

INFORME DE CONTRATISTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES

Número del Contrato:	CO1.PCCNTR.5900192		
Objeto del Contrato:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES PARA LA ESTRUCTURACION, OPERACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DEL MUNICIPIO DE CHIA DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL RESOLUCIÓN 00335 DE DICIEMBRE 23 DE 2021.		
Contratista:	LAURA GABRIELA ALARCON GARZON		
No. de Cedula	1018439626		
Fecha Inicio del Contrato	08/02/2024	Fecha de Terminación	07/12/2024
Periodo del Informe	08/03/2024 AL 08/04/2024		

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO	
Valor total del Contrato	65.000.000
Valor a Pagar en este periodo	6.500.000
Saldo por Pagar	52.000.000
Pago No.	002

CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS VIGENTES		
A la fecha de presentación del presente informe y documento soporte de pago, BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, manifiesto que tengo vigentes los siguientes contratos adicionales de prestación de servicios, y que realicé el pago de aportes al SSI sobre el 40% del total de los ingresos mensuales así:		
ENTIDAD CONTRATANTE	VALOR MENSUAL DE LOS INGRESOS	FECHA INICIO / FECHA TERMINACIÓN CONTRATO

RELACIÓN DE DOCUMENTOS APORTADOS QUE ACREDITAN PAGOS APORTES A LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES.			
Tipo de aporte	Planilla N°	Mes al que corresponde el aporte	Valor Pagado
Salud - Aliansalud	75970314	MARZO	\$325.000
Pensión – Porvenir			\$416.000
ARL			\$13.600

En cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato No. **CO1.PCCNTR.5930429**, me permito relacionar **las actividades ejecutadas** durante el periodo **14/02/2024 - 14/03/2024**, en mi condición de contratista conforme a lo siguiente:

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS	ACTIVIDADES DESARROLLADAS
1. Realizar la revisión y evaluación de la documentación mínima establecida en el lineamiento técnico administrativo del MEN (Resolución 0335 de 2021), previa a la ejecución del operador, como son: Planes de saneamiento (programas básicos; limpieza y desinfección, manejo y calidad del agua, manejo y disposición de residuos sólidos, control de plagas, programa de capacitación); así como documentación relacionada con conceptos sanitarios, vehículos transportadores y personal manipulador, entre otros.	De manera permanente se revisa la ejecución de cada uno de los programas establecidos en la Resolución 335 por parte del operador del PAE en el Municipio de Chía. Mediante las visitas a las IEO y haciendo uso de la herramienta diseñada por el equipo se evalúa: La verificación y la aplicación del programa de limpieza y desinfección mediante los numerales 2.1, 2.4, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.9, 4.3, 5.1 y 5.8 del formato de RPS. Del programa de residuos solidos se evidencia la clasificación de desechos y el proceso de recogida mediante el formato de control de residuos encontrado en las carpetas de cada

	punto y evidenciando las rutas y días de recogidas presentadas por el operador. Del programa de abastecimiento de agua se realiza verificación mediante la toma de pH y cloro tomado a diario en cada punto. Finalizando con el programa de control de plagas se realiza verificación diaria de todos los espacios de las cocinas buscando evidencia de presencia de plagas. Se evidencia en formato de verificación encontrado en todas las carpetas de las cocinas. Se revisan novedades en cada punto emitidas por secretaria de salud y se trabaja en conjunto con el operador buscando mejorar continuamente. En el drive compartido con la supervisión se evidencia la carpeta con los formatos de seguimiento.
2. Ajustar y rediseñar de acuerdo a la necesidad instrumento de verificación y control, que permitan evaluar el cumplimiento del decreto 2674 de 2013 en las instalaciones de los Restaurantes Escolares y demás normatividad incluida el lineamiento técnico administrativo del MEN.	Se utilizan los formatos de verificación para RPS los cuales abarcan todas las especificaciones que debe cumplir un establecimiento para elaboración de alimentos. En el drive compartido con la supervisión se evidencia la carpeta con los formatos de seguimiento.
3. Realizar visita de diagnóstico y seguimiento a los Restaurantes Escolares de las Instituciones Educativas beneficiadas del programa de alimentación escolar del municipio de Chía, para establecer condiciones higiénico sanitarias, capacidades de almacenamiento, evaluación de tiempos y movimientos, personal mínimo requerido y verificación de dotación, entre otros aspectos establecidos en el lineamiento técnico administrativo del MEN (resolución 0335 de 2021).	Se elabora informe de las 5 cocinas que faltan con relación a el primer informe entregado. Se anexo drive con carpetas de informes encontrando el número 4.
4. Elaborar y presentar para que obren en contrato de operador de alimentación escolar, informes mensuales con los hallazgos encontrados en las visitas realizadas a los Restaurantes Escolares de las Instituciones beneficiarias del PAE del municipio de Chía. El informe deberá mostrar el porcentaje de cumplimiento del operador en el corte informado. Para la radicación del informe en la Secretaría de Educación el	Se envía formato de hallazgos correspondientes al mes de marzo el día 4 de abril al operador, esperando respuesta de cada uno de los hallazgos presentados. En el drive compartido con la supervisión se evidencia la carpeta con los requerimientos presentados al operador y el formato de hallazgos encontrados para el mes de marzo.

