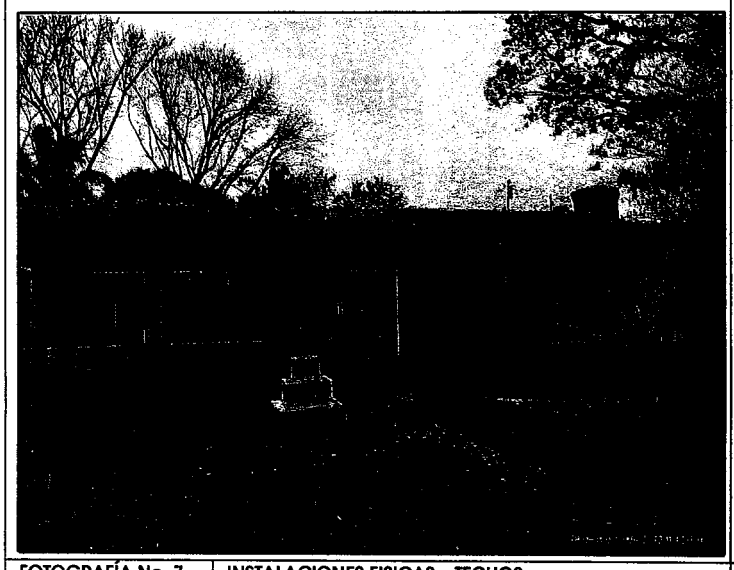
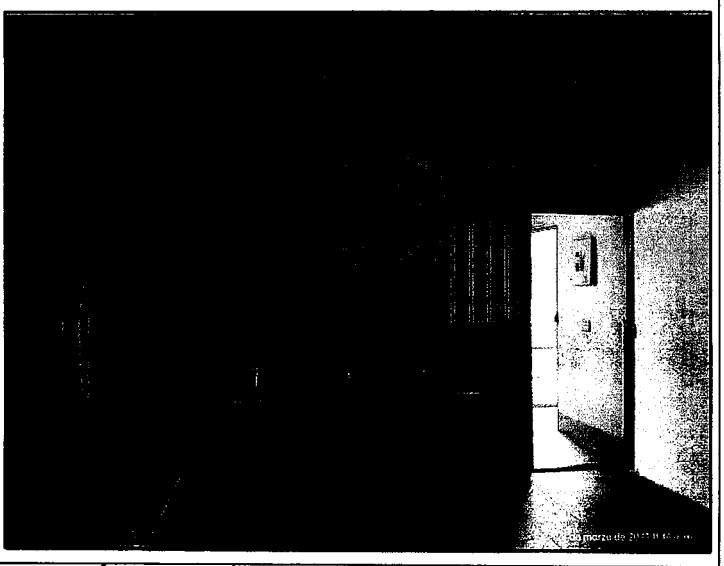


