E. EL POZO PETROLERO	EL POZO PETROLERO	Jasmin Paredes B.

Elaboró:

FEDAG S.A.S

15

60

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos para Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16/02/24	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Darley Murcia		TEMA: Inocuidad Vigente, DOC Tecnicos, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de Formatos.	
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:		TRINIDAD CASANARE	

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
16	MARLENY COCINERO MESA	47.438.574	I.E. EL POZO PETROLERO	EL POZO PETROLERO	Marleny Cocinero Mesa.
17	CLAUDIA CRISTINA NIÑO DE DIOS	1.006.568.045	I.E. EL POZO PETROLERO	EL VALLE	- Cristina De Dios
18	MILEIDY CALDERON PASTRANA	1.006.450.158	I.E. EL POZO PETROLERO	PASO REAL DE LA SOLEDAD	Mileidy Calderón
19	LIDA ROCIO PEREZ GARCIA	47.426.674	I.E. RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS	Lida Rocio Perez G
20	TEOFILA SOLER FARFAN	1.116.662.601	I.E. RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS	Teófila Soler F.
21	EDELMIRA PEREZ PALMERO	47.426.314	I.E. RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS	Edelmira Perez
22	CLELIA MILENA BARRETO	1.116.663.060	I.E. SANTA IRENE	LAGUNITAS	Clelia Milena Barreto
23	TANIA JOHANNA GARZON	1.118.542.039	I.E. SANTA IRENE	PALMARITO	- Tania Johanna Garz P.
24	ALBA DONEIDA CRUZ	24.191.152	I.E. SANTA IRENE	SANTA IRENE	Alba Doneida Cruz
25	NEISY MILRES HUMO CRUZ	1.116.668.183	I.E. SANTA IRENE	SANTA IRENE	Milres Humo.
26	MARIA DORELY CALDERON INFANTE	24.191.322	I.E. TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO	Alba Doneida Cruz
27	NAYA LISNETH RINCON ROMERO	1.116.665.893	I.E. TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	CAMILO TORRES	- Naya Rincón
28	MARLENE ESTRELLA LARA PEREZ	1.116.663.547	I.E. TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	CHAPARRITO	Marlene E. Lara
29	MARIELA ZAMUDIO LOPEZ	52.308.289	I.E. TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL BUCARE	Mariela 2.
30	ZULMA CENOBIA CONTINCHARA GUANARE	1.118.553.170	I.E. TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL CALVARIO	Zulma cenobia

1439

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16/02/24	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR:		TEMA: Normatividad Vigente, Doc. Tec. Nutricion, Plan de saneamiento, Diligenciamiento de formatos	

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: TRINIDAD CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
31	ROSA ERMINDA PELAYO JARA	1.006.450.164	I.E. TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	Rosa Erminda Pelayo
32	ELEYDUS ELSIDA TREJOS RODRIGUEZ	47.425.961	I.E. TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	Eleydi Trejos
33	ANGELICA CARREÑO ALVARADO	1.006.636.571	I.E. TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	Angelica Carreño
34	YURIBEL ARIZA CANO	1.006.450.409	I.E. TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	Yuribel Ariza
35	GRICERIA ALFERES	30.056.739	I.E. TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	LA ESPERANZA	Griseria
36	LENIS MILDRED PEREZ LOPEZ	1.116.662.153	I.E. TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	Lenis Mildred Perez
37	NORELBIS HUMO TUMAY	47420226	I.E. TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SANTA MARTHA	Norelbis Humo Tumay

Elaboró: FEDAG S.A.S

7

202

1460

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos para Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16-02-24.	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Duitéy Murcia.	TEMA: Normatividad Vigente, DOC Tec. de Nutrición, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de Formatos.		
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:		SAN LUIS DE PALENQUE - CASANARE	

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	DIANA PATRICIA PEREZ ALVARADO	1.118.545.292	FRANCISCO LUCEA	ALGODONAL	Diana Patricia Perez
2	SOLNEIRA PEREZ ORTIZ	47.396.064	FRANCISCO LUCEA	MORICHAL	
3	ANGELICA FERNANDA MALDONADO GONZALEZ	24.191.719	FRANCISCO LUCEA	CABUYARO	Angelica Maldonado
4	ANDREA URBANO PEREZ	1.006.567.904	FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY	Andrea Urbano
5	JANNY ESTELA MALDONADO ALVARADO	24.191.350	FRANCISCO LUCEA	EL GARRANCHO	Jenny Estela Maldonado
6	LUISA ALEJANDRA GONZALEZ DE ARCO	1.032.462.128	FRANCISCO LUCEA	LAS DELICIAS	Luisa Gonzalez
7	LUZ ESTELLA SOGAMOSO MARTHA	1.116.662.694	FRANCISCO LUCEA	EL JARDIN	Luz Stella Sogamoso Martha
8	MARYI PATRICIA PERDOMO BARRIOS	1.116.666.724	FRANCISCO LUCEA	EL MEREY	Maryi Patricia Perdomo
9	BLANCA LUCILA BONILLLA	40.363.293	FRANCISCO LUCEA	EL PALMAR DE GUANAPALO	Blanca Lucila B
10	LEYDI JOROPA	1.006.489.410	FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO	Leidy Joropa
11	YENNY ESPERANZA SANDOVAL GUZMAN	47.426.891	FRANCISCO LUCEA	EL TIGRE	Esperanza Sandoval
12	MARLENIZ ALVAREZ CEPEDA	1.118.774.137	FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	Marleniz Alvarez
13	ROSA ELVIRA GIRON RODRIGUEZ	1.118.775.323	FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	Rosa Girón
14	LILIANA MUÑOZ BARAJA	1.118.775.044	FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	Liliana Muñoz
15	ANA BERTILDE HERNANDEZ CARDENAS	23.794.321	FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	

Elaboró: FEDAG S.A.S

15

403

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alianza Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16-02-24.	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Durley Huncio		TEMA: Normatividad Vigente, Decreto de Nutrición, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos.	

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: SAN LUIS DE PALENQUE CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
16	MARIA NOHELIA MORA MEDINA	47.428.328	FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES	Maria Nohelia mora
17	BLANCA LILIA COBA GUEVARA	24.191.548	FRANCISCO LUCEA	LA BARQUEREÑA	Blanca lilia Coba
18	EDILMA TUPANTEVE PERDOMO	24.191.494	FRANCISCO LUCEA	LA BENDICION	Edilma Tupanteve
19	OMAIRIA PADILLA COLMENARES	1.115.690.553	FRANCISCO LUCEA	LA ESPERANZA	Omaira Padilla.
20	AEEME MELISSA HUERTAS	1.006.449.418	FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA	Melissa Huertas
21	YEYNNY CALDERON ANZUETA	1.116.665.513	FRANCISCO LUCEA	LA PALESTINA	Yeynni Calderon A
22	MARIA ISABEL MORA SUAREZ	1.006.450.450	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	Isabel Mora.
23	RUBY BETANCOURT JERONIMO	1.118.774.383	FRANCISCO LUCEA	LA VENTUROSA	Ruby Betancour
24	NORMA AGUILAR PAN	24.190.807	FRANCISCO LUCEA	LAS CALLES	Norma Aguilar
25	YURIDIA GAMBOA ROMERO	1.116.665.230	FRANCISCO LUCEA	LAS CAÑAS	Yuridia Gamboa Romero
26	DORIS CONZUELO COLMENARES YAGUIRA	24.191.213	FRANCISCO LUCEA	MIRAMAR DE GUANAPALO	Doris Colmenares
27	CAREN YULIED RIOS CERON	1.116.668.377	FRANCISCO LUCEA	PALMARITO	Yulied Rios
28	ROSA ESTHER MORENO GRANADOS	1.118.529.212	FRANCISCO LUCEA	PIRICHIGUA	Rosa Moreno Granados
29	TANIA MELIZA MORENO GARRIDO	1.006.450.114	FRANCISCO LUCEA	PLATANALES	Tania Meliza Moreno.
30	LILIA MINELLY PATIÑO CATIMAY	47.420.257	FRANCISCO LUCEA	SAMAN	Lilia Patiño.

Elaboró:

1962

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16-02-24.	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Darley Murcia		TEMA: Normatividad Vigente, Doc rec Nutricion, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de Formatos.	

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: SAN LUIS DE PALENQUE CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
31	VANESA XIOMARA CASTILLO REYES	1.116.667.310	FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO	
32	LEONILDE MAGALY ROMERO PEREZ	68.301.734	FRANCISCO LUCEA	SAN RAFAEL DE GUANAPALO	
33	DANIELA ANDREA CARRILLO LONDOÑO	1.116.667.343	FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA	DanielaCarrillo
34	GENY YECENIA JASPE MALDONADO	24.191.821	FRANCISCO LUCEA	SANTA HERCILIA	GENY Yecenia JASPE
35	DIANA MERCEDES FORERO	1.116.663.187	FRANCISCO LUCEA	LA VICTORIA	Diana Mercedes F

Elaboró: FEDAG S.A.S 5

405

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos para Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16/02/24 | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITADOR: Dailey Murcia | TEMA: Normatividad Vigente, Doc Tec. de Nutrición, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de Formatos

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: PORE CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	ALFA MILENA ORTIZ ECHENIQUE	1.116.040.208	I.E. ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	Alfa Maria ortiz echenique
2	YANSELY CRUZ ALFONSO	1.116.040.894	I.E. ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	Yansely Cruz A.
3	SHIRLEY TATIANA SALCEDO BELLO	1.116.041.780	I.E. ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	Shirley Tatiana Salcedo
4	MARIA CECILIA ADAN INOCENCIO	1.116.040.911	I.E. ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	Cecilia Adán
5	HAIDY ESTHER JIMENEZ HERNANDEZ	1.118.546.893	I.E. ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	BELLAVISTA	-HAIDY JIMENEZ.
6	MARBEL LORENA FUENTES GARCIA	1.116.041.824	I.E. ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	BRISAS DEL PAUTO	-MARBEL LORENA FUENTES
7	ROSA SOBEIDA GUALDRON GUEVARA	23.937.442	I.E. ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	JORGE ELIECER GAITAN	-Rosa sobeida Gualdron
8	CLARA CECILIA GUALDRON MARQUEZ	1.127.612.272	I.E. ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	MIRALINDO	Elara Cecilia Gualdron
9	DEISY DANUBE SOLER GUALDRON	1.116.041.811	I.E. ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	SANTA MARTA	Deisy Soler
10	JANET DAILEY ORTIZ GUANAY	49.719.543	I.E. EL BANCO	AGUALINDA	Janet Ortiz
11	DILIA CRUZ VELANDIA	47.436.205	I.E. EL BANCO	EL BANCO	Dilia Cruz V.
12	EULALIA TARACHE PIDIACHE	23.936.798	I.E. EL BANCO	EL BANCO	Eulalia Tarache P. Dilia Cruz
13	YENNI TATIANA RIAÑO JIMENEZ	1.116.042.880	I.E. EL BANCO	EL BANCO	Yenni Tatiana R.
14	ALFA MILENA COGUA COBA	23.937.926	I.E. EL BANCO	LA MAPORA	Alfa Milena Cogua Coba
15	CARMEN RUBIELA PELAYO ATILUA	47.434.726	I.E. EL BANCO	MATALARGA	Carmen Rubiela Pelayo A

Elaboró:

1464

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16/02/24	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Dunley Huncia		TEMA: Normatividad Vigente, Doc Tec Nutricion, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos.	
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:			PORE CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
16	DIANA ROCIO ARIZMENDY BARRETO	40.186.214	I.E. EL BANCO	RAMON NONATO PEREZ	Diana Arizmendy
17	ANA MILENA GUANARO DE DIOS	1.006.636.231	I.E. EL BANCO	SAN ISIDRO	Ana Milena Guanaro de Dios
18	YUNEIDA SIGUA CAÑAS	1.006.424.523	I.E. EL BANCO	SAN JOSE LA CURAMA	Yuneida Sigua
19	NEIDA MARIA GIRON	52.347.878	I.E. RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO	Neida María Girón
20	LUZ NEIRA TUMAY MENDOZA	1.115.851.849	I.E. RAFAEL URIBE URIBE	JOSE ANTONIO GALAN	Luz
21	SANDRA MILENA GOMEZ ROSAS	1.007.766.994	I.E. RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSE DE GUANABANAS	Sandra Gomez

Elsboré

FEDAG S.A.S

6

404

293

1468

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.

OPERADOR:	**FEDAG S.A.S**	
MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD:	NUNCHIA	
MUNICIPIOS PARTICIPANTES:	NUNCHIA	
CAPACITADOR:	DURLEY MURCIA	
HORARIO:	11:00 AM 2:00 PM	
DURACION:	03 HORAS	
MES REPORTADO	**FECHA**	**TIPO DE EVENTO**
FEBRERO	16 DE FEBRERO 2024	CAPACITACIÓN
ANEXOS		
1. planillas de asistencia de la capacitacion. 2. registro fotográfico		

REGISTRO FOTOGRAFICO





1466

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.









1467

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.









1468

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.