contratista tendrá como plazo los cinco primeros días de cada mes.	
5. Realizar visitas semanales a la planta de almacenamiento o ensamble de alimentos que tenga dispuestas el operador para la ejecución del contrato de alimentación escolar con el fin de verificar las condiciones sanitarias	Se realizaron visitas a la bodega del operador de acuerdo a los cronogramas propuestos por el coordinador del equipo y se registró la evaluación en las actas de bodega acompañado de evidencias fotografías. Durante los recorridos se verifican condiciones de almacenamiento de los productos en bodega, los planes de saneamiento, controles de plagas, protocolos de recibo de materias primas y distribución de los alimentos. En la bodega no se realiza preparación de alimentos, por lo que se revisan fichas técnicas de los abarrotes almacenados. En cada visita se revisa el cuarto de refrigeración y se verifica la vida útil de los productos que allí se encuentran. Se evidencia el uso de PEPS, para la rotación de productos almacenado. En el drive compartido con la supervisión se evidencia la carpeta de bodega con las actas de visita y la evidencia fotográfica.
6. Analizar la información relacionada con la infraestructura, la construcción, la adecuación y condiciones de saneamiento de los restaurantes escolares del municipio y realizar las recomendaciones de mejora necesaria.	Durante las visitas realizadas a todas las sedes se hacen las observaciones pertinentes que puedan solucionarse en el momento. Como se mencionó en la primera mesa de trabajo realizada es de vital importancia la integración de obras públicas para la adecuación de infraestructura que afecta el servicio, la intervención de secretaría de salud para el proceso de control de plagas en cada institución y el apoyo de la entidad que le compete el lavado de tanques en las instituciones educativas. En reunión del 3 de abril con Laura Ximena Martínez, Dirección de vigilancia y control, Secretaría de Salud se informó al equipo PAE que se encuentran realizando el cronograma de visitas para control de plagas en cada institución. Se espera sea compartido dicho cronograma con el equipo. Después de Semana Santa se han observado adecuaciones en algunas de las sedes educativas por parte del operador. En algunas instituciones se ha solicitado la colaboración para el retiro de equipos dañados con el fin de mejorar los flujos en las cocinas.
7. Dar respuesta a los informes requeridos por parte del MEN,	De manera permanente se revisan los requerimientos que requieran de respuestas

entes de control y demás entidades.	técnicas las cuales competen al área de ingeniería. El día 31 de marzo se socializa con el equipo durante reunión en la SEM un requerimiento presentado por personería sobre la institución Laura Vicuña, se da respuesta durante el mismo espacio a los requerimientos relacionados con el equipo y se transfiere al operador para la realización de su informe.
8. Participar en las mesas públicas, comités municipales, comités de alimentación escolar y demás reuniones relacionadas con el programa.	Asistencia y participación en los CAE de: • IEO FAGUA • IEO FONQUETA • IEO SANTA MARIA DEL RIO Las evidencias se encuentran en las actas de reuniones. Participación constante en capacitaciones dispuesta por la UAPA de manera virtual.
9. Realiza y consolidar mediante formato definido por el coordinador del Programa de Alimentación Escolar (PAE), todo el inventario de menaje y equipos al inicio y al final de las operaciones en los comedores escolares, o con ocasión al cambio de operador o cuando se requiera por la supervisión del contrato.	Los inventarios han sido solicitados a cada uno de los rectores por medio de la SEM a la fecha el equipo ha recibido dos: • Marzo 18 de 2024, RELACION DE INVENTARIOS RESTAURANTE ESCOLAR - SEDE LUNA NUEVA Y SEDE SANTA LUCIA. • 13 DE MARZO INVENTARIO DE LA CARO Y EL CERRO. El día 5 de abril el coordinador del equipo durante reunión de rectores nuevamente solicita los inventarios. El 8 de abril durante la reunión con SEM se vuelve a solicitar ayuda para lograr tenerlos lo mas pronto posible y lograr entregar oficialmente al operador. En el drive compartido con la supervisión se evidencia la carpeta de inventarios.
10. Brindar la información oportuna que requiera el coordinador del Programa de Alimentación Escolar (PAE), para proyectar o dar respuesta a los requerimientos que demanden los entes internos o externos con ocasión a la ejecución del programa de Alimentación Escolar. 1	Haciendo uso de las herramientas de evaluación diseñadas por el equipo y utilizadas en las visitas diarias a las instituciones educativas de acuerdo al cronograma propuesto por el coordinador del equipo PAE y se llenan formatos de RI y PSI y en caso de presentarse alguna novedad se realiza el llenado adicional del formato de reporte de novedad con la intención de compartir de manera inmediata casos especiales con el coordinador. De igual manera se revisan los requerimientos que llegan de manera oficial al correo con el fin de solucionar dudas técnicas que ellos se encuentren.