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

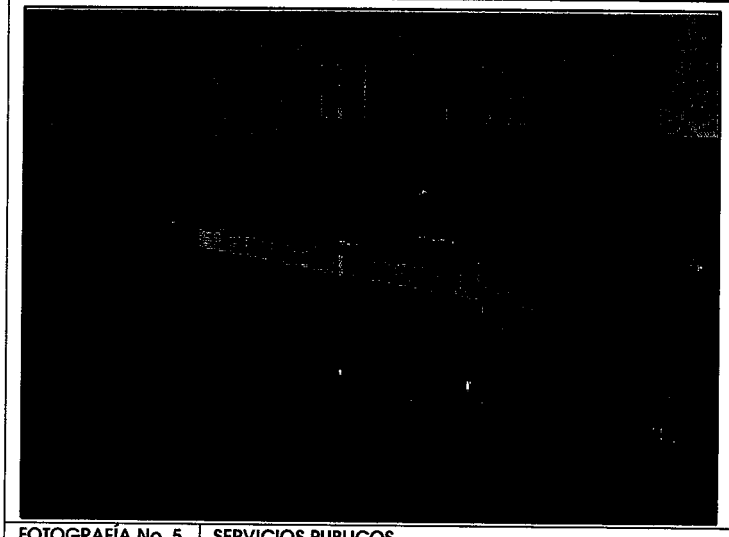


FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

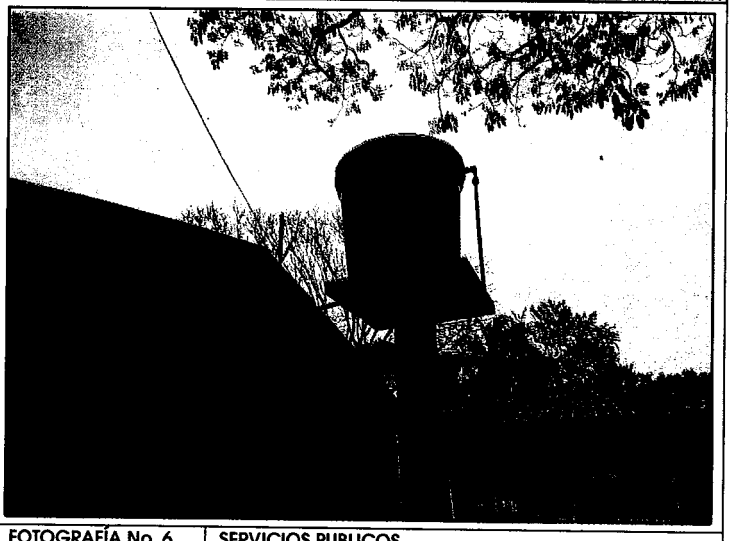


FOTOGRAFÍA No. 5	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2104

	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Gaviota	Ciudad/ Municipio	Mani	Hora inicio:	8:00 Am
Sede:	Gaviota - Principal	Fecha Visita:	16 Mayo 2023	Hora terminación:	9:45 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	32		91,4 %	CONCEPTO FINAL	Bueno

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9		90

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6		85,71 %

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

7155

2105

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	Falta canecas
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control en la sede se observo lo siguiente;

- No se cuenta con estibas,
- Las Ventanas de la preparacion requiere proteccion.
- La estanteria de almacenamiento del Mercado (Materia prima) Viveres presenta oxidacion.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Of. Nelly R. G.
NOMBRE: Oficia Nelly Rodriguez.
CEDULA: 39 657 977
TELEFONO: 313 804 7154.
CARGO: Economa. Residencia

FIRMA: Betty Ciro
NOMBRE: Betty Ciro Jimenez
CEDULA: 1037946361
TELEFONO: 3207667894
CARGO: economa. Almuerzo

FIRMA:
NOMBRE: Jose Montañez C.
CEDULA: 1118534255
TELEFONO: 3112032150
CARGO: Prof. de Apoyo.

7756

2706

La educación es de todos Mineducación / Casanare / Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	edelmira sierra FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

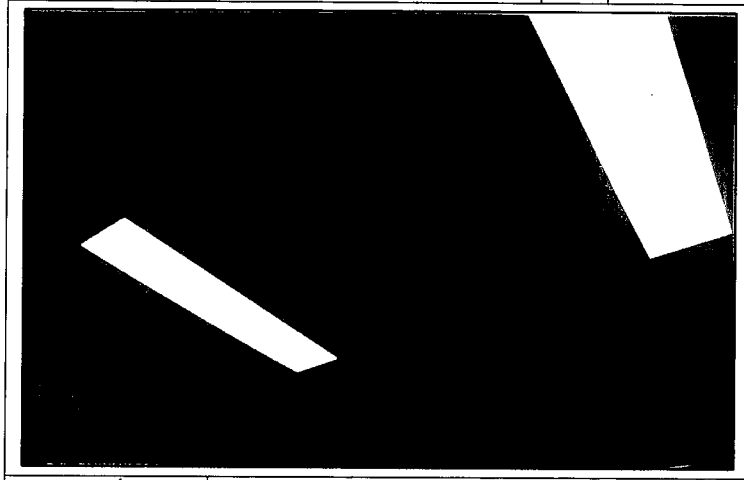
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PRINCIPAL	**FECHA DE VISITA**	16/05/2023	**HORA INICIO:**	08:00 AM		
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRIPAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	09:45 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