1469

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · Alimentación Escolar Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16/02/24. ETC: CASANARE OPERADOR: FEDAG S.A.S INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITADOR: Durley Murcia TEMA: Normatividad Vigente, Documentos Tec Nutricion, Plan de Saneamiento, diligenciamiento de formatos

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: Nunchia CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
15	Angie Tatiana Cuteño P	33080057	Salvador Camacho Roldal	La libertad	Angie Tatiana Cuteño
16	Yuliana Paiba Ul.	1118543828	Antonio Nariño	Barranquilla	Yuliana Paiba Ul.
17	Tatiana Jaimes Castilla	1098612698	Antonio Nariño	Barranquillita	Tatiana Jaimes Castilla
18	Empanaliz Alvarez	35263823	Las Mercedes	Corazon	
19	Ana Jancd cotz suyco	1118532482	Salvador Camacho Roldan	Eo payero	Ana Jancd cotz
20	Marta cecilia Alvarez	23827742	Salvador camacho R	Divino Niño	Marta cecilia A
21	Floralba piriache	23.827 762	Salvador Camacho R	Buenos Aires	Floralba piriache
22	Zoraida Silva pinilla	1115852142	Salvador camacho R	Sagrado corazon	Zoraida Silva pinilla
23	Natasair parra acto	1116 690 141	salvador camacho R	Tamaria	NUEVA PARRA
24	Maria Elsa Guanero S.	23827689	Salvador camacho R	Cofradia	Elsa Guanaro
25	Ana Maldonado Cabiño	1006405244	Salvador Camacho Roldan	Pedregal	Ana Maldonado
26	Magaly Cruz Mesa	1118551686	Antonio Nariño	Ramao	Magaly Cruz
27	Fanni Consuelo Gonzalez	1115690882	El pretextu	pretexto	Fanni Consuelo Gonzalez
28	Nubia Patricia Candelaria	1118555757	Antonio Nariño	Simón Bolivar	

Elaboró: FEDAG S.A.S

14

1470

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentación Escolar	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S.

FECHA: 16/02/24 | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITADOR: Burley Murcia | TEMA: Normatividad Vigente, Doc Tec Nutricion, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos.

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: Nunchia CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	ORFilia Velasquez	33481150	El pretexto	El Pretexto	orfilia velasquez
2	Isabelina Pirabon	23.827.815	Antonio Nariño Central	Central	Isabelina
3	Floralba Patiño	40.481.743	Antonio Nariño	central	Floralba Patiño
4	Doris Amaida Flores	23827947	Antonio Nariño Central	central	Doris Flores
5	Omayra Lopez montaña	47435361	Antonio Nariño Central	Central	Omayra Lopez M
6	Adelaida Bernal Pinto.	1126420488	Salvador Camacho Roldan San Nicolas	San Nicolas	Adelaida Bernal Pinto
7	Irene Cruz A.	1115691937	Salvador Camacho R	Piedecuesta	Irene cruz.
8	ANDREA CAROLINA TIBADUIZA	1.118.561.791	ANTONIO NARIÑO	sede. Macedo	ANDREA TIBADUIZA
9	Nancy ardila rojas	1118533997	Antonio Nariño	sede redencion	Nancy ardila rojas
10	Dayli ortiz Abril	1118776262	Antonio Nariño	Sede San Nicolas	Dayli ortiz Abril
11	Mercristina Velandia Rincon	23827972	salvador camacho Roldan	La palmita	Mercristinavelandia.
12	Karen Daniela Roa.	1.115692.119	PRETEXTO	Las Mercedes	KarenRoa.
13	Bertilde Inocencio	21.248.914	Antonio Nariño	El Tasare	Bertilde Inocencio
14	Natalia Ortiz	23937.518	Los Marcedes	Rojas Pinilla	Natalia ertiz

Elaboró:

FEDAG S.A.S. 19

413

1471

Alcaldía de Yopal	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16/02/24 | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITADOR: Burley Hureja | TEMA: Normatividad Vigente, DocTec Nutrision, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: Nunchia CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E	SEDE	FIRMA
29	Yully Paola Jimenez	1118333456	Antonio Nariño	El conchal	Yully Paola Jimenez
30	Nohora shirley Robles	47438.692	Antonio Nariño	Canto Toros	Nohora Robles
31	Yohana Valderrama	47.442.496	Antonio Nariño Yohana Valderrama	San J. de M.	Yohana Valderrama
32	Nercy Vibana Garcia	1118534681	El Pretexto	Corea.	nercy Urbano G.
33	Deisy Yulieth Vargas	1018411582	El Pretexto	las Guaduas	Deisy Y. Vargas
34	Nini Guarin Romero	1118554631	El Pretexto	Pretexto.	Nini Guarin Romero
35	Geidy Tatiana Piraban	1006405237	El Pretexto	San Pedro de Jurisdicciones	Geidy T. Piraban
36	Yudy Liliana Jeronimo	1076032849	Las Mercedes	Las Mercedes	Yudy L. Jeronimo
37	Katherine Cachay	1006406005	Salvador Camacho	La Capilla	Katherine Cachay
38	Angie Rios	1121958933	Salvador Camacho	La Virgen.	Angie Rios
39	Diana Cachay Lopez	1006405271	Salvador Camacho	Nuevo Milagrito.	Diana Cachay
40	Ana Delia Barchilon	23.827.750	Salvador Camacho	Tocana	Ana barchilon

FEDAG S.A.S 12

Elaboró:

A
F

≤ 40

1472

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.

OPERADOR:	**FEDAG S.A.S**	
MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD:	TAMARA	
MUNICIPIOS PARTICIPANTES:	TAMARA	
CAPACITADOR:	DURLEY MURCIA	
HORARIO:	3:00 PM 6:00 PM	
DURACION:	03 HORAS	
MES REPORTADO	**FECHA**	**TIPO DE EVENTO**
FEBRERO	16 DE FEBRERO 2024	CAPACITACIÓN
ANEXOS		
1. planillas de asistencia de la capacitacion. 2. registro fotográfico		





FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.







MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16/02-24.	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Durley Murcia		TEMA: Normatividad Vigente, Decreto Nutrición, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos	
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:			TAMARA CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	Verónico Herrera	1056784483	Victor Gomez Sede Corredor	V. Go C.	Veronica Herrera
2	Diomira Tunay S.	52179847	Arturo Salazar Mejia	santa terecita	Diomira Tunay S
3	Delmi Nume Tunay	24 144 432	Arturo Salazar Mejia	Esperanza	Delmi Nume Tunay
4	Eugenia cuina Cariona	23827956	Arturo Salazar Mejia	1 Santa Rosalia	Eugenia Cuina
5	Yolima Tunay Chavita	1119666795	Arturo Salazar Mejia	Esperanza	Yolima Tunay
6	BERTHA VARGAS	1006636734	Arturo Salazar Mejia	LA PALMA	
7	Almeida Name	1119666495	Arturo Salazar Mejia	Aposentos	Almeida Name.
8	Nelly Magaly Gutierrez	1006635894	Guaceniayas	Guacamayas	Nelly Magaly Gutierrez
9	Carolina Zonte Tuay	1115852300	Victor Gomez Corredor	Santa Rosa	Carolina Zonte T.
10	Elza Bucalda Morales	23794451	Victo Gomez corredor	Sagrado corazon	Elza Morales
11	Ingrid Mabel Alarcon	1115866263	Victor Gomez corredor	Santa ana	Ingrid Mabel
12	ANA SANTIESTEBAN	47396166	SAN NICOLAS	la PICACHA	ANA SANTIESTEBAN
13	Luzmarina Inocencio	24744478	Ed Arturo Salazar Mejia	San pedro	Luzmarina Inocencio
19	Luz Dary Saimes	52521537	la Fragua.	Fragua.	Luz Dary S.
15	Nancy Parada	1119660570	Victor Gomez Corredor el BULLO	J. Jale Fuentes BULLO	Nancy Parada

Elaboró:

FEDAG S.A.S 15

1475

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentación Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16/02/24	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR:		TEMA: Normatividad Vigente, Doc Tec Nutricion, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de Formatos.	
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:		TAMARA CASANARE	

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
16	Maria Ludy Lizarazo	24144114	Aripora palmar	Simón Bolivar	Maria Ludy Lizarazo
17	Monica Romero Gomez	1119668259	Sancalletano	General santander	Monica Romero
18	Yorlis de Abril	94711423	Victor Gomez Combor	Guelgada Honda	Yorlis de Abril
19	Doralia niño	1118547742	Arturo salazar mejia	El Blanco	Doralia niño
20	ANA DALY RIVERA	1119669967	Arturo Salazar Mejia	CRUZ VERDE	ANA DALY RIVERA
21	Lourdes Monica Cruz	24141378	Arturo Salazar mejia	El cebo	Lourdes Cruz
22	Maria Antonia Giron	24143702	Arturo salazar mejia	la victoria	Maria Antonia Giron
23	Edelca cruz ardila	1119669933	Arturo Salazar mejia	palmarito	Edelca cruz ardila
24	Angela Yolanda Cuevas	1118529865	Arturo Salazar mejia	San Agustin	Angela Yolanda Cuevas
25	YURLEY VARGAS DURAN	1006636435	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZON	YURLEY VARGAS
26	Yelmi Paola Sanchez	1136684,570	Arturo Salazar Mejia	Santa Teresita	Yelmi Paola Sanchez
27	Sandra Jimenez	1118540850	Arturo Salazar	Loma Redonda	Sandra Jimenez
28	Flor Edith Chavita	24144399	Arturo Salazar M.	La Vega Escalerado	Flor Edith Chavita.
29	Luz Dary Niño	1006635690	Arturo Salazar mejia	Santa Ines	Luz D. Niño
30	Paula Andrea carrasco	1118562363	Arturo Salazar Mejia	Madre de Dios	Paula Andrea Carrasco

Elaboró:

FEDAG S.A.S 15

£30

1476

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.

OPERADOR:	**FEDAG S.A.S**	
MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD:	PAZ DE ARIPORO	
MUNICIPIO PARTICIPANTE	PAZ DE ARIPORO	
CAPACITADOR:	NIKOL VARGAS	
HORARIO:	8:00 AM 11:00 AM	
DURACION:	03 HORAS	
MES REPORTADO	**FECHA EMISION INFORME**	**TIPO DE EVENTO**
FEBRERO	16 DE FEBRERO 2024	CAPACITACION
METODOLOGIA DE LA CAPACITACION		
ANEXOS:		
1. planillas de asistencia de la capacitacion. 2. registro fotográfico		





1477

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.
INFORME FASE PREOPERATIVA	
ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:	
4. Presentar plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.	
SOPORTES:	Registros fotograficos.

PROGRAMA: capacitacion	PERIODO DE ATENCIÓN: Febrero
	
	

1478

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos para Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16/02/24	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Nicol Vargas	TEMA: Normatividad Vigente, Pacto Nutricional, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos		
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:	PAZ DE ARIPORO CASANARE		

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	EMILSE TIQUE VALENCIA	1.006.457.266	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	AKIMINDIA	Emilse Tique Valencia
2	YIDNELY JIMENEZ DEDIOS	1.115.851.670	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	EL BORAL	Yidnely Jimenez
3	ALEJANDRINA FRANCO PEÑALOZA	23.791.629	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	EL CARIBE	Alejandrina Franco
4	CARMEN NUBIA RAMIREZ TOBAR	47.425.197	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	EL MUESE	Carmen Nubia Ramirez
5	MIREYA SIVO META	47.395.124	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE - ITENCA	Mireya Sivo Meta
6	MARIA CARMEN ACHAGUA BASTILLA	23.794.532	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE - ITENCA	Maria del Carmen Achagua
7	NATIVIDAD ACHAGUA BASTILLA	68.304.579	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE - ITENCA	Natividad Achagua
8	LUZ MILA NIÑO MARQUEZ	24.006.311	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE - ITENCA	Luz Mila Niño
9	ELVIDINA VELANDIA NARANJO	1.115.857.481	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	FRANCISCO MIRANDA	Elvidina Velandia N.
10	DANIELA GUTIERREZ DEDIOS	1.006.556.788	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	GUADALUPE SALCEDO	Daniela Gutierrez De Dios
11	ROSA ISABEL CORDOBA	35.327.444	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	GUILLERMO CANO IZASA	Rosa T Cordoba
12	OLGA GALINDO MALDONADO	23.791.408	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	ISLAS DEL CARIBE	Olga Galindo
13	ALBENIS YOBEIRA CARVAJAL ROMERO	1.118.649.897	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	CAMILO TORRES	Albenis Carvajal
14	YOLDYS ALMEIDA SILVA	47.395.334	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	JOSE DE SUCRE	Yoldys Almeida Silva.
15	LUZ MARINA ALBARRACIN TORO	1.115.850.278	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	LA MADRILEÑA	15

FEDAG S.A.S

124

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16/02/24 | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITADOR: Dicel Vargas | TEMA: Normatividad Vigente, Documentos tec Nutricaso, Plan de Saneamient - diligenciamiento de formatos

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: PAZ DE ARIPORO CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
16	SANDRA PAOLA SUAREZ	1.119.948.116	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	Sandra PS.
17	NANCY JOHANNA JERONIMO HERNANDEZ	1.115.854.170	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	Nancy Johana Jerónimo
18	ALBA YANETH MARQUEZ DURAN	1.119.667.777	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	PALOSANTAL	Alba Yaneth Marquez
19	ZULMA LILIANA BARRERA MARTINEZ	47.395.636	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	POLICARPA SALAVARRIETA	Zulma Barrera
20	MARTHA YURABEN TUMAY RODRIGUEZ	1.006.636.815	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	RAFAEL NIUÑEZ	Martha Tumay
21	KAREN ANDREA CUBIDES RIAÑO	1.115.862.284	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	SAN JESUS DE BORINQUE	KAREN CUBIDES
22	CENIA BELDREY SEGURA GUISAO	1.039.284.589	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	SANTA TERESITA	Cenia Beldrey Segura
23	NEIDA YOMAR ABRIL	1.116.663.919	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	EZEQUIEL MORENO	Neida Yomar Abril
24	YESSICA LILIANA FRANCO GARRIDO	1.115.858.396	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	SABANETA	Yessica Franco
25	MARTHA LILIANA MACIAS CRISTIANO	1.115.850.420	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES	Martha Liliana M.
26	ANYI YISELY ABRIL DEDIOS	1.115.854.021	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	GENERAL SANTANDER - VDA PUERTO BRASILIA	Anyi Yisely Abril Dedios
27	RUDY BEATRIZ TUNAROSA NIÑO	1.115.865.921	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	LA ALEGRIA DE LOS NIÑOS	Rudy B.
28	MELBA TATIANA VARGAS NIETA	11.158.588.587	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	MIRAFLORES	Melba Tatiana Vargas
29	NIRLE DISNEL GARRIDO JIMENEZ	1.006.414.676	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	PABLO SEXTO LA HERMOSA	Nirle Garrido
30	YULY ANDREA FANDIÑO CALVO	1.005.657.658	I.E. EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE(ITENCA)	PABLO SEXTO - LA HERMOSA	Yuly Fandiño