11. Atender los requerimientos y las sugerencias del supervisor del contrato. 1	NA
12. Brindar apoyo a las acciones requeridas en los procesos precontractuales, contractuales y postcontractuales que se requieran para el desarrollo del programa de alimentación escolar, tanto para la Operación como para la Interventoría (si aplica).	NA

El presente informe contiene el soporte de pago correspondiente, para el periodo del informe que se presenta. De igual manera, el presente documento se entenderá presentado por el contratista una vez se realice su respectivo cargue en SECOP II.

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIAMES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-03	2024-03	I	05/04/2024	75970314	\$754.600	

TOTALES SALUD													
Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS001	ALIANSA SALUD EPS S.A.	830113831-0	325.000	0		0		0	0	0	325.000	1	

TOTALES PENSIÓN												
Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	416.000	0	0	0	0	0	0		416.000	1

TOTALES RIESGOS LABORALES															
Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	890903790-5	13.600				13.600	0	0	13.600			136	13.600	1

TOTALES CAJAS							
Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES				No. Afiliados
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	325.000	325.000
Pensión	1	416.000	416.000
Riesgos Laborales	1	13.600	13.600
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	754.600	754.600

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
CC	1018439626	LAURA GABRIELA ALARCON GARZON		vda fonqueta conjunto la carolina 23	6018853286	ing.gabriela.alarcon@gmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	I – Independiente			CUNDINAMARCA	CHÍA	
						EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
						SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD
					EMPLEADOS
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				UPC
2024-03	2024-03	I	05/04/2024	75970314	10
					TOTAL A PAGAR
					\$754.600

DETALLE POR COTIZANTE																																								
INFORMACIÓN COTIZANTE										INFORMACIÓN NOVEDADES							PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES			CCF			PARAFISCALES							
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Sueldo	Exonerado	Columna exonerada	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VBP	VBT	SILN	IOE	IVA	IVA	IVA	IVA	IVA	IVA	IVA	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1018439626	ALARCON GARZON LAURA GABRIELA	59	0		N																			EPS001	2.600.000	325.000	14-11	2.600.000	1	13.600		0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

INFORME # 4

ELABORADO: 30/03/2024

DIAGNÓSTICO DE RESTAURANTES ESCOLARES

IEO BOJACÁ- MERCEDES DE CALAHORRA



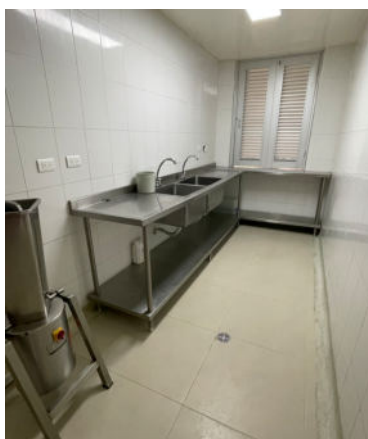
La IEO solo entrega RI ya que no cuenta con un espacio adecuado para cocina. Se tiene una mesa donde diariamente se entrega el RI, la ubicación no es adecuada ya que al lado de la mesa se encuentran los baños de los niños. En esta IEO no se almacena alimentos llega día a día. Aunque el espacio es pequeño se evidencia implementación del plan de saneamiento básico evidenciando limpieza de mesones, ambiente, pisos y alimentos de acuerdo a los protocolos establecidos.

Se debe evaluar la posibilidad de cambiar la ubicación del espacio para evitar contaminación por los baños.

Se observa una nevera en la zona de la cafetería pero es usada por los docentes de la institución.

IEO DIOSA CHÍA







Cuenta con una buena distribución, tiene espacio de recepción de materia prima, alistamiento, almacenamiento aunque se evidencia un parte de la estantería bastante oxidada que debe ser arreglada o cambiada, la campana no prende por lo que se debe revisar un sistema para extracción de olores. Cuenta con espacio para limpieza y desinfección, residuos sólidos y almacén para productos de aseo.

Se debe revisar con urgencia el sistema de refrigeración y que presenta un daño que pone en riesgo el funcionamiento adecuado de la cocina. Es importante adecuar un vestidor para las economas se podría instalar una puerta para aislar el espacio de la cocina.

Importante implementación de programas de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, revisión del programa de plagas de la institución y revisión de los tanques de agua y el lavado de los mismos.