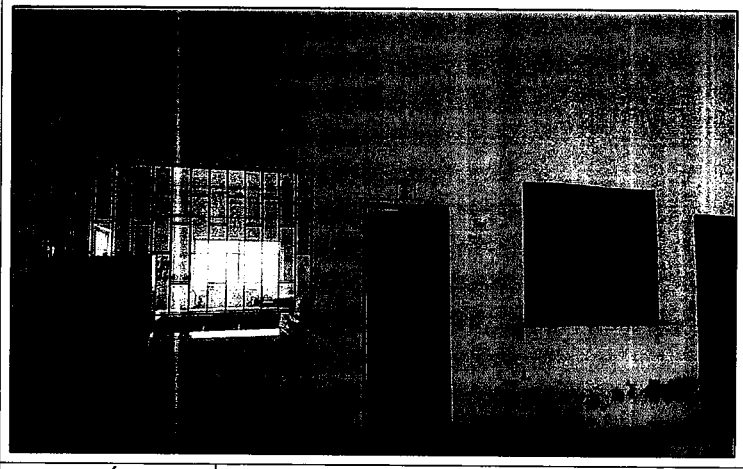


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 4: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

OBSERVACIONES:

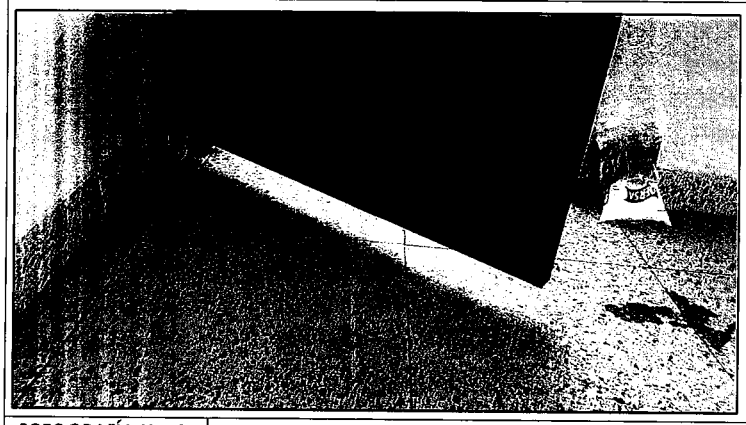


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 6: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

OBSERVACIONES:

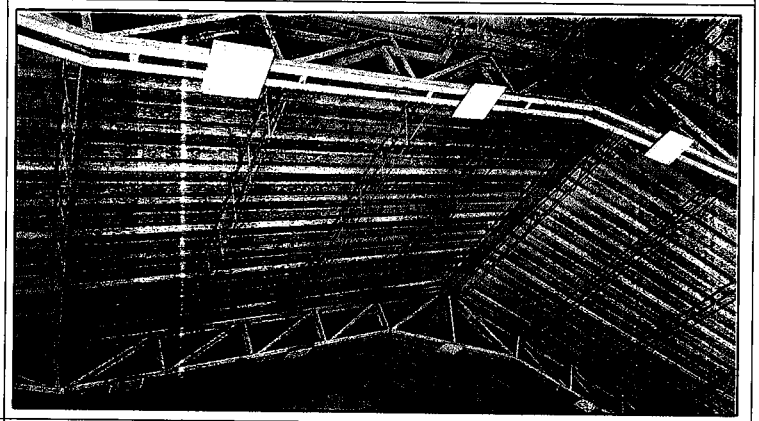


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: La ventana de la cocina no cuenta con protección contra insectos.



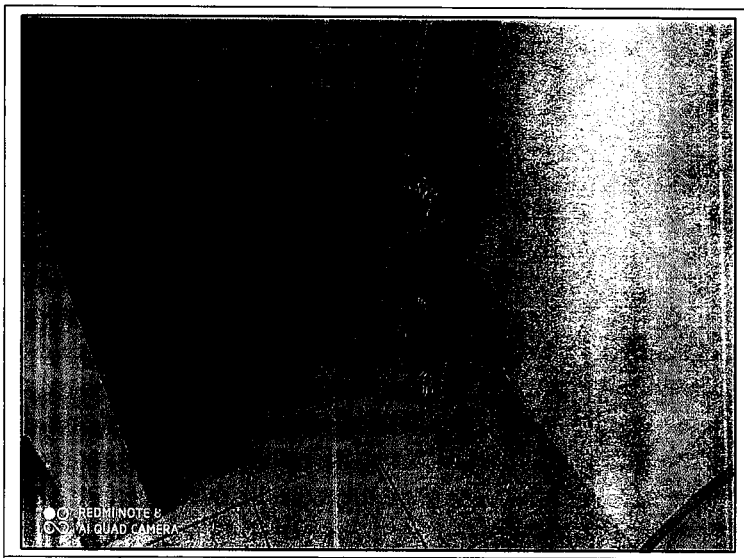
FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 10 Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