Elaboró:

22b

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Más Colombia Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16/02/24 | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITADOR: Didi Vargas | TEMA: Normatividad Vigente, proc Tec de Nutricion, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento formatos

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: PAZ DE ARIPORO CASANARE

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
31	LUZ CENEIDA RAMIREZ ROMERO	23.937.404	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	Cambio por Ana Betulia Guevara
32	MARY ROSSI ASPRILLA RINCON	1.121.828.782	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	Mary Rossi Asprilla
33	YENI KATHERINE CELY NIETO	1.006.414.957	I.E. SIMON BOLIVAR	BARINAS	Katherine CeN
34	NOHORA MARCELA RODRIGUEZ ROMERO	39.761.512	I.E. SIMON BOLIVAR	CANDELARIA BAJA TRIUNFO	Nohora Rodrigs
35	NANCY EDITH SARMIENTO VACA	23.794.803.	I.E. SIMON BOLIVAR	EL PORVENIR	Nancy Edith Sarmiento
36	ANGELA ZAMIRA PARADA PARADA	1.193.051.167	I.E. SIMON BOLIVAR	EL SARARE	[illegible]
37	ANA MILENA PEÑA GOMEZ	1.115.851.402	I.E. SIMON BOLIVAR	EL SINAI	Ana Peña
38	DENIS YARLEY PARALES DELGADILLO	1.193.151.844	I.E. SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN	Denis Parales
39	BRISALBA JIMENEZ FUENTES	1.115.851.599	I.E. SIMON BOLIVAR	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	Brisalba Jimenez Fuentes
40	DIDIS HOLANDA CANTOR OVEJERO	1.115.858.259	I.E. SIMON BOLIVAR	MANUELA BELTRAN	Didis Holanda Cantor
41	CLAUDIA PULIDO CHAVITA	40.215.435	I.E. SIMON BOLIVAR	PABLO SEXTO - VDA LA VEREMOS	[illegible]
42	MARISELA VELASQUEZ CHAPARRO	47.395.145	I.E. SIMON BOLIVAR	RAFAEL NUÑEZ	Marisela Velasquez.
43	EMIRA LUCIA MAHECHA PORTILLA	1.118.539.248	I.E. SIMON BOLIVAR	RINCON HONDO	Lucia Mahecha
44	COLOMBIA AGUDELO	23.794.293	I.E. SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	Colombia Agudelo
45	LUZ ANGELA JIMENEZ DE DIOS	1.115.853.824	I.E. SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	Luz Angela Jimenez

1481

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Aprender		FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 16/02/24	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Brol Vargas.	TEMA: Normatividad Vigente, Doc Tec Nutricion, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos.		
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:		PAZ DE ARIPORO CASANARE	

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
46	DANNY YUJANA TRORRES PERAZA	47.440.562	I.E. SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	DANNY YUJANA TORRES
47	CRISTINA CUBURUCO FERNANDEZ	1.115.861.031	I.E. SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	Cristina Cuburuco F.
48	MAGDY BERENICE SALCEDO RODRIGUEZ	1.007.491.725	I.E. SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTADER VDA SAN LUIS DE ARIPORO	Magdy Salcedo
49	MARIA LIGIA MATEUS	39.726.292	I.E. INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	ANTONIO NARIÑO	
50	Ana Betulia Guacavare H.	1115B54663	I.E San Juan de los llanos	San Juan de bilbao	Ana Guacavare

Elaboró: FEDAG S.A.S

5

50

1482

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.

OPERADOR:	**FEDAG S.A.S**	
MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD:	HATO COROZAL	
MUNICIPIOS PARTICIPANTES:	HATO COROZAL	
CAPACITADOR:	NIKOL VARGAS	
HORARIO:	8am – 11am	
DURACION:	03 HORAS	
MES REPORTADO	**FECHA**	**TIPO DE EVENTO**
FEBRERO	17 DE FEBRERO 2024	CAPACITACION
ANEXOS		
1. planillas de asistencia de la capacitacion. 2. registro fotográfico		





CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

425

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.









1484

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 17-02-2024	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Nicol Vargas	TEMA: BPM - PBS - DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS		
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:	HATO COROZAL		

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	Lina Yiceth Martinez Herrera	1118649204	Luis Hernandez Vargas	San Nicolas	Lina Martinez
2	Zury Jerónimo Alarcón	1118554743	Luis Hernandez Vargas	San Wily Belton La Manga	
3	Yoltta Isabel Pontes	68'295551	Luis Hernandez Vargas	Suni	Yoltta Pontes.
4	Rosaura Diaz	1115854787	Luis Hernandez Vargas	Nuestra Señora del Carmen Bonfin	Rosaura Diaz
5	Marinela Caballero H	1115838973	Antonio Martinez delgado	Palmas	Mariñela Caballero
6	Luz Dary correa achagua	1118.648.560	Luis hernandez vargas	sede los topias	Luz Dary correa achagua
7	Diana Yisbeth Vacca Chacón	1193516973	Antonio Martinez Delgado	San francisco	Diana Vacca
8	ALBA C. ALVARADO GUZMAN	49'396.105	HORACIO PERDOMO	sede principal	ALBA ALVARADO
9	Dagnis Naranjo	1010809646	Horacio perdomo	Sede principal	Dagnis Naranjo
10	Jorge Cuburuco Alvarado	1029647446	Horacio Perdomo	Sede principal	Jorge L.
11	Biogny Yorely Abril Mora	1006559066	Horacio Perdomo	Sede Divino Niño	Biogny Abril.
12	ELVINIA SEGUNS.	33377290	SIMON BOLIVAR-CHIRE	CASA ROJA	ELVINIA SEGUNS.
13	Yiomaira Mora P.	23710375.	Las Nuves Luiz Ernandez	La Manare Las Nuves	Yiomaira Mora.
14	Sandra Milena Carvajal R	1118649101.	Luiz Hernandez Vargas.	Altamira.	Sandra Carvajal
15	Karen Lorena Carbajal	1007767005	Luis Hernandez Vargas	El. Cedral	Karen Lorena Carbajal

Elaboró:

1485

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 17-02-2024 | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S | INTENSIDAD HORARIA:

CAPACITADOR: Nicol Vargas | TEMA: BPH - PBS - Diligenciamiento de formatos

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: Monto Corozal

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	Luz Mery Holguin	1115852721	Simón Bolivar chire	Ramon n pere	Luz Mery Holguin
2	Gloria Yuley Salas	1006559092	Luis Hernandez vargas	Santa teresita	
3	Urdelina Siba	1775858622	Antonio martinez delgado	General Francisco	Urdelina Siba
4	Chiquinquira Cotepa	24100419	Luis Hernandez vargas	La cabuya	
5	Hilda Lucia suarez	23795923	Simon Bolivar Policarpo salavarieta chire	Mohapa	Hilda Lucia Suarez
6	Claudia Dnora Mendoza	1118774352	Simon Bolivar Santa Maria Chire	Chire	Claudia Mendoza
7	Doris caballero	1118643388	Simon Bolivar chire	la union	Doris caballero
8	Nidia Yuley Ubano A	1115838088	Simon Bolivar "Chire"	Las Mercedes	
9	Zoraida nuñez duran	1115854666	Simon Bolivar chire	chire	Zoraida
10	Carmen nieves	30020553	Simon bolivar chire	chire	carmen
11	Katherine Fernandez	1118649794	Simón Bolivar de chire	Luz de oriente	Katherine Fernandez.
12					
13					
14					
15					

Elaboró: FEDAG S.A.S 1/

824

Corozal

OK

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 17-02-2024	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Nicol Vargas	TEMA: B.P.H – P.B.S. Diligenciamiento de formatos		
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:	Hato Corozal		

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
	Mariana Santos R	1003251218	I.E Simon Bolivar Cluse	Rosablanca	

Elaboró: FEDAG S.A.S

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos para Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 17-02-2024	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Dicol Vargas	TEMA: B.P.M - PBS Diligenciamiento de formatos		
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNISIPIO:	Hato Corozal		

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
	Blanca M Fuentes	47395861	Bonifacio Gutierres	Bonifacio G.	Blanca M Fuentes
	MaGaly Cleves R	1118859204	Bonifacio Gutierrez	La Chapa	Magaly Cleves R.

Elaboró: FEDAG S.A.S 2

430

529

1 488

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2023, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.

OPERADOR:	**FEDAG S.A.S**	
MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD:	SACAMA.	
MUNICIPIOS PARTICIPANTES:	SACAMA.	
CAPACITADOR:	DURLEY MURCIA	
HORARIO:	8 am -11am	
DURACION:	03 HORAS	
MES REPORTADO	**FECHA**	**TIPO DE EVENTO**
FEBRERO	18 DE FEBRERO 2024	CAPACITACION
ANEXOS		
1. planillas de asistencia de la capacitacion. 2. registro fotográfico		





1489

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.
INFORME FASE PREOPERATIVA	
ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:	
4.Presentar plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.	
SOPORTES:	Registros fotograficos.

PROGRAMA: CAPACITACION	PERIODO DE ATENCIÓN: FEBRERO
	
	

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

1490

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 18/02/24 | ETC: CASANARE | OPERADOR: FEDAG S.A.S S | INTENSIDAD HORARIA: 1 HORA

CAPACITADOR: Dorley Murcia | TEMA: CAPACITACIÓN: Normatividad Vigente, DOCTECNutricos, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos.

PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO: | SACAMA

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	MARIA ZORAIDA OCHOA	1.118.146.231	I.E. ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	Maria Zoraida ochoa
2	LILIANA ISABEL VIRACACHA VALDERRAMA	1.118.146.416	I.E. ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	
3	FRAUDIA MARTINA LOPEZ	46.456.095	I.E. ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	Fraudia martina L.
4	DIOCELINA ADAME VELASCO	23.684.392	I.E. ANTONIO NARIÑO	GUIVARIN	Diocelina adame
5	ALBA CECILIA SALON ARCHILA	23.710.359	I.E. ANTONIO NARIÑO	LOS ANGELES	Alba cecilia Salon A.
6	OMAIRA RODRIGUEZ RUIZ	1.006.532.209	I.E. ANTONIO NARIÑO	MACUEQUE	omaira rodriguez ruiz
7	BERTILDA VALDERRAMA CUEVAS	24.006.237	I.E. ANTONIO NARIÑO	MARIA GORETTY	Bertilda. Valderrama.
8	DEICY YANETH MORA RODRIGUEZ	23.522.426	I.E. ANTONIO NARIÑO	SANTA TERESA	Deicy Yaneth Mora R.
9					
10					
11					
12					

433

1491

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900050401-6	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.

OPERADOR:	**FEDAG S.A.S**	
MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD:	SALINA.	
MUNICIPIOS PARTICIPANTES:	SALINA	
CAPACITADOR:	DURLEY MURCIA	
HORARIO:	2 pm -5pm	
DURACION:	03 HORAS	
MES REPORTADO	**FECHA**	**TIPO DE EVENTO**
FEBRERO	18 DE FEBRERO 2024	CAPACITACION
ANEXOS		
1. planillas de asistencia de la capacitacion. 2. registro fotográfico		





CALLE 40 # 23-57 Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

434

1492

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAI-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.
	INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:	
4. Presentar plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.	
SOPORTES:	Registros fotograficos.

PROGRAMA: CAPACITACION	PERIODO DE ATENCIÓN: FEBRERO
	
	

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

435

1493

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Aprender	FORMATO DE CONTROL DE ASISTENCIA	CÓDIGO: PC-01-FA-02 VERSIÓN: 01-022024	FEDAG S.A.S

FECHA: 18-02-24.	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S S	INTENSIDAD HORARIA: 3 HORA
CAPACITADOR: Durley Murcia	TEMA: CAPACITACION: Normatividad Vigente, Doc Tecde Nutrición, Plan de Saneamiento, Diligenciamiento de formatos		
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:	LA SALINA		

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
1	ADRIANA SANCHEZ PEDRAZA	27.604.740	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	CHINIVAQUE	Adriana Sanchez
2	ANA YIBE REAY CAÑAS	1.048.821.772	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	EL ARENAL	Ana yibe Reay Cañas
3	IDALÍ CARRILLO ALVARADO	1.116.020.092	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	Idalid Carrillo A
4	YENNY LISBETH DURAN OLIVOS	1.006.423.017	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	Yenny Lisbeth Durán Olivos
5	YANIRA CARRILLO ALVARADO	1.116.020.327	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	LOS COLORADOS	Yanira Carrillo A.
6	ZORAIDA CASTRO CARRILLO	1.118.146.024	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	LOS CUROS	zoraida castro carrillo
7	ANA MARLELY RINCON CUEVAS	1.116.020.326	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	LOS PAPAYOS	ANA MARLELY RINCÓN C
8	NELLY CRUZ SALAZAR	23.522.952	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	RIONEGRO	Nelly Cruz Salazar
9	ANA DYLSE HERRERA CALDERÓN	1.116.020.430	I.E. JORGE ELIECER GAITAN	RODRIGOQUE	Ana Dylse Herrera C.
10					
11					
12					

434

1494

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAI-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.