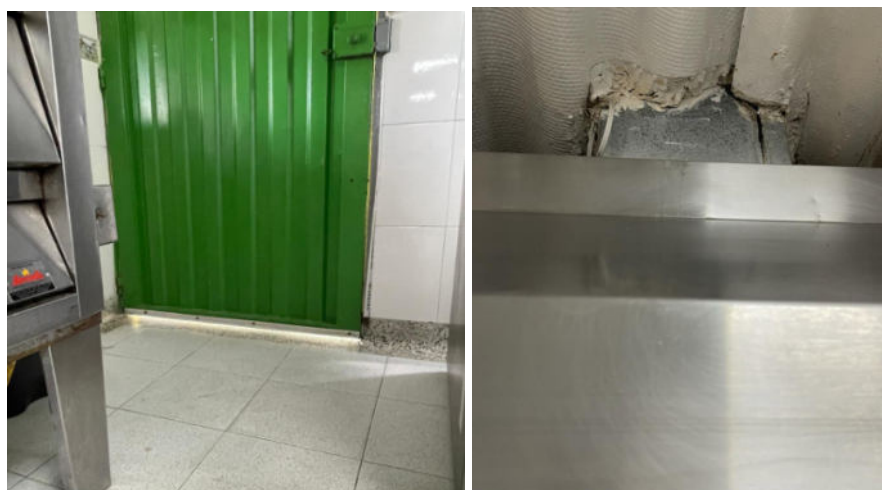
IEO DIVERSIFICADO PRINCIPAL



En esta sede se tiene un pequeño espacio para la distribución de RI, es de vital importancia la instalación de un punto de lavado de manos en esta zona. No cuenta con sistema de refrigeración, no se almacena nada se realiza la entrega día a día, es visible la información del PAE en la pared, se evidencia implementación del plan de saneamiento básico.

Durante la visita el equipo evidenció un espacio en el colegio destinado a cafetería que cuenta con cocina por lo que se recomienda evaluar la pertinencia de este espacio para funcionamiento del PAE.

IEO DIVERSIFICADO LUNA NUEVA





El espacio de almacenamiento de esta cocina no es óptimo se requiere instalación de estantería adecuada, la campana tiene grietas que permiten la entrada de agua con facilidad, se debe instalar mallas en todas la ventanas tanto de cocina como de comedor. Se evidencia falta de rejillas en la parte de afuera de la cocina por lo que representa un riesgo de presencia de plagas.

Es importante instalar cauchos en las puertas para mitigar la posibilidad de entrada de plagas. Se debe realizar un arreglo en el espacio de apertura para distribución del RPS.

Importante implementación de programas de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, **revisión del programa de plagas de la institución** y revisión de los tanques de agua y el lavado de los mismos.

IEO DIVERSIFICADO CAMPINCITO

El espacio dispuesto para el PAE en esta IEO es una oficina que se comparte con la rectoría. Se cuenta con una mesa y una nevera tipo casera como sistema de refrigeración, se evidencia limpieza del lugar y los estudiantes consumen los alimentos en una carpa que se encuentra en el patio de la IEO.



Elaborado por:

LAURA GABRIELA ALARCÓN

INGENIERA DE ALIMENTOS

EQUIPO PAE CHÍA



Institución Educativa

Diversificado - Chía

Educación Técnica con especialidades en: Actividad Física y Deporte, Administración Empresarial, Dibujo Técnico, Electricidad y Electrónica, Mecánica Automotriz, Mecánica Industrial y Sistemas.

RESOLUCIONES DE APROBACIÓN No. 003443 del 31 de julio, 005576 del 3 de diciembre de 2003, 1501 de agosto 30 de 2012 y 2743 de julio 8 de 2022

CÓDIGO ICFES: 044362/008342 - NIT. 832003903 - 8 DANE: 125175000493

Chía, marzo 18 de 2024.

Licenciada

MARIA PATRICIA ORTIZ BENAVIDES
SECRETARIA DE EDUCACION
MUNICIPIO CHIA

ASUNTO: RELACION DE INVENTARIOS RESTAURANTE ESCOLAR -SEDE LUNA NUEVA Y SEDE SANTA LUCIA.

Respetada doctora:

En atención a su solicitud circular dispositiva 012 de 2024, adjunto relación de inventario de cocina y restaurante escolar de las SEDES LUNA NUEVA Y SANTA LUCIA de la IE DIVERSIFICADO DE CHIA, para su conocimiento y fines pertinentes,

Cordialmente,

DANIEL BRICEÑO VASQUEZ
RECTOR.