4757

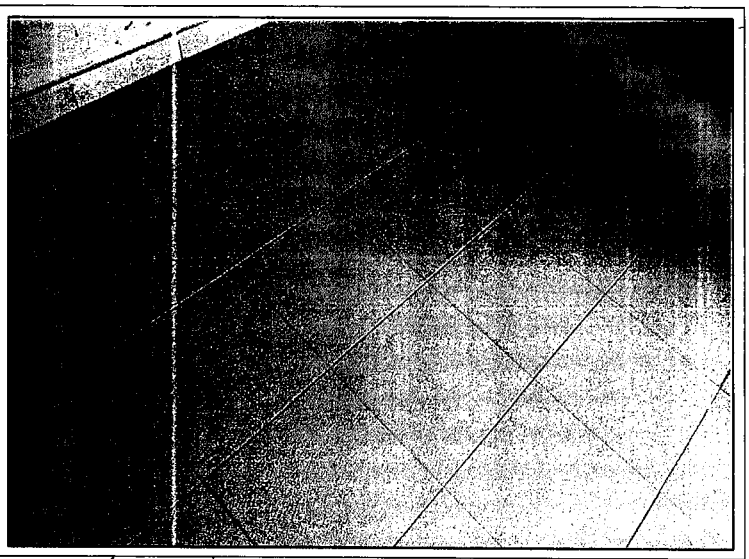


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 25: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

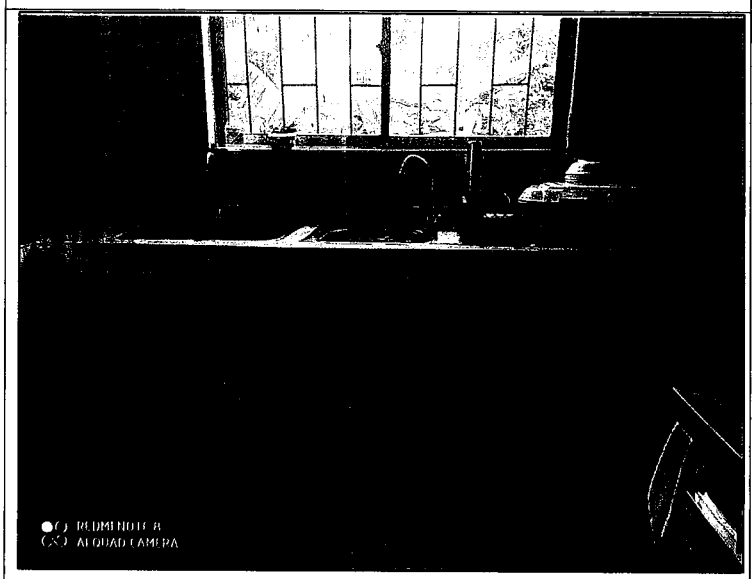


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de Casanare

Casanare

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

2108

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	EL RETIRO	**Ciudad/ Municipio**	MONICHIA	**Hora inicio:**	8:15
Sede:	SAN NICOLAS SIRIUANA	**Fecha Visita:**	16 MAYO 2023	**Hora terminación:**	9:15
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	26	%	74.28	**CONCEPTO FINAL**	ACEPTABLE

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	0	PRESENTA GRIETAS.
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	VENTANAS SIN VIDRIOS
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	70	%	70

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	PRESENTA DESPRENDIMIENTO DE BALDOSA
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	VENTANAS SIN VIDRIOS Y SIN BARRERAS DE PROTECCIÓN
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	%	71.42

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	PRESENTA DESPRENDIMIENTO DE BALDOSA
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	VENTANAS SIN VIDRIOS NI BARRERAS DE PROTECCION

7759

2109

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)		1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)		1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)		1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		%	
	8		6	%	75

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		%	
	4		4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	QUEMAN

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		%	
	3		3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON AREA ESPECIFICA
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON IMPLEMENTOS ASEO
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		%	
	3		1	%	33.33.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

EN VISITA REALIZADA A LA I.E EL PRETEXTO SEDE SAN NICOLAS SE EVIDENCIARON VARIAS FALENCIAS LAS CUALES SE RECOMIENDA REALIZAR MEJORA RESPECTIVA