OPERADOR:	**FEDAG S.A.S**
MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD:	OROCUE
MUNICIPIOS PARTICIPANTES:	OROCUE
CAPACITADOR:	NIKOL VARGAS
HORARIO:	8 am -11am ✓
DURACION:	03 HORAS

MES REPORTADO	FECHA	TIPO DE EVENTO
FEBRERO	19 DE FEBRERO 2024 ✓	CAPACITACION

ANEXOS

1. planillas de asistencia de la capacitacion.
2. registro fotográfico





CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

437

1495

FEDAG S.A.S	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAI-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: 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.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON ANEXO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE:

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

SOPORTES:	Registros fotograficos.

PROGRAMA: CAPACITACION	PERIODO DE ATENCIÓN: FEBRERO
	
	

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

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

FECHA: 19-02-2024	ETC: CASANARE	OPERADOR: FEDAG S.A.S	INTENSIDAD HORARIA:
CAPACITADOR: Vical Vargas	TEMA: BPM - PBS - DILIGENCIAMIENTO FORMATOS - GUIAS DE PREPARACION - GRAMAJE		
PERSONAL MANIPULADOR DEL MUNICIPIO:	OROCUE		

No.	Nombre y Apellidos	No. Identificación	I.E.	SEDE	FIRMA
	Ana gomez	24249411	institucion. E. mirolindo	Caracaro	Ana gomez
	Nelson Chamorro	1117324361	Mirolindo	la Union T	Nelson Chamorro
	Rubiela Samaniego	23835751	libertad Tuya	liberta	Rueb.
	Angie Arata	1006554130	Vereda la Colonia	Colonia	Arata
	leonardy Arroyo	27600319	VENTUROSA	Venturosa	leonary
	YASMIN CASTRO CHACON	28480635	Mirolindo	Mirolindo	YASMIN CASTRO
	Luz Miriam Inocencio	1.118560586	Centro Educativo Mirolindo	La Guirripa	Luz Miriam Inocencio
	Lineth Andrea Estrada	1.118532728	El Algarrobo	El algarrobo	Lineth Estrada
	Niyareth Espinosa Duro	1006552734	El Algarrobo	El Algarrobo	Niyareth Espinosa
	Angela Alexandra Torres	1.118.568.898	El Algarrobo	El Algarrobo	Angela Torres
	María Elena Chaparro	1006.558.298	El Algarrobo	El Algarrobo	María Chaparro
	Mario Olairo Mejia	46366119	El Algarrobo	Mariara	Mario Mejia
	Ana Nohemi Gonzalez	PPT4593745	El Algarrobo	Corrizales	Angie Nohemi Gonzalez
	Blanca Romelia Daza	39949995	El Algarrobo	Guarimero Cerro	Blanca Daza
	Yeidy Caterine Marquez	1125549642	El Algarrobo.	Brisas del Naranjo	Yeidy Marquez

Elaboró: FEDAG S.A.S

15

439

5. DOCUMENTOS PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

ANEXO 5.1

Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos sedes educativas

TABLA DE CONTENIDO

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS BÁSICOS DE RESTAURANTES ESCOLARES 3
INTRODUCCIÓN 4
1. OBJETIVO 5
2. ALCANCE 5
3. RESPONSABLES 5
4. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS 5
5. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO 5
5.1. PRINCIPIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO 5
5.2. OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA 6
5.3. MEDIDAS DE SEGURIDAD 6
6. MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO 7
6.1. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO 7
6.1.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO 7
6.1.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO 7

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS BÁSICOS DE RESTAURANTES ESCOLARES



CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

INTRODUCCIÓN

El plan de mantenimiento de equipos e instalación física consiste en un proceso preventivo el cual comprende inspecciones periódicas y correctivas que salen de la necesidad de cada equipo o área, de las rutinas y de las revisiones programadas, todo esto debidamente registrado y verificado.

Es así como este plan proporciona una guía general para la puesta en marcha del plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos e instalación física en los Restaurantes Escolares que permita asegurar que los equipos utilizados en la preparación de los Alimentos no representan un riesgo de contaminación para estos y por el contrario garanticen un producto de buena calidad.

1. OBJETIVO

Tiene como objetivo determinar las acciones necesarias para asegurar que los equipos e instalaciones permanezcan en buen estado, permitiendo utilizarlos en cualquier momento. Así se evitan interrupciones inesperadas, traumáticas y costosas por daño en equipos.

2. ALCANCE

Este plan aplica a la maquinaria y equipos PRINCIPALES utilizados en las instalaciones de los comedores escolares tales como estufas, licuadoras, neveras, equipos básicos para la preparación de los alimentos que componen el Programa de Alimentación Escolar.

3. RESPONSABLES

- Coordinador de suministros
- Personal manipulador de alimentos

4. EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

Todas las necesarias para realizar las laborares tanto de mantenimiento como de reparación.

5. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

5.1. PRINCIPIO DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y a lo establecido por los lineamientos del Programa de Alimentación, es que ha sido necesario estandarizar, documentar, implementar y mantener nuestro programa de mantenimiento preventivo y correctivo.

Este programa será descrito en el presente documento, nuestro manual de mantención preventiva y correctiva. En él se establecerán todos los procedimientos o instructivos del mismo, además de frecuencias de mantenimiento, cronograma y responsables de todas las actividades de mantenimiento a realizar en los comedores.

El manual de mantenimiento preventivo y correctivo será revisado una vez al año, incorporándose en él todos los nuevos procedimientos y mejoras correspondientes.

Gerencia general reconoce como propia la responsabilidad del cumplimiento del presente programa de mantención preventiva y correctiva, por lo cual estará dispuesto a proporcionar los recursos y facilidades que estén a su alcance.

5.2. OBJETIVOS PROGRAMA DE MANTENCIÓN PREVENTIVA Y CORRECTIVA

El objetivo de este programa es prevenir la ocurrencia de fallas en equipos de almacenamiento, daños o deterioros de la infraestructura en general. Además, considera un plan de trabajo en caso de requerir mantenimiento de tipo correctivo, ya sea en equipos como en infraestructura. La importancia de la existencia y cumplimiento de este programa es uno de los factores determinantes y una variable que debe ser muy bien considerada al momento de diseñar un proceso productivo.

Esto es válido para los aspectos de seguridad laboral, continuidad productiva y sin duda el más importante, poder asegurar certeramente la inocuidad del producto. Un objetivo específico de este manual, es la elaboración de un cronograma mensual de todas las actividades concernientes al trabajo de mantenimiento preventivo, el cual quedara en la planilla de registro. Para el caso de ocurrencia de fallas, se considera un plan de acción de mantenimiento correctivo, en el que se describe la forma de operar en tal caso y como debe quedar registrada esta actividad.

5.3. MEDIDAS DE SEGURIDAD

La intervención con fines de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos en general, debe ser realizada por personal de mantenimiento capacitado para ello. En términos de comportamiento y accesorios de seguridad (personal y alimentaria), como guantes, tapabocas, cofia, etc., el personal de mantenimiento trabajara en iguales condiciones que las manipuladoras de alimentos. Deben mantener elementos de seguridad según corresponda a cada caso:

- uniformes
- tapabocas
- gorro

6. MANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

El uso correcto de equipos y herramientas se realizará de acuerdo a lo señalado en sus catálogos, instructivos o procedimientos. Todo uso de líquidos, lubricantes, ácidos, álcalis, que representen un peligro por exposición o contacto, debe ser manejado según sus características técnicas y las indicaciones hechas por los proveedores en sus fichas de especificaciones. Como indicación general cada uno de estos elementos debe estar bien rotulado, etiquetado y debe indicar sus especificaciones. Asegurarse que los equipos estén apagados y desenchufados al momento de realizar el mantenimiento.

6.1. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

El programa de mantenciones aplicara para los comedores escolares para la ejecución del programa PAE, considerando sus equipos. Este programa tiene un cronograma del mantenimiento preventivo que se les realizara a cada una de los equipos. A su vez cada equipo contara con su ficha de mantenimiento preventivo, la cual detalla la acción que se aplicara en el tiempo determinado. Todos los equipos contaran con su bitácora u hoja de vida, en la que se registraran todos los mantenimientos o reparaciones que se les realicen. Como mínimo este registro deberá contar con: Fecha, detalle de lo realizado, repuestos, quien realizo el trabajo y observaciones. Será responsabilidad de las manipuladoras llevar correctamente los registros de los sucesos de cada equipo. Todos los mantenimientos o reparaciones que se requieran o soliciten.

6.1.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Tiene la finalidad de ser programado en el tiempo y ser evaluado económicamente. Está destinado como su nombre lo indica a la prevención, teniendo como objeto el control antes de las deficiencias y problemas que se puedan plantear en los elementos debido al uso natural del mismo. Son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento las inspecciones y revisiones periódicas, la puesta en marcha y para de ciertas instalaciones, la limpieza técnica e higiénica y las sustituciones de pequeñas piezas.

6.1.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO

Comprende aquellas operaciones necesarias para hacer frente a situaciones inesperadas, es decir no previstas ni previsibles. Las reparaciones y sustituciones físicas y/o funcionales son operaciones típicas de este tipo de mantenimiento. Todo tipo de mantenimiento genera un gasto pero todo usuario consciente de su condición debe pensar que, en realidad, está haciendo una inversión para evitar incurrir, a corto plazo, en gastos muchos mayores.

La actividad de revisión y verificación del buen funcionamiento del equipo registrada en el formato de mantenimiento preventivo se hará de acuerdo a las visitas de supervisión en campo y se realizara el mantenimiento correctivo cuando el equipo lo amerite o en su momento sea viable realizar; dependiendo del hallazgo dicho mantenimiento se realizara en el punto de atención y/o en un centro técnico del centro poblado o del municipio.

UNIDADES DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN (NEVERAS, REFRIGERADORES, CONGELADORES)



UBICACIÓN	➢ Ubicar el refrigerador en un lugar con suficiente espacio para permitir la circulación del aire por la parte posterior (5cm aprox.), evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad. ➢ El congelador se ubica en un lugar con suficiente espacio de aire de por lo menos 3" (7,5 cm) en la parte superior y a ambos lados del congelador y 1" (2,5 cm) entre la parte posterior del congelador y la pared. Si el congelador va a estar contra una pared, deje espacio extra del lado de la bisagra para que la puerta pueda abrirse con más amplitud. ➢ Evite colocar objetos que obstruyan la adecuada ventilación, ya que de lo contrario el aparato trabajará más y, por tanto, habrá un mayor consumo de electricidad. ➢ Instálelo en donde no esté al alcance de los rayos solares, horno, radiador u otra fuente de calor, ni en un lugar donde la temperatura puede ser menor de 40°F (5°C), pues cerca de ellos tiene que trabajar más Antes de ubicarlo verificar la resistencia del piso debe sostener el peso cuando este completo de alimentos, superficie plana nivelada ya que al a ver desnivel, el empaque de la puerta sellará mal y dejará entrar aire caliente. ➢ Puede instalarse al lado de otro refrigerador o congelador, Deje un espacio de aire de 3" (7.5 cm) en la parte superior y los costados, y ¼"
LIMPIEZA	➢ Desconectar el equipo de refrigeración antes de iniciar el proceso de limpieza. ➢ Humedecer con un paño las paredes del equipo. ➢ Preparar la solución de detergente que se va a utilizar por cada litro de agua agregar 20gr de detergente. ➢ Con una sabrá esparcir la solución de detergente restregando las paredes hasta retirar completamente la mugre fijada. ➢ Retirar las partículas de detergente con el paño húmedo asegurándose que todo el detergente se elimine. ➢ Preparar solución desinfectante empleando 4 mililitros de vinagre o hipoclorito de sodio aL 5.25 ppm, por cada litro de agua. ➢ Esparcir con un trapo húmedo la solución preparada y secar.