FORMATO UNICO DE INVENTARIO

CÓDIGO: inv001

VERSIÓN:01

FECHA:11/03/2024

ENTIDAD		INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFIADO								
SEDE /SUBSEDE/		SEDE SANTA LUNA NUEVA								
DEPENDENCIA		RESTAURANTE ESCOLAR					Año	Mes	Día	
OBJETO:		LEVANTAMIENTO DE INVENTARIO FISICO					2024	3	18	
ítem	ELEMENTO	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	PLACA	PLACA ALTER	Estado	PROCEDENCIA	RESPONSABLE		
1	MENAJE DE COCINA	CUCHARAS	221	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
2	MENAJE DE COCINA	TABLAS PARA PICAR	4	X	X	Regular	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
3	MENAJE DE COCINA	OLLETA	1	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
4	MENAJE DE COCINA	OLLA A PRESION CON TAPA	2	X	X	Regular	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
5	MENAJE DE COCINA	OLLA A PRESION SIN TAPA	2	X	X	Mal	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
6	MENAJE DE COCINA	VASOS PLASTICOS	190	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
7	MENAJE DE COCINA	PLATOS VERDES	192	X	X	Regular	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
8	MENAJE DE COCINA	OLLAS DIFERENTE TAMAÑO	6	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
9	MENAJE DE COCINA	BANDEJAS CUADRADAS	2	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
10	MENAJE DE COCINA	BANDEJAS REDONDAS	3	X	X	Regular	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
11	MENAJE DE COCINA	BANDEJAS GRANDES	2	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
12	MENAJE DE COCINA	PLANCHA PEQUEÑA	1	X	X	Mal	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
13	MENAJE DE COCINA	BANDEJA BLANCA	1	X	X	Mal	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
14	MENAJE DE COCINA	CUCHARAS ESCURRIDORAS DE FRITO	3	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
15	MENAJE DE COCINA	ESPATULA	1	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
16	MENAJE DE COCINA	CUCHARON	1	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
17	MENAJE DE COCINA	CUCHARAS ARROZ GRANDE	2	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE		
18	MENAJE DE COCINA	TENEDORES MEDIANOS	2	X	X	Regular	Unión Temporal	PERSONAL PAE		

19	MENAJE DE COCINA	PINZAS	2	X	X	Regular	Unión Temporal	PERSONAL PAE
20	MENAJE DE COCINA	MOLINILLO	1	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE
21	MENAJE DE COCINA	CUCHARA PASTERA	1	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE
22	MENAJE DE COCINA	CUCHILLOS GRANDES	2	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE
23	MENAJE DE COCINA	JARRA PARA JUGO MEDIANA	2	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE
24	MENAJE DE COCINA	CALDEROS	2	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE
25	MENAJE DE COCINA	PAILA GRANDE	1	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE
26	MENAJE DE COCINA	RODILLO	1	X	X	Bueno	Unión Temporal	PERSONAL PAE
27	ELECTRODOMESTICOS	NEVECON	1	X	X	Bueno	ALCALDIA	PERSONAL PAE
28	ELECTRODOMESTICOS	HORNO	1	X	X	Bueno	ALCALDIA	PERSONAL PAE
29	ELECTRODOMESTICOS	ESTUFUFA 4 PUESTOS	1	X	X	Bueno	ALCALDIA	PERSONAL PAE
30	ELECTRODOMESTICOS	LICUADORA INDUSTRIAL 10 LITS	1	X	X	Bueno	COLEGIO	PERSONAL PAE
31	ELECTRODOMESTICOS	LICUADORA DOMESTICA CON VASO DE VIDRIO CAP 1 LT	1	X	X	Regular	ALCALDIA	PERSONAL PAE
32	MOBILIARIO	SILLA PEQUEÑA PLASTICO TIPO RIMAX	100	X	X	Regular	ALCALDIA	PERSONAL PAE
33	MOBILIARIO	MESA PEQUEÑA PLASTICO -TIPO RIMAX	25	X	X	Regular	ALCALDIA	PERSONAL PAE

Firmas :

DANIEL BRICEÑO VASQUEZ -RECTOR

JUAN MARIA CARREÑO VASQUEZ -Coodinador SEDE

FORMATO UNICO DE INVENTARIO							CÓDIGO: inv001			
							VERSIÓN:01			
							FECHA:11/03/2024			
ENTIDAD INSTITUCION EDUCATIVA DIVERSIFIADO										
SEDE /SUBSEDE/ SEDE SANTA SANTA LUCIA										
DEPENDENCIA RESTAURANTE ESCOLAR										
OBJETO: LEVANTAMIENTO DE INVENTARIO FISICO							Año	Mes	Día	
							2024	3	18	
ítem	ELEMENTO	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	PLACA	PLACA ALTER	Estado	PROCEDENCIA	RESPONSABLE		
1	ELECTRODOMESTICOS	HORNO INDUSTRIAL 2 PUESTOS	1	X	X	Regular	ALCALDIA	PERSONAL PAE		
2	ELECTRODOMESTICOS	ESTUFA INDUSTRIAL DE 4 PUESTOS	2	X	X	Regular	ALCALDIA	PERSONAL PAE		
3	ELECTRODOMESTICOS	NEVERA Y CONGELADOR INDUSTRIAL 2 PUESTOS	1	X	X	Regular	ALCALDIA	PERSONAL PAE		
4	ELECTRODOMESTICOS	NEVERA Y CONGELADOR INDUSTRIAL 4 PUESTOS	1	X	X	Regular	ALCALDIA	PERSONAL PAE		
5	ELECTRODOMESTICOS	LICUADORA	3	X	X	Regular	ALCALDIA	PERSONAL PAE		
6	ELECTRODOMESTICOS	LICUADORA INDUSTRIAL	1	X	X	Regular	ALCALDIA	PERSONAL PAE		
7	MENAJE DE COCINA	OLLA A PRESION DE 50 LTS	1	X	X	Bueno	COLEGIO	PERSONAL PAE		
8	MENAJE DE COCINA	PAILAS ALUMINIO	4	X	X	Regular	UNION TEMPORAL	PERSONAL PAE		
9	MENAJE DE COCINA	CALDERAS ARROZ -ALUMINIO	2	X	X	Regular	UNION TEMPORAL	PERSONAL PAE		
10	MENAJE DE COCINA	OLLAS ALUMINIO	10	X	X	Regular	UNION TEMPORAL	PERSONAL PAE		
11	MENAJE DE COCINA	CUCHARAS PARA FRITO	2	X	X	Mal	UNION TEMPORAL	PERSONAL PAE		
12	MENAJE DE COCINA	CUCHILLOS ACERO	3	X	X	Bueno	COLEGIO	PERSONAL PAE		
13	MENAJE DE COCINA	TABLAS PARA PICAR -COLOR BLANCO	2	X	X	Bueno	UNION TEMPORAL	PERSONAL PAE		
14	MENAJE DE COCINA	PINZAS ALUMINIO	2	X	X	Bueno	UNION TEMPORAL	PERSONAL PAE		
15	MENAJE DE COCINA	TANQUES PLASTICOS	3	X	X	Mal	UNION TEMPORAL	PERSONAL PAE		
16	MENAJE DE COCINA	ESCURRIDOR ACEITE	2	X	X	Mal	UNION TEMPORAL	PERSONAL PAE		
17	MENAJE DE COCINA	PURIFICADOR OXONIZADOR	1	X	X	Mal	UNION TEMPORAL	PERSONAL PAE		
18	MENAJE DE COCINA	TAZA AMARILLA	1	X	X	Bueno	UNION TEMPORAL	PERSONAL PAE		

19	MENAJE DE COCINA	BANDEJAS- ALUMINIO	7	X	X	Regular	UNION TEMPORAL	PERSONAL PAE
20	MENAJE DE COCINA	PLATOS PLASTICOS	500	X	X	Bueno	OPERADOR	PERSONAL PAE
21	MENAJE DE COCINA	VASOS PLASTICOS	500	X	X	Bueno	OPERADOR	PERSONAL PAE
22	MENAJE DE COCINA	CUCHARAS ALUMINIO	36	X	X	Bueno	OPERADOR	PERSONAL PAE
23	MENAJE DE COCINA	CUCHILLOS BLANCOS	4	X	X	Bueno	OPERADOR	PERSONAL PAE
24	MENAJE DE COCINA	CUCHARAS DE COCINA	2	X	X	Bueno	OPERADOR	PERSONAL PAE
25	MENAJE DE COCINA	PLANCHA ASADOR PEQUEÑA	2	X	X	Regular	UNION TEMPORAL	PERSONAL PAE
26	MOBILIARIO	MESAS PLASTICAS COLOR BLANCO	20	X	X	Bueno	COLEGIO	PERSONAL PAE
27	MOBILIARIO	MESAS LARGAS MADERA	10	X	X	Bueno	COLEGIO	PERSONAL PAE
28	MOBILIARIO	SILLAS BLANCAS TIPO RIMAX	30	X	X	Bueno	COLEGIO	PERSONAL PAE
29	MOBILIARIO	SILLAS ROJAS TIPO RIMAX	45	X	X	Bueno	COLEGIO	PERSONAL PAE
30	MOBILIARIO	SILLAS METALICAS -COLOR AZUL	10	X	X	Bueno	COLEGIO	PERSONAL PAE

Firmas :