USO DE LA MAQUINA	➢ Evite introducir alimentos calientes dentro del equipo, permita que se enfríen a la intemperie antes de guardarlos, pues de este modo trabajará menos su refrigerador. ➢ Conectar el equipo a la toma corriente y regular la temperatura de acuerdo a la finalidad o producto que se almacene.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	➢ Lo primero que se realiza en estos casos es desconectar el equipo de su fuente de poder para evitar que suceda un corto o algo por el estilo y se dañe el equipo definitivamente. ➢ Se limpia y desinfecta el refrigerador por dentro y por fuera, se revisa la unidad y las instalaciones eléctricas internas, se le hace mantenimiento a la parrilla. ➢ Se realiza un mantenimiento completo de la unidad, el cual debe incluir el cambio de gas, retenedores y un examen completo del motor. **INSPECCIÓN:** ➢ La puerta debe cerrar herméticamente que no deje que el aire frío escape, Si esta no cierra de forma correcta se deberá cambiar los empaques. ➢ El mantenimiento se debe realizar por un técnico calificado de forma semanal, se debe rotar manualmente los ventiladores del condensador para asegurar la separación apropiada en las aberturas del ventilador debe ser mensual. ➢ Se debe comprobar el refrigerante diariamente: las presiones del evaporador y del condensador con las galgas, examinar el sistema entero para saber si hay condiciones inusuales, el serpentín del condensador para saber si existe deterioro y corrosión. ➢ Realizar revisiones mensual, comprobar los registros de funcionamiento de la unidad, limpie todos los tamices de los sistemas de ductos, compruebe el tamaño de la gota de presión a través del filtro de aceite, substituya el filtro de aceite si esto lo requiere, refiérase a las tablas de servicio del fabricante para el sub enfriamiento y sobrecalentamiento, comprobar el burbujeo del escape de la unidad observar si es necesario, ajustar la carga del refrigerante de acuerdo con lo establecido por el fabricante, compruebe y registre el sistema de sub enfriamiento, realizar todos los procedimientos semanal, mensual y anal. ➢ Se realiza anual, limpiar y re pintar cualquier área que demuestre signos de corrosión, examinar y limpiar los tubos del condensador para saber si es necesario cambiar, examinar y limpiar el serpentón del condensador, utilizar una prueba no destructiva para los tubos del evaporador y del condensador para conocer su estado el cual se realiza cada tres años. ➢ Desconectar el cable de alimentación eléctrica. ➢ Verificar la posición donde se encuentra instalado el condensador. Los fabricantes lo colocan principalmente en la

	parte inferior y en la parte trasera del equipo. Algunos refrigeradores lo tienen instalado en la parte superior. ➢ Retirar la rejilla de protección y el filtro de protección del condensador (No todos los fabricantes proveen filtro). ➢ Retirar la suciedad y el polvo depositados sobre la superficie del condensador. ➢ Reinstalar la cubierta utilizar una aspiradora dotada de un cepillo de succión. Recorrer toda la superficie del condensador para retirar la suciedad o el polvo acumulado. Verificar que tanto la superficie de los tubos como la superficie de las aletas conductoras de calor queden limpias. Aspirar también el filtro (si se dispone de este elemento). ➢ Conectar el refrigerador a la acometida eléctrica
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando el equipo no enfrié lo suficiente o cuando dejé de encender se tomarán medidas correctivas como el cambio de la unidad o del sistema eléctrico.
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO:	MANIPULADORAS

ESTUFA INDUSTRIAL A GAS



UBICACIÓN	La estufa se debe ubicar en un lugar seguro libre de monóxido de carbono.
LIMPIEZA	Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, apague todos los quemadores. Su limpieza se realizará con una esponjilla, jabón y un paño húmedo.
USO DE LA MAQUINA	➢ Realizar revisión de tuberías y gas o domésticos, para evitar fugas o escapes de gas. ➢ Revisar que se encuentren en buen estado y funcionamientos quemadores, perillas, grillas, y demás partes de la estufa. ➢ Revisar la llama que siempre se encuentre azul. ➢ Revisar que la llave de seguridad del gas mantenga cerrada siempre y cuando no se haga uso de la estufa.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	➢ Revisar la instalación interna para el suministro de gas. ➢ Verificar el adecuado funcionamiento de los cilindros o

	pipetas de gas, así como también de las instalaciones de gas (tuberías) por empresas de servicios públicos de gas domiciliario. ➢ Verificar la ausencia de monóxido de carbono en los recintos en donde se encuentre instalado el gas domiciliario. ➢ **Válvulas:** comprobar que las válvulas no contengan suciedad o grasas, vea que funcionen libremente; en caso de obstrucción cierre la línea principal de gas y proceder a su reparación, revisar los empaques. ➢ **Quemadores:** verifique que los quemadores no estén sucios ni obstruidos, destaparlos con una escobilla apropiada o con un alambre delgado suave, cuidando de no abocardarlos. Compruebe su funcionamiento. ➢ **Base y tornillería:** vea que no haya tornillos flojos, o que falten si es así corríjalos
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando el equipo no encienda lo suficiente o presente un daño de cualquiera de sus partes se tomará medidas correctivas como el cambio de sus partes o se hará cambio de esta por una nueva.
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO:	MANIPULADORAS

LICUADORAS



UBICACIÓN	Se debe ubicar en un espacio libre de elementos peligrosos o inflamables.
LIMPIEZA	Se debe realizar limpieza de cuchilla, caucho, vaso y base de con una esponja y jabón para retirar la mugre.

MANTENIMIENTO PREVENTIVO	Se debe tener un uso correcto de la máquina. Se debe realizar limpieza de cada una de las partes que componen la licuadora.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando la maquina no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva.
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO:	MANIPULADORAS

OLLA A PRESIÓN O EXPRESS



UBICACIÓN	Disponer de una superficie plana y fija alejada de equipos que emitan vibraciones y alejada de fuentes de contaminación.
LIMPIEZA	Se debe realizar limpieza de cada una de sus partes con una esponjilla jabón en barra y abundante agua, se debe dejar libre de mugre o suciedad.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO	**Manijas:** vea que las manijas no estén rotas o deterioras. Sustitúyalas por nuevas cuando se encuentren gastadas o rotas. **Cierre la tapa:** vea que las trabas y los empaques de la tapa coincidan en la base y cierren herméticamente, sin fuga de vapor durante su funcionamiento. **Empaque:** revise que el empaque no este agrietado, roto o mal pegado. Cámbielo si está dañado. **Manómetro:** con un manómetro compruebe el buen funcionamiento del manómetro de la olla. Sustitúyalo en caso de falla.
MANTENIMIENTO CORRECTIVO	Cuando la olla exprés no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO:	MANIPULADORAS

7. PERSONAS O EMPRESAS ENCARGADAS DE SU APLICACIÓN

Este plan está diseñado para ser aplicado por los manipuladores de alimentos de Los Servicios de Alimentación, Restaurantes, quienes serán los primeros en

conocer por el mantenimiento preventivo y detectar las fallas en los equipos con los cuales cuenten los sitios. Una vez identificadas las anomalías, se informará al supervisor de zona y este a su vez al servicio técnico del municipio para que se realice la verificación de las fallas y proceder con los arreglos y/o adquisición de los equipos que se requieran.

FICHAS TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS	
NEVERAS Y CONGELADORES	
Ficha técnica 1. Nevera de 12 pies, convencional, de escarcha, con congelador en la parte superior, fuente de energía eléctrica. Marca general.	
Ficha Técnica: 2. El congelador se usa para la conservación por medio de congelación de productos perecederos (carnes, derivados lácteos, frutas y verduras) sus características y conservación en un estado óptimo. Por lo general tienen una capacidad de entre 15 a 18 pies, son equipos de alta eficiencia de enfriamiento y bajo consumo de energía en condiciones normales de uso. Marca general	
ESTUFAS	
Ficha técnica 1: Estufa a gas, con base de metal, en acero inoxidable, de trabajo medio, de 3 puestos, sin placa asadora, sin sello de calidad, con superficie caliente, sin horno; conocida comúnmente como estufa industrial de 3 quemadores. Marca general	

OLLA A PRESIÓN O EXPRESS	
Ficha técnica: Olla a presión en acero inoxidable con capacidad de 8 y 10 litros, con cierre externo, mango y asa, marca general	
LICUADORAS	
Ficha técnica 2: Licuadora domestica de 3 velocidades, marca general, con vaso de vidrio o plástico, base en acero inoxidable. Con capacidad de 1,4 lt, fuente de energía eléctrica. Marca general	
Ficha técnica 1: Licuadora Industrial, Equipo diseñado con un vaso cónico en acero inoxidable que forma un perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual se consigue que todo el producto pase por ellas, ideal para licuar frutas, hortalizas y pulpas para la elaboración de jugos, salsas y cremas batidas. Vaso y cuchillas fabricados en acero inoxidable capacidad de entre 2 a 4 lt. Tapa con empaque de caucho sinsabor con orificio central para agregar alimentos durante el proceso y para observar el estado	

DOCUMENTOS Y FORMATOS

El programa cuenta con los formatos de **Hoja de vida de los equipos.** La hoja de vida se diligencia cada vez que se realice un mantenimiento.

1512

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	Alimentos para Aprender / FEDAG S.A.S

DEPARTAMENTO: CASANARE **MUNICIPIO:** **SEDE EDUCATIVA.**

ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO

DATOS	DESCRIPCION
NOMBRE DEL EQUIPO	
MARCA	
MODELO	
REFERENCIA	
SERIE	
OTROS:	

TIPO DE MANTENIMIENTO

FECHA (/ /)	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO	MANTENIMIENTO		OBSERVACIONES	FIRMA DEL TÉCNICO
		C	P		

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

Elaborado por	Fecha

LIG

ANEXO 5.2

Relación de equipos básicos de comedores escolares para modalidad ración preparado en sitio

1514

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales NIT. 900550401-0	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS
	SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.
	OBJETO: 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.
INFORME DE FASE PREOPERATIVA	
COMPONENTE TECNICO	
5. Presentar Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos existentes en cada comedor escolar	
SOPORTES:	Inventarios de equipos de cada unidad ampliativa (acta de entrega/recibido).

INVENTARIOS DE EQUIPOS DE CADA UNIDAD AMPLIATIVA (ACTA DE ENTREGA/RECIBIDO)

FEDAG S.A.S

1515

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

MUNICIPIO DE AGUAZUL Y SEDES

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

458

1516

CASANARE

Aprender

Institucion Educativa: Camilo Torres (Aguazul)
Sede: Santiago de las Atalayas
Fecha 19-Febrero 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	X					
nevera	2	✓				
estufa industrial	X					
estufa	X					
gramera	X					
licuadora	X					
licuadora industrial	1	✓				
termometros	X					
MENAJE						
cucharas	103	✓				
platos sopa	X					
platos seco	92	✓				
vasos	70	✓				
pocillos	X					
colador	1		✓			
cuchillos	X					
tablas de picar	1	✓				
cucharones	1	✓				
cucharas medidoras	3	✓				
olla a presion	2	✓				
calderos	2					
baldes / tazas /tinas	X					
sarten	1					
sillas	70	✓				
mesas	13	✓				
canastillas	X					
alacenas	X					
rallador	1		✓			
recipientes recoleccion residuos						
SERVICIOS						
gas natural / pipeta	Gas Natural					
otros						

Nombre del responsable institucion	Martin Pisar
Cargo	Rector
Cedula	7475111
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Ana Yiber Giraldo
cedula	47.434.876
observaciones:	

459

1517

FEDAG S.A.S.

CASANARE

Alimentos Aprender

Institucion Educativa: CUPIAGUA (AGUAZUL)

Sede: CUNAMA

Fecha 19 Febrero 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera	1					
estufa industrial 4 Puestos	1					
estufa						
gramera						
licuadora	1					
licuadora industrial						
termometros						
MENAJE						
cucharas	8					
platos sopa	5+9					
platos seco	5+10					
vasos	14					
pocillos	3					
colador	2			X		
cuchillos	4					
tablas de picar	1					
cucharones	2					
cucharas medidoras	6					
olla a presion	3					
calderos	1					
baldes / tazas /tinaz						
sarten	1					
sillas	8					
mesas						
canastillas						
alacenas						
rallador	1					
recipientes recoleccion residuos						
SERVICIOS						
gas natural / pipeta	Pipeta					
otros Tenedores	15					
Hacha Picar	1					
Pinzas	2					
Machillo	1					

Nombre del responsable institucion	Myrian Flores					
Cargo						
Cedula	1975 1112					
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa						
Cargo						
Cedula						
nombre de la manipuladora	Sandra	Mildred	Soler	Herrera		
cedula	1.116.542.591					

observaciones: Faltan cucharas, tenedores, platos de sopa, vasos pocillos, Mesas, Sillas, pailas pequeñas, calderos pequeños

460

1518

CASANARE

Aprender

Institucion Educativa: CUPIAGUA (AGUATA)
Sede: CUPIAGUA Sede Central
Fecha 19 Febrero 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	2		X			
nevera	1		X			
estufa industrial						
estufa						
gramera	1					
licuadora	1					
licuadora industrial	1					
termometros						
MENAJE						
cucharas	216					
platos sopa	137				Platos Sopa	
platos seco	X					
vasos	X					
pocillos	118				Pocillos	
colador	1				Coladores	
cuchillos	2				Cuchillos	
tablas de picar	2		V		Tablas	
cucharones	3					
cucharas medidoras	4					
olla a presion	2					
calderos	5					
baldes / canas /tinaz	1 1 1					
sarten	2					
sillas	66					
mesas	16					
canastillas	8					
alacenas	2					
rallador	X					
recipientes recoleccion residuos						
SERVICIOS						
gas natural / pipeta	Gas Natural					
otros						

Nombre del responsable institucion	Gorgon Carrillo
Cargo	Rector
Cedula	#22 7570
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Ana Julia Ramirez
cedula	40.031.519

observaciones: Faltan ollas grandes, Jarras para el jugo, platones plasticos, ollctas, bandejas, baldes, exprimidor de naranja y de limon conecta para la cocina

461

1519

CASANARE

Aprender

Institucion Educativa: IE CUITAGUA (Aguazul)
Sede: EL TRIUNFO
Fecha 04-03-2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera	1		X			
estufa industrial						
estufa	1	X				
gramera						
licuadora	1	X				
licuadora industrial						
termometros	1	X				
MENAJE						
cucharas	30	X				
platos sopa	30	X				
platos seco	30	X				
vasos	30	X				
pocillos	30	X				
colador	2	X				
cuchillos						
tablas de picar						
cucharones						
cucharas medidoras						
olla a presion	1	X				
calderos						
baldes / tazas /tinaz						
sarten						
sillas	10	X				
mesas	2	X				
canastillas						
alacenas						
rallador	1	X				
recipientes recoleccion residuos						
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros						

Nombre del responsable institucion	EDNY DAYANA ROJAS Sanchez
Cargo	1006442316
Cedula	
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Gerlen Castillo Rojas
cedula	1122135270

observaciones:

462

1520

CASANARE

Aprender

Institucion Educativa: CUPIAGUA (AGUAZUL)
Sede: HANOGUA
Fecha 19 Feb 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera						
estufa industrial	1	✓				
estufa						
aramera						
licuadora						
licuadora industrial						
termometros						
MENAJE						
cucharas	20					
platos sopa	16					
platos seco	7					
vasos						
pocillos	13					
colador	1					
cuchillos	2					
tablas de picar	1					
cucharones	3					
cucharas medidoras	6					
olla a presion	1					
calderos	1	✓				
baldes / tazas /tinas						
sarten	1					
sillas metalicas	8					
mesas	1					
canastillas						
alacenas						
rallador	2					
recipientes recoleccion residuos						
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros Pocillos aluminio	30	✓				
Tenedores	10	✓				
Pinza en acero	1					
Jarras plastico	2		✓			

Nombre del responsable Institucion	GERSON CORTÉS
Cargo	Rector
Cedula	7225370
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	

Cargo						
Cedula						
nombre de la manipuladora	Nana	Dorcia	Guio	Añas.		
cedula		24228604				

observaciones:

1521

Institucion Educativa:	CUPIAGUA (AGUAZUL)					
Sede:	Plan cundma brisas.					
Fecha	19 feb 2024					
EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	1	✓				
nevera	1	✓				
estufa industrial						
estufa						
gramera	X					
licuadora	1					
licuadora industrial	X					
termometros	X					
MENAJE						
cucharas	30					
platos sopa	40					
platos seco	25					
vasos	30					
pocillos	50					
colador	1					
cuchillos	2					
tablas de picar	2					
cucharones	4					
cucharas medidoras	X					
olla a presion	1					
calderos	2					
baldes / tazas /tinaz	X					
sarten	2					
sillas	31					
mesas	4					
canastillas	3					
alacenas	1					
rallador	X					
recipientes recoleccion residuos	X					
SERVICIOS						
gas natural / pipeta	Pipeta					
otros						
Nombre del responsble institucion	Alix Andrea calderon R.					
Cargo	Docente					
Cedula	46 372.392					
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa						
Cargo						
Cedula						
nombre de la manipuladora	Karen Zamora					
cedula	1116526 36					
observaciones:						

464

1522

FEDAS S.A.S.