DANIEL BRICEÑO VASQUEZ -RECTOR

PIEDAD MARTINEZ BARRAGAN -Coodinador SEDE

INVENTARIO MENAJE COCINA EL CERRO

- 1.- Licuadora Industrial ✓ EN BUEN ESTADO
- 2.- 3 Pipetas de Gas de 100 libras ✓ EN BUEN ESTADO
- 3.- Un par guantes de carnaza para horno ✓ EN BUEN ESTADO
- 4.- Horno eléctrico de dos bandejas ✓ ESTA DAÑADO
- 5.- Un escurridor de loza color rojo ✓ BUEN ESTADO
- 6.- Cuatro tablas de picar (1 azul nueva, 3 blancas usadas) ✓ DOS BUENAS DOS EL MAL ESTADO
- 7.- seis bandejas plásticas color blanco 5 - (4 BUENAS 1 MAL ESTADO)
- 8.- una bandeja plástica color azul ✓ EN BUEN ESTADO
- 9.- dos bandejas plásticas color rojo ✓ EN BUEN ESTADO
- 10.- pinzas grande (1) ✓ EN BUEN ESTADO
- 11.- 170 cucharas
- 12.- 34 paquetes cucharas de 6 unidades c/u
- 13.- tres bandejas en acero inoxidable ✓ EN BUEN ESTADO
- 14.- 3 cajas de vasos plásticos (60 unidades c/u)
- 15.- una caja vasos plásticos (45 unidades)
- 16.- 58 platos plásticos color rojo ✓ EN BUEN ESTADO
- 17.- 200 platos plásticos color verde ✓ 196 EN BUEN ESTADO
- 18.- 180 palos en acero inoxidable ¹⁴⁵ FUERA DE SERVICIO - OXIDADOS - MAL ESTADO
- 19.- un cucharón en acero inoxidable (para espagueti) X NO EXISTE
- 20.- 193 vasos en acero inoxidable FUERA DE SERVICIO - OXIDADOS - MAL ESTADO
- 21.- siete ollas en aluminio (5 usadas y 2 nuevas) 6 UNIDADES - BUEN ESTADO
- 22.- colador grande en acero inoxidable, OXIDADO ROTO - FUERA SERVICIO
- 23.- colador plástico ROTO - FUERA DE SERVICIO
- 24.- dos escurridores (para aceite) 1 BUENO 1 MAL ESTADO
- 25.- seis sartenes (2 nuevos, 4 usados) 5 und. (1 GRANDE, 2 MEDIANAS, 2 PEQUEÑAS)

- 26.- cuatro cuchillos (3 grandes, uno mediano) ✓ EN BUEN ESTADO
- 27.- 1 cucharon en aluminio ✗ NO EXISTE
- 28.- una cuchara grande en acero inoxidable (para preparación arroz, mal estado) ROTA
- 29.- 2 termómetros (1 digital, 1 de reloj no sirve) 1 UNO SOLO Y NO SIRVE
- 30.- una cuchara en acero inoxidable (para fritos) ✓ EN BUEN ESTADO
- 31.- 45 platos en plástico para postre 16
- 32.- 17 platos hondos en plástico color azul
- 33.- 26 platos hondos en plástico color naranja
- 34.- 14 platos hondos en plástico color verde
- 35.- 65 platos hondos en plástico color rojo
- 36.- 16 platos pequeños en plástico (colores varios) ✓ FUERA DE SERVICIO
- 37.- trece platos en plástico color azul (mal estado)
- 38.- una balanza gramera (digital) no sirve 1 NO SIRVE
- 39.- dos ollas a presión ✓ EN BUEN ESTADO
- 40.- una jarra grande en plástico para jugo ✓ ROTA - FUERA SERVICIO
- 41.- una cuchara medidora en acero inoxidable ✓ EN BUEN ESTADO
- 42.- dos cucharas medidoras en plástico color azul ✓ 1 BUENA - 1 ROTA
- 43.- una pesa ✓ EN BUEN ESTADO
- 44.- 1 filtro para agua FUERA SERVICIO - FALTA INSTALACIÓN
- 45.- 86 pocillos en plástico color azul
- 46.- 66 pocillos en plástico color rojo
- 47.- 9 canecas plásticas diferentes tamaños y colores varios 2 BUENAS - 2 MAL ESTADO
- 48.- tres ollas en acero inoxidable (usadas) 2 GRANDES 1 MEDIANA - BUEN ESTADO
- 49.- un platón en acero inoxidable (usado) - FUERA SERVICIO - ROTO
- 50.- un rodillo en madera ✓ EN BUEN ESTADO
- 51.- una papelera pequeña en plástico ✓ EN BUEN ESTADO
- 52.- dos campanas extractoras (una nueva instalada, una desinstalada usada) SOLO 1 (UNA INSTALADA - NO SIRVE NO EXTRAHE EN HUMO. NO TIENE CONEXIÓN