CASANARE

Alimentos para Aprender

Institucion Educativa: LA CUCHILLA (AGUSTIN)
Sede: SEDE PRINCIPAL MUNICIPAL
Fecha 07-03-2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera	1	X				
estufa industrial						
estufa	1	X				
gramera						
licuadora	1	X				
licuadora industrial						
termometros	1	X				
MENAJE						
cucharas						
platos sopa	8	X				
platos seco						
vasos	9	X				
pocillos	5	X				
colador						
cuchillos	10	X				
tablas de picar						
cucharones						
cucheras medidoras	1	X				
olla a presion	1	X				
calderos						
baldes / tanas /tinas						
sarten						
sillas	10	X				
mesas	10/12	X				
canastillas						
alacenas						
rallador	1	X				
recipientes recoleccion residuos	1					
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros						

Nombre del responsable Institucion						
Cargo	YENI PAOLA CAMARGO					
Cedula	1116547153					
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa						
Cargo						
Cedula						
nombre de la manipuladora	OMAIRA	CASTILLO				
cedula	40227320					
observaciones:						

FEDAS S.A.S.P.

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Alimentos Aprender

Institucion Educativa: J.E. CUPIAGUA (Aguazul)
Sede: San Ignacio
Fecha 01-02-2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	1		X			
nevera						
estufa industrial						
estufa	1		X			
gramera						
licuadora	1		X			
licuadora industrial						
termometros						
MENAJE						
cucharas	25	X				
platos sopa	26	X				
platos seco	24	X				
vasos	23	X				
pocillos	23	X				
colador	1	X				
cuchillos						
tablas de picar	1	X				
cucharones						
cucharas medidoras						
olla a presion	1	X				
calderos						
baldes / tazas /tinaz						
sarten						
sillas	15	X				
mesas	3	X				
canastillas	1	X				
alacenas						
rallador						
recipientes recoleccion residuos	1	X				
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros						

Nombre del responsable Institucion	Yuli Yasmin Cortes
Cargo	Rectora
Cedula	33696223
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Carmen Camacho
cedula	7227870

observaciones:

1524

FEDAG S.A.S.

CASANARE

Alimentos Aprender

Institucion Educativa: CUPIAGUA (Aguatul
Sede: UNETE
Fecha 19 - Febrero 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera	2					
estufa industrial						
estufa						
gramera	X					
licuadora	1					
licuadora industrial	X					
termometros	X					
MENAJE						
cucharas	43					
platos sopa	X					
platos seco	43					
vasos	43					
pocillos	43					
colador	1					
cuchillos	3					
tablas de picar	1					
cucharones	1					
cucharas medidoras	3					
olla a presion	1					
calderos	2					
baldes / tazas /tinaz	2+2					
sarten	X					
sillas	43					
mesas	6					
canastillas	X					
alacenas	X					
rallador	1					
recipientes recoleccion residuos						
SERVICIOS						
gas natural / pipeta	Gas natural					
otros						

Nombre del responsable institucion	Carlos Camilo
Cargo	Rtn
Cedula	7227370
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Elena Jumay
cedula	47.435.001

observaciones:

467

1525

FEDAG S.A.S.

CASANARE

Alimentos Aprender

Institucion Educativa: I.E Jorge Eliecer Gaitan (Aguazul)
Sede: COMBUAS
Fecha 10/03/2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	—					
nevera	1		X			
estufa industrial	1 —		X			
estufa	1		X			
gramera	—					
licuadora	1		X			
licuadora industrial	1 —		X			
termometros	1		X			
MENAJE						
cucharas	23	X				
platos sopa	20	X				
platos seco	30	X				
vasos	23	X				
pocillos	23	X				
solador	2	X				
cuchillos	—					
tables de picar	—					
cucharones	—					
cucharas medidoras	—					
olla a presion	1					
calderos	1					
baldes / tazas /tinas	1					
sarten	1					
sillas	15	X				
mesas	2	X				
canastillas	—					
alacenas	—					
rallador	—					
recipientes recoleccion residuos	1	X				
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros						

Nombre del responsable institucion	DEMS Bermudez Arcila
Cargo	Manipuladora
Cedula	1116549109
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladore	Diego Veloza
cedula	1030407043

observaciones:

FEDAG S.A.S.F.

CASANARE

Alimentos Aprender

Institucion Educativa: IE Jorge Eliecer Gaitan (Ajuriel)
Sede: El Guayo
Fecha 23-02-2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera	1		X			
estufa industrial						
estufa	1		X			
gramera						
licuadora	1		X			
licuadora industrial						
termometros	1		X			
MENAJE						
cucharas	15		X			
platos sopa	15		X			
platos seco	15		X			
vasos	15		X			
pocillos	15		X			
colador	1		X			
cuchillos	2					
tablas de picar	2					
cucharones	2					
cucharas medidoras	2					
olla a presion	1					
calderos	1					
baldes / tazas /tinaz	2					
sarten	2					
sillas	5		X			
mesas	2		X			
canastillas	2					
alacenas	2					
rallador	1					
recipientes recoleccion residuos	1					
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros						

Nombre del responsable institucion	Flor Ariella Pulido
Cargo	Nutricionista
Cedula	60.333001
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Diego Valencia
cedula	9620473

observaciones:

1527

FEDAG S.A.S.

CASANARE

Proyectos Aprender

Institucion Educativa: JE la Turbia (Central)
Sede: Cornito
Fecha 10-2-2021

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	//					
nevera	//					
estufa industrial	1		X			
estufa	1			X		
gramera	1		X	X		
licuadora	1			X		
licuadora industrial	1					
termometros						
MENAJE						
cucharas	30		X			
platos sopa	30		X			
platos seco	30		X			
vasos	30		X			
pocillos	30			X		
colador	1			X		
cuchillos	30			X		
tablas de picar						
cucharones						
cucharas medidoras						
olla a presion	1		X			
calderos						
baldes / tazas /tinaz						
sarten						
sillas	70			X		
mesas	2			X		
canastillas						
alacenas						
rallador						
recipientes recoleccion residuos	1					
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros						

Nombre del responsable institucion	Leidy Castillo Lopez
Cargo	Auxiliar Administrativo
Cedula	1.116.550.498
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Diego Orozco
cedula	1.118.873.651

observaciones:

470

1528

FEDAG S.A.S

CASANARE

Aprender

Institucion Educativa: I.E la TURMA (Ayuntami)
Sede: Constitucional la UPANEMA
Fecha 12-02-2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera	1		X			
estufa industrial						
estufa	1	X				
gramera	1		X			
licuadora	1	X				
licuadora industrial						
termometros						
MENAJE						
cucharas	35		X			
platos sopa	32		X			
platos seco	32		X			
vasos	40		X			
pocillos	40		X			
colador	1		X			
cuchillos	30		X			
tablas de picar	1		X			
cucharones						
cucharas medidoras						
olla a presion	1		X			
calderos						
baldes / tazas /tinaz						
sarten						
sillas	35			X		
mesas	3			X		
canastillas						
alacenas						
rallador	1			X		
recipientes recoleccion residuos	1		X			
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros						

Nombre del responsable institucion	INA Sanchez Gutierrez
Cargo	
Cedula	1.116.552.430
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Diego Alcudo
cedula	1018736
observaciones:	

471

1529

CASANARE

Aprender

Institucion Educativa: La TURUA (MUCUBAL)
Sede: EL SALITRE
Fecha 19 FEBRERO 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera						
estufa industrial						
estufa	1					
gramera						
licuadora	1					
licuadora industrial						
termometros						
MENAJE						
cucharas	13					
platos sopa						
platos seco	12					
vasos	12					
pocillos	12					
colador	1		✓			
cuchillos	1					
tablas de picar	1					
cucharones						
cucharas medidoras	1					
olla a presion	1					
calderos	1					
baldes / tanas /tinaz	1					
sarten	1					
sillas	12					
mesas	2					
canastillas	X					
placenas						
rallador						
recipientes recoleccion residuos						
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros Tenedores	6					

Nombre del responsable institucion	Hilda Criado
Cargo	Rector
Cedula	1818 7665
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Rosa Lopez Henao Loiano
cedula	26644108

observaciones: Faltan: 11 pocillos, 11 vasos, 11 platos, falta olla a presión calderos, peilas, jarra, cuchillo, cucharas, cucharas medidoras licuadora, tabla de picar, gramera, platones exprimidor, canastilla, mesas, sillas.

472

1530

REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE CASANARE, MUNICIPIO DE AGUAZUL.
VEREDA LA TURUA

INSTITUTO EDUCATIVO LA TURUA – SEDE FRANCISCO JOSE DE CALDAS

NIT: 844000881-4, DANE: 285010000038,
Resolución: Nº 1321 de 06 - 11 – 2008, Secretaría de Educación de Casanare.

cantidad	Elemento
1	Estufa lineal de tres quemadores
1	Balde plastico 10-14 litros
1	Bandeja plastica grande
1	Caldero 49-51 litros, con tapa.
1	Canasta plastica de pared solida
1	Canasta plastica de pared perforada
1	Olleta de 3 litros, con tapa.
1	Cucharon en acero inodiable
1	Cuchillo para pelar mediano
1	Cuchillo cocinero grande
1	Olla (aluminio recortado) 14,5-15,5 litros con tapa
1	Olla presion 11 litros
1	Juego de 2 pinzas en acero inoxidable
2	Rallador, metalico , plastico
1	Tabla para picar
1	Cucharones y cocharas medidoras Grameres grande azul, mediana verde , pequeña blanca.
2	Comedor mesas grises
16	sillas azules
1	Mesa plástica blanca y 4 sillas blancas
1	Punto ecologico 2 canecas(azul y negra)
20	cucharas de mesa
15	Plato platos seco pequeños
5	Platos seco metálicos
13	Vasos plásticos
5	Posillos plásticos
3	Tenedor
1	Kit imusa , 5 ollas con tapa azul
1	Licuadora samurai
1	Nevera Icaza (mal estado)
1	Caldero pequeño imusa con tapa de vidrio 24cm
1	Sarten imusa pequeño con manija
2	Jarras plasricas con tapa
1	Escurridor metalico
2	Galones para el agua loimpia
1	Botiquin pequeño

Dado a los 20 dias del mes de febrero del 2024

Docente:
Lic. MARGARITA OSORIO GOMEZ
CC. Margarita Osorio
74080 201

Economa:
*Maria Mercedes Ruchigay M
CC. 24227259

1

473

1531

FEDAG S.A.S.T.

CASANARE

Alimentos Aprender

Institucion Educativa: I.E LA TURUA
Sede: LA TURUA
Fecha 07/05/24

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	1		X			
nevera	1	X				
estufa industrial	1		X			
estufa	1		X			
gramera	1		X			
licuadora	1		X			
licuadora industrial	1	X				
termometros						
MENAJE						
cucharas	198	X				
platos sopa	120	X				
platos seco	120	X				
vasos	120	X				
pocillos						
colador						
cuchillos	200	X				
tablas de picar	1					
cucharones	2		X			
cucharas medidoras						
olla a presion	2		X			
calderos			X			
baldes / tazas /tinez	4		X			
sarten						
sillas	50		X			
mesas	6		X			
canastillas			X			
alacenas	1		X			
rallador			X			
recipientes recoleccion residuos	1		X			
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros						

Nombre del responsable Institucion	Yurley Estupiñan Bolivar
Cargo	Auxiliar pedagogica
Cedula	1.116.542.923
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Deyci Carreño
cedula	1818736

observaciones:

474.

1532

CASANARE

Alimentos para Aprender

Institucion Educativa: La Tuna (Aguazul)
Sede: la Victoria
Fecha 19 Febrero 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	X					
nevera	X					
estufa industrial	X					
estufa	X					
gramera	X					
licuadora	1					
licuadora industrial	X					
termometros	X					
MENAJE						
cucharas	15					
platos sopa	6					
platos seco	12					
vasos	5					
pocillos	9					
colador	1					
cuchillos	1					
tablas de picar	1					
cucharones	4					
cucharas medidoras	1					
olla a presion	1					
calderos	2					
baldes / tazas /tinaz	X					
sarten	1					
sillas	11					
mesas	1					
canastillas	2					
alacenas	X					
rallador	1					
recipientes recoleccion residuos						
SERVICIOS						
gas natural / pipeta	Gas natural					
otros						

Nombre del responsable Institucion	Edinson manuel Rincon O la victoria
Cargo	Docente
Cedula	1057582201
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Estela Galvis Pelino
cedula	24227454

observaciones:
Faltan vasos, pocillos, un platon y un colador.

475

1533

FEPAS S.A.S.P.

CASANARE

Alimentos Aprender

Institucion Educativa: La Tuna
Sede: La Victoria
Fecha 23-02-2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	NO					
nevera	NO					
estufa industrial	NO					
estufa	SI		X			
gramera	NO					
licuadora	SI					
licuadora industrial	NO					
termometros	NO					
MENAJE						
cucharas	15	X				
platos sopa	6	X				
platos seco	12	X				
vasos	3		X			
pocillos	4		X			
colador	1		X			
cuchillos	1					
tablas de picar	4	X				
cucharones	1					
cucharas medidoras	1	X				
olla a presion	2					
calderos						
baldes / tazas /tinaz	1	X				
sarten						
sillas	11	X				
mesas	1		X			
canastillas	2					
alacenas						
rallador	1	X				
recipientes recoleccion residuos	1					
SERVICIOS						
gas natural / pipeta	Natural					
otros						

Nombre del responsable Institucion	Edison Manuel Rincón O.
Cargo	Docente
Cedula	1034582201
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Estela Catalina Rincón Polanco
cedula	24[illegible]154

observaciones:
Nos faltan Vasos, Pocillos 1 Plato y Colador.

476

1534

CASANARE

Alimentos para Aprender

Institucion Educativa: La Turua (AGUAZUL)
Sede: San Miguel de Farallones
Fecha 19 FEB 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera	1	✓				
estufa industrial					X	1
estufa						
gramera	1	✓				
licuadora						
licuadora industrial					X	1
termometros						
MENAJE						
cucharas	13	✓				
platos sopa						
platos seco	12		✓			
vasos	4		✓			
pocillos	17		✓			
colador	2		✓			
cuchillos	2		✓			
tablas de picar	1		✓			
cucharones					X	1
cucharas medidoras	5	✓				
olla a presion	1	✓				
calderos	1	✓				
baldes / tanas /tinas	2	✓				
sarten	X		✓		X	
sillas	28		✓			
mesas	8		✓			
canastillas	1	✓				
alacenas						
rallador	2		✓			
recipientes recoleccion residuos						
SERVICIOS						
gas natural / pipeta	Pipeta					
otros						

Nombre del responsable institucion	Nydia Torres.
Cargo	Docente.
Cedula	24.227.205
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Jennifer Rocio Pinzas
cedula	1077097391.

observaciones:

477

1535

CASANARE

Aprender

Institucion Educativa: LA TURUA (Aguabol)
Sede: San Rafael
Fecha 19 Feb 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera	1		X		X	1
estufa industrial						
estufa						
gramera	X					
licuadora	1		X		X	1
licuadora industrial						
termometros						
MENAJE						
cucharas	9					
platos sopa	X					
platos seco	13					
vasos	13					
pocillos	X					
colador	1					
cuchillos	1					
tablas de picar	X					
cucharones	X					
cucharas medidoras	X					
olla a presion	X					
calderos	1					
baldes / tazas /tinax	X					
sarten	1					
sillas	4					
mesas	1					
canastillas	1					
alacenas	X					
rallador	1					
recipientes recoleccion residuos	1					
SERVICIOS						
gas natural / pipeta	Pipeta					
otros						

Nombre del responsable institucion	Diego Cancelo					
Cargo	Rector					
Cedula	1081875365					
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa						
Cargo						
Cedula						
nombre de la manipuladora	Blanca	Nubia	Patiño			
cedula	1.116.547.788					

observaciones: Se esta prestando el Servicio de la preparación de los alimentos con menaje prestado por la Comunidad. Falta arreglar nevera, estufa y licuadora

478

1536

FEDAG S.A.S.P.

CASANARE

Alimentos Aprender

Institucion Educativa: Turua (AGUAZUL)
Sede: (TURUA) San Rafael
Fecha 19 febrero 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera	1			✓		
estufa industrial						
estufa	1			✓		
gramera						
licuadora	1			✓		
licuadora industrial						
termometros						
MENAJE						
cucharas	10		✓			
platos sopa	X					
platos seco	12			✓		
vasos	13	✓				
pocillos	X					
colador	1	✓				
cuchillos	1	✓				
tablas de picar						
cucharones	1					
cucharas medidoras	2	✓				
olla a presion	X					
calderos	1	✓				
baldes / tazas /tinaz						
sarten						
sillas	4	✓				
mesas	1	✓				
canastillas						
alacenas						
rallador	1					
Asador	1	✓				
recipientes recoleccion residuos						
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros Tenedores	14	✓				
Pinzas	1	✓				
Rayador	1	✓				
ollas	3	✓				

Nombre del responsable institucion	Diego Calcedo
Cargo	Rector
Cedula	1818736
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Blanca Nubia Patiño Alarcon.
cedula	1116543788
observaciones:	Faltan Tazas, para ensaladas, Tazas para la carne, olla expres, cucharonas, Vasos.

479.

1537

FEDAG S.A.S.

CASANARE

Fondecetos Aprender

Institucion Educativa: I.E. Vereda Las Colinas (Ayuda 1)
Sede: La Cabuya
Fecha 04-03-2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	/					
nevera	1 /			X		
estufa industrial	/					
estufa	1 /					
gramera	/			X		
licuadora	1			X		
licuadora industrial						
termometros	/					
MENAJE						
cucharas	18		X			
platos sopa	18		X			
platos seco	18		X			
vasos	18		X			
pocillos	18		X			
colador	1		X			
cuchillos	1		X			
tablas de picar						
cucharones						
cucharas medidoras						
olla a presion						
calderos						
baldes / cazas /tinaz						
sarten						
sillas	13		X			
mesas	2		X			
canastillas						
alacenas						
rallador						
recipientes recoleccion residuos	1		X			
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros						

Nombre del responsable Institucion	Diego Calvo / Marco Revilla
Cargo	Rector
Cedula	1818736 / 7231237
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Yenny Claribel Viasus Castillo.
cedula	1.118.539.006
observaciones:	

180

1538

FEDAG S.A.S

Alimentos Aprender

Institucion Educativa: LEON DE GREIFF MONTERRALO
Sede: PRINCIPAL
Fecha 20 Febrero 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	1		X			
nevera	1		X			
gramera	1		X			
licuadora	0		0			
licuadora Industrial	1		X			
termometros	0		0			
MENAJE						
cucharas	102	X				
platos sopa	0					
platos seco	180		X			
vasos	115	X				
pocillos	150	X				
colador	2	X				
cuchillos	3		X			
tablas de picar	2	X				
cucharones	1	X				
cucharas medidoras	9	X				
olla a presion	2		X			
calderos	7		X			
baldes / tazas /tinaz	9	X		X		
sarten	1					
sillas	163		X			
mesas	42			X		
canastillas	4		X			
alacenas	3	X				
rallador	1	X				
recipientes recoleccion residuos	1	X				
SERVICIOS						
gas natural / pipeta	PIPETA 2					
otros						

Nombre del responsable institucion	Marco Tulio Perilla Ramirez
Cargo	Rector
Cedula	7173123
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	ANA MARTINEZ
cedula	52032191

observaciones:

481

Powered by CamScanner

1539

	INSTITUCION EDUCATIVA LEÓN DE GREIFF	Código: LdG-REC-01
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PROCESO DE GESTIÓN DOCUMENTAL	Fecha: 28-MAR-2019
	ACTAS DE ENTREGA	Versión: 01

Fecha de Entrega: 26 de febrero de 2024.

Elemento: ELEMENTOS ASIGNADOS AL **RESTAURANTE ESCOLAR I. E. LEON DE GREIFF**

En la oficina de la Rectoría del Instituto Técnico Agroempresarial "León de Greiff" de Monterralo-Aguazul, se reunieron los abajo firmantes con el fin de **ENTREGAR Y RECIBIR** con destino **RESTAURANTE ESCOLAR** del I.E."León de Greiff" de Monterralo, el siguiente elemento que se relaciona a continuación:

INVENTARIO ELEMENTOS ASIGNADOS RESTRAURANTE ESCOLAR

No.	CANT.	ELEMENTO	ESTADO	OBSERVACION	BODEGA ANTIGUA FRENTE RESTURANTE
1	115	VASOS + 150 Pequeños	USADO	ASIG. REST. ESC.	
2	9	CUCHARONES DE DIFERENTE TAMAÑO	USADO	ASIG. REST. ESC.	
3	102	CUCHARAS	USADO	ASIG. REST. ESC.	
4	5	CUCHILLOS	USADO	ASIG. REST. ESC.	
5	2	TABLAS DE PICAR	MAL ESTADO	ASIG. REST. ESC.	
6	2	BANDEJAS	USADO	ASIG. REST. ESC.	
7	2	OLLAS DE PRESION DE 11 LITROS	USADO	ASIG. REST. ESC.	
8	1	OYETA	USADO	ASIG. REST. ESC.	
9	1	COLADOR METALICO	USADO	ASIG. REST. ESC.	
10	1	PINZAS CLASICAS	USADO	ASIG. REST. ESC.	
11	150	TENEDORES	USADO	ASIG. REST. ESC.	
12	15	POCILLOS	USADO	ASIG. REST. ESC.	
13	1	JARRAS PLASTICAS	USADO	ASIG. REST. ESC.	
14	3	BALDES	USADO	ASIG. REST. ESC.	
15	4	CANASTAS HECHAR COSAS	USADO	ASIG. REST. ESC.	
INVENTARIO RESTAURANTE ESCOLAR 2024					
No.	**CANT.**	**ELEMENTO**	**ESTADO**	**OBSERVACION**	
1	137	VASOS	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
2	264	CUCHARAS	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	

Powered by CamScanner

1540

3	323	PLATOS	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
4	32	TENEDORES	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
5	3	CANECAS	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
6	1	PLATONES ALUMINIO	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
7	3	BALDE PEQUEÑO	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
8	7	CALDEROS	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
9	3	OLLAS EXPRES	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
10	1	CUCHILLO	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
11	5	FONDOS GRANDES	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
12	10	FONDOS PEQUEÑOS	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
13	2	PAILAS MEDIANAS	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
14	1	NEVERA PEQUEÑA	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
15	1	CONGELADOR	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
16	7	CANASTILLAS	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
17	3	CUCHARONES	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
18	1	OLLETAS PEQUEÑAS	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
19	1	JARRA PLASTICA	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
20	3	BANDEJAS	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
21	3	PIPETAS DE GAS GRANDES	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
22	3	PIPETAS DE GAS PEQUEÑAS	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
23	1	ESCURRIDOR	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
24	1	ESCURRIDOR	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
25	3	VENTILADORES	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
26	1	VENTILADOR	MAL ESTADO	ASIG. REST. ESC.	
27	163	SILLAS RIMAS	BUENAS	ASIG. REST. ESC.	
28	84	SILLAS	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
29	16	MESAS	BUENAS	ASIG. REST. ESC.	
30	26	MESAS PARA CAMBIO	MALESTADO	ASIG. REST. ESC.	
31	2	ESTUFAS INDUSTRIALES	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
35	1	LICUADORA	MAL ESTADO	ASIG. REST. ESC.	
36	1	INSTANTE DE ALMACENAMIENTO	MAL ESTADO	ASIG. REST. ESC.	
37	1	ORGANIZADOR	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	
38	7	CALDEROS GRANDES 4B-3R. TAPAS	REGULAR	ASIG. REST. ESC.	