- 53.- un mesón autoservicio en acero inoxidable ✓ 1 OXIDADO LA PARTE PATAS Y LE FALTA SOLDADURA - SE CAYO BANDEJA
- 54.- tres platones en plástico (2 rojos uno blanco) ✓ DOS BUENOS 1 ROTO
- 55.- un botiquín en lamina (sin llave) ✓ ESTA ROTO VIDRIO
- 56.- dos mesones en acero inoxidable usados 1 BUENO, (1 OXIDADO - FUERA DE SERVICIO)
- 57.- una estufa a gas cuatro puestos ✓ AHUMA Y UN QUENADOR DAÑADO
- 58.- dos bandejas en acero inoxidable (dos para horno) ✓ EN BUEN ESTADO
- 59.- ocho utensilios en plástico (papelera, cucharas otros) ✓ EN BUEN ESTADO
- 60.- siete canastillas plásticas para almacenar verduras. ✓ EN BUEN ESTADO - APILABLES
- 61.- tres rollos hidromax para filtros agua ✓ NO INSTALADOS
- 62.- tres estantes en aluminio de 3 compartimientos c/u ✓ 2 BUEN ESTADO, 1 PRESENTA ÓXIDO.
63. NEVERAS: ✓ 2 EN BUEN ESTADO
64. MUEBLE PARA SERVIDO - BAÑO MARÍA: 1 BUEN ESTADO - SIN CONEXIÓN
65. TAPAS OLLAS: ✓ 8 UNIDADES (5 GRANDES Y 3 PEQUEÑAS)
66. MUEBLE LOCKER : 1 EN BUEN ESTADO
67. LAVAMANOS PEDAL: 1 FUERA SERVICIO (NO LIEGA EL AGUA)

Recibe

Entrega

Lady Carolina Novoa L.

LADY NOVOA LINARES

Supervisora Fundación Bienestar Colectivo

Jorge I. Bohorquez Bohorquez

JORGE I. BOHORQUEZ BOHORQUEZ

secretario I.E Fusca sede El Cerro

INVENTARIOS DE MENAJE Y EQUIPOS

INSTITUCION EDUCATIVA	La Cora 1						MODALIDAD:
FECHA DE VISITA							
NUMERO DE CUPOS							
EQUIPOS	SI	NO	N/A	CANTIDAD EXISTENTE	CANTIDAD REQUERIDA	FALTANTES	OBSERVACIONES
Autoservicio caliente de 8 puestos/ asafates y tapas		✓					
balanza gramera de 3 kg	✓						
balde plastico	✓						
bandeja acero mediana							
bandeja aluminio grande							
bandeja plastica grande							
bascula de reloj		3/4					
caldero de 50 x 30							
campana extractora							
cernidor de aluminio	✓						
colador acero	✓						
colador plastico	✓						
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	✓						
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco							
Disco del procesador de alimentos		✓					
espumadera		✓					
estufa de gas de cuatro quemadores	✓						5 quemadores en BUEN ESTADO
Estufa de gas lineal de dos quemadores		✓					
Estufa de gas lineal de tres quemadores		✓					
gabinetes acero con puertas		✓					
horno de panaderia 2 X bandejas	✓						
jarra plastica de 2 litros o mas	✓						
legumbreras		✓					
Licuada Industrial _____ lts	✓						MANTENIMIENTO A CHILLAS
licuadora no industrial		✓					
Manguera de gas	✓						
meson posetas acero por 3 posetas	✓						
Nevera vertical 2 cuerpos cong/refr	✓						BUEN FUNCIONAMIENTO
olla (aluminio recortado) #40 O 50 lts							
olla a presion 12lt	✓						
olla fondo aluminio recortado		✓					
olla variado tamaños	✓						
olleta de 3 litros		✓					

* Extintor vencido
OCT 2023

PLATOS 330
CUCHARAS 99

organizador plastico x3/4	x			1			
pailas grandes fritura	x			1			
pinzas grandes	x						
pipeta de gas acorde al tamaño del servicio	x			4			2 AZULES 2 NARANJAS GRANDE
procesador de alimentos		x					
rallador de acero inoxidable	x			2			
reductor de gas		x					
tabla acrílica grande	x			1			
Termometro de punzon analogo o digital		x					
vaso aluminio		x					
cucharones y cucharas medidoras (plastico o en acero)	x						PLASTICO
juego de cucharas medidoras	x			4			
cuchara sopera	x			99			
cuchillo cocina	x			1			
pocillo colores		x					
bandeja 3 div	x						
vasos de colores	x						verdes
tina plastica mediana							
tina plastica grande							
mesas de comedor				6			
sillas de comedor				49			
sillas plastica		x					
mesas plastica		x					
extintor	x			2			Vencidos (OCT 2023)
botiquín	x						INCOMPLETO
kid de canecas para manejo de residuos	x			4			
purificador de agua	x			1			MANUTENIMIENTO
canecas grandes	x						
canecas medianas	x						
canastillas	x			5			
meson AUX ACERO	x			1			
lavamanos de pedal		x					
contenedor de basuras con ruedas		x					
SECRETARIA EDUCACION	ECONOMA			SUPERVISOR OPERADOR			