Powered by CamScanner

1541

	INSTITUCION EDUCATIVA LEÓN DE GREIFF APROBADO POR RESOLUCIÓN DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE No. 1276 DEL 23 JULIO DE 2001 MODALIDAD ACADÉMICA MIXTA - DANE 285000000483 - NIT 844000781-3 RECTORADO A LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE CASANARE	Código: LdG-REC-01
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PROCESO DE GESTIÓN DOCUMENTAL	Fecha: 28-MAR-2019
	ACTAS DE ENTREGA	Versión: 01

IMPLEMENTOS COCINA ENTREGADOS

No.	CANT.	ELEMENTO	ESTADO	OBSERVACION	FECHA
1	1	JARRA DE 5 LITROS	NUEVA	RESTAURANTE	17/07/2023
2	1	COLADOR GRANDE METALICO	NUEVO	RESTAURANTE	17/07/2023
3	4	CUCHILLOS 2 G. 2P.	NUEVOS	RESTAURANTE	17/07/2023
4	1	PIEDRA AFILADORA	NUEVO	RESTAURANTE	17/07/2023
5	1	TENEDOR GRANDE	NUEVO	RESTAURANTE	17/07/2023
6	2	ENCENDEDORES PLASTICOS	NUEVO	RESTAURANTE	17/07/2023
7	1	RALLADOR GRANDE METALICO	NUEVO	RESTUARANTE	17/07/2023
8	4	COJE OLLAS	NUEVOS	RESTAURANTE	17/07/2023
9	9	LIMPIONES	NUEVOS	RESTAURANTE	17/07/2023
10	3	TUALLAS PARA LIMPIAR	NUEVOS	RESTAURANTE	17/07/2023
11	1	CANECA CAFÈ GRANDE PLASTICA DESPERDICIOS	NUEVA	RESTAURANTE	20/07/2023

ELEMENTOS COMPRADOS CON RECURSOS DONACION 26 FEBRERO 2024

No.	CANT.	ELEMENTO	ESTADO	OBSERVACION	FECHA
1	180	VASOS PLASTICOS	NUEVO	RECURSOS DONACION	26/02/2024
2	2	JARRAS CON TAPA 2.7 LT	NUEVO	RECURSOS DONACION	26/02/2024
3	1	JARRA 6LT. CON TAPA	NUEVO	RECURSOS DONACION	26/02/2024
4	2	CUCHAREROS CON TAPA	NUEVO	RECURSOS DONACION	26/02/2024
5	4	MECHERAS ENCENDER	NUEVO	RECURSOS DONACION	26/02/2024
6	4	LIMPIONES	NUEVO	RECURSOS DONACION	26/02/2024
7	2	COJE OLLAS	NUEVO	RECURSOS DONACION	26/02/2024
8	1	ESPATULA SILICONA	NUEVO	RECURSOS DONACION	26/02/2024
9	1	ESPRIMIDOR PLASTICO	NUEVO	RECURSOS DONACION	26/02/2024
10	2	TABLAS DE PICAR G-M.	NUEVO	RECURSOS DONACION	26/02/2024
11	1	PLANCHA DE ASAR ACERO	NUEVO	RECURSOS DONACION	26/02/2024

1542

	INSTITUCION EDUCATIVA LEÓN DE GREIFF APROBADO POR RESOLUCION DE LA SECRETARÍA DE EDUCACION DE CASANARE No. 1294 DEL 23 DE JULIO DE 2015 MODALIDAD AGROEMPRESARIAL - DANE: 285000000000 - NIT: 844000381-3 SIGUE SIENDO DE LA SECRETARÍA DE EDUCACION DE CASANARE 13/03/2019	Código: LdG-REC-01
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD PROCESO DE GESTIÓN DOCUMENTAL	Fecha: 28-MAR-2019
	ACTAS DE ENTREGA	Versión: 01

ENTREGA

NOMBRE: Alexander Garzón Benet.
CEDULA: 74753496
CELULAR: 3138327839

RECIBE:

NOMBRE: ana Martinez
CEDULA: 52032191
CELULAR: 3214161062

Nayra Leandra Chaparro
1116543743
3115795854

NOMBRE: Jady Andrea Cortes
CEDULA: 1116543816
CELULAR: 3118430340

AUTORIZA:

LIC. MARCO TULIO PERILLA
RECTOR

Powered by CamScanner

1543

CASANARE

Aprender

Institucion Educativa: Leon de Greiff (Aguabul)
Sede: San Benito
Fecha 20 Febrero 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	X					
nevera	2			✓		
estufa industrial 4 Puestos	1		✓			
estufa	X					
gramera	X					
licuadora	1	✓				
licuadora industrial	X					
termometros	X					
MENAJE						
cucharas	22	✓				
platos sopa	12					
platos seco	12	✓				
vasos	15+13	✓				
pocillos	10 15	✓				
colador	1	✓				
cuchillos	3	✓				
tablas de picar	9	✓				
cucharones	4	✓				
cucharas medidoras	X					
olla a presion	2	✓				
calderos	3		✓			
baldes / tatas /tinas / canecas	1	✓				
sarten	X					
sillas	16	✓				
mesas	2	✓				
canastillas	1	✓				
alacenas	X					
rallador	1			✓		
recipientes recoleccion residuos						
SERVICIOS						
gas natural / pipeta	Pipeta					
otros Bandejas	2	✓				
Tenedores	14	✓				
Plastico	1			✓		
Canasta basura	1	✓				

Nombre del responsable institucion	Mireya Pen'lla
Cargo	Rector
Cedula	47517237
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Francy Johana Chaparro Cely
cedula	33647178

observaciones:

486

1544

CASANARE

Aprender

Institucion Educativa: LUIS Maria Jimenez (Agualul)
Sede: ALTAMIRA
Fecha 20 Febrero. 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera						
estufa industrial 4 puestos			X			
estufa						
gramera						
licuadora	1					
licuadora industrial						
termometros						
MENAJE						
cucharas	NO					
platos sopa						
platos seco						
vasos	NO					
pocillos	20					
colador	1					
cuchillos						
tablas de picar	NO					
cucharones	3					
cucharas medidoras						
olla a presion						
calderos						
baldes / tazas /tinaz						
sarten						
sillas	12					
mesas	3					
canastillas						
alacenas						
rallador						
recipientes recoleccion residuos						
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros Tenedores	10					
Jarra	1					
ollas	2					

Nombre del responsable institucion	ELIAS PLATA
Cargo	Rector
Cedula	9104315 4
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Yuri Clarena Artabona
cedula	1117510190

observaciones: Faltantes cucharas, 4 ollas medianas, 1 caldero 1 batidora, 1 olla expres tabla de picar, cuchillo, tazas plasticos.

487

1545

FEDAG S.A.S.P.

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Alimentos Aprender

Institucion Educativa: IE LUIS MARIA JIMENEZ (AMAZUL)
Sede: EL GUAFARO
Fecha 04-07-2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	1		X			
nevera	1		X			
estufa industrial	1		X			
estufa	1		X			
gramera	1		X			
licuadora	1		X			
Ecuadora industrial	1					
termometros	1					
MENAJE						
cucharas	50			X		
platos sopa	35			X		
platos seco	35			X		
vasos	50					
pocillos	50					
colador	1		X			
cuchillos	5		X			
tablas de picar	1		X			
cucharones	1					
cusheres medidoras	1					
olla a presion	1					
calderos	1					
baldes / tazas /tinaz	1					
sarten	1					
sillas	35		X			
mesas	3		X			
canastillas	2		X			
alacenas	1		X			
rallador	1					
recipientes recoleccion residuos	1		X			
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros						

Nombre del responsable institucion	MARIA JAZMIN RINCON 24228130
Cargo	
Cedula	
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	ELVIA PLATA
cedula	9104314

observaciones:

U89

1546

FEDAG S.A.S.

CASANARE

Alimentos para Aprender

Institucion Educativa: JE José María Jiménez
Sede: Tesoros del Duruty (Ajustes)
Fecha 24-02-2021

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera	1			X		
estufa industrial						
estufa	1					
gramera	1			X		
licuadora	1			X		
licuadora industrial				X		
termometros						
MENAJE						
cucharas	10		X			
platos sopa	10		X			
platos seco	10		X			
vasos	10		X			
pocillos	10		X			
colador	1					
cuchillos	2		0			
tablas de picar						
cucharones						
cucharas medidoras						
olla a presion						
calderos						
baldes / tazas /tinaz						
sarten	15		X			
sillas	1		X	X		
mesas						
canastillas						
alacenas						
rallador						
recipientes recoleccion residuos	1		1			
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros						

Nombre del responsable institucion	Deyli Sánchez Hernández
Cargo	Nutricionista
Cedula	1116.548.902
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Olga Patricia
cedula	9104 3134
observaciones:	

489

1547

FEDAG S.A.S.P.

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Alimentos para Aprender

Institucion Educativa: IE Luis María Jiménez
Sede: LA MESETA
Fecha 22-02-2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	//					
nevera	//					
estufa industrial	//					
estufa	1		X			
gramera						
licuadora	1		X			
licuadora industrial						
termometros	1			X		
MENAJE						
cucharas	28			X		
platos sopa	28			X		
platos seco	28			X		
vasos	28			X		
pocillos				X		
colador	2					
cuchillos						
tablas de picar						
cucharones	4			X		
cucharas medidoras						
olla a presion						
calderos						
baldes / tazas /tinaz						
sarten						
sillas	48			X		
mesas	9			X		
canastillas						
alacenas						
rallador	1			X		
recipientes recoleccion residuos	1					
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros						

Nombre del responsable institucion	Ilsa Urrego Buitrago
Cargo	Madre Jefa
Cedula	24.237.981.
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	ELIAS PARRA
cedula	9104313
observaciones:	

490

1548

CASANARE

Aprender

Institucion Educativa: Luis Maria Jimenez (A90926L)
Sede: La Esmeralda
Fecha 20 Febrero 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera	1		✓			
estufa industrial						
estufa	1	✓				
gramera						
licuadora	1	✓				
licuadora industrial						
termometros						
MENAJE						
cucharas	17					
platos sopa	1					
platos seco	31					
vasos	22		✓			
pocillos						
colador	1		✓			
cuchillos	1		✓			
tablas de picar						
cucharones	3		✓			
cucharas medidoras						
olle a presion						
calderos	1					
baldes / tazas /tinaz						
sarten						
sillas	22					
mesas	6					
canastillas	1					
alacenas						
rallador						
recipientes recoleccion residuos	1					
SERVICIOS						
gas natural / pipeta	Pipeta					
otros sillas	8					
Jamas plastica	2					
Tenedores	13					

Nombre del responsable institucion	ELIAS PLATA
Cargo	Rector
Cedula	9043137
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Naidu Hurtado Abril
cedula	1118547311
observaciones:	Falta. Rayador, Tabla de picar, pocillos, Baldes, Tazas.

491

1549

CASANARE

Aprender

Institucion Educativa: Luis María Jimenez (Aguazul
Sede: La Esperanza
Fecha 20 Feb 2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	^					
nevera						
estufa industrial						
estufa	1		✓			
gramera						
licuadora	1	✓				
licuadora industrial						
termometros						
MENAJE						
cucharas	15	✓				
platos sopa						
platos seco	11	✓				
vasos	19		✓			
pocillos						
colador						
cuchillos						
tablas de picar						
cucharones	1					
cucharas medidoras						
olla a presion	1		✓			
calderos	1+1	✓				
baldes / tazas /tinas						
sarten	1		✓			
sillas	11	✓				
mesas	4+1		✓			
canastillas						
alacenas						
rallador						
recipientes recoleccion residuos	1		✓			
SERVICIOS						
gas natural / pipeta	pipeta					
otros ollas	4	✓				
Escurridor	1					
Tenedores	12					

Nombre del responsable institucion	Elias Plata
Cargo	Rector
Cedula	91.073.134
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Hortencia Cortes Maria
cedula	63477784
observaciones:	

492

1550

FEDAG S.A.S.

CASANARE

Aprender

Institucion Educativa: I.E. LUIS MARIA JIMENEZ (AMAZUL)
Sede: LA GALLERA
Fecha 24-02-2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera	1	X				
estufa industrial	1	X				
estufa	1	X				
gramera	1	X				
licuadora	1	X				
licuadora industrial						
termometros						
MENAJE						
cucharas	12	X				
platos sopa	12	X				
platos seco	12	X				
vasos	12	X				
pocillos	12	X				
colador	1	X				
cuchillos	12	X				
tablas de picar						
cucharones						
cucharas medidoras						
olla a presion	1					
calderos						
baldes / tazas /tinas						
sarten						
sillas	10	X				
mesas	2	X				
canastillas						
alacenas						
rallador						
recipientes recoleccion residuos	1	X				
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros						

Nombre del responsable Institucion	Del Mar De Los Cuchbana
Cargo	Auxiliar
Cedula	Tel: 6853071800
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la manipuladora	Elias Plata
cedula	91041434

observaciones:

493.

1551

CASANARE

Aprender

Institucion Educativa: Luis Maria Jimenez (Majoba)
Sede: Luis Maria Jimenez
Fecha 3-08-24

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador	2			X		
nevera	2			X		
estufa industrial						
estufa						
gramera						
licuadora						
licuadora industrial	2			1 X		
termometros						
MENAJE						
cucharas	97					
platos sopa						
platos seco	107					
vasos	75					
pocillos	36					
colador						
cuchillos						
tablas de picar	3					
cucharones	2					
cucharas medidoras	3					
olla a presion	2					
calderos	4+3					
baldes / tazas /tinaz	7					
sarten						
sillas	66					
mesas	16					
canastillas	8					
alacenas aislante				X		
rallador	2			X		
reciplentes recoleccion residuos	2					
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros bandejas	2					
Ventiladores	4			X		
ollas Indianas	5					
Trinche y Pinza	1+1					

Nombre del responsable institucion	Elias Plata					
Cargo	Rector					
Cedula	9104 3134					
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa						
Cargo						
Cedula						
nombre de la manipuladora	Sandra	Brito	Chaparro	Latera		
cedula	46377171					

observaciones: Necesitamos vasos, cucharas, pocillos y por favor que arreglen la nevera.

494

1552

FEDAG S.A.S.

Alimentos Aprender

Institucion Educativa: Sr Luis Maria Jimenez (Sjuntas)
Sede: San Luis De Pinalito
Fecha 04-03-2024

EXISTENTES	CANTIDAD	BUENO	REGULAR	MALO	EQUIPOS FALTANTES	CANTIDAD
EQUIPOS						
congelador						
nevera	1	X				
estufa industrial						
estufa	1	X				
gramera						
licuadora	1	X				
licuadora industrial						
termometros	1	X				
MENAJE						
cucharas	13		X			
platos sopa	13		X			
platos seco	12		X			
vasos	12		X			
pocillos	12		X			
colador						
cuchillos	15	X				
tablas de picar						
cucharones						
cucharas medidoras	1					
olla a presion	1		X			
caloleros						
baldes / tazas /tinas						
sarten						
sillas	14	X				
mesas	2	X				
canastillas						
alacenas						
rallador						
recipientes recoleccion residuos	1					
SERVICIOS						
gas natural / pipeta						
otros						

Nombre del responsable Institucion	Angela Monroy Salcedo
Cargo	Manipuladora
Cedula	1116.555.243.
Nombre de la persona responsabel por parte de la empresa	
Cargo	
Cedula	
nombre de la maniuladora	ELIAS PLATA
cedula	9710431134
observaciones:	

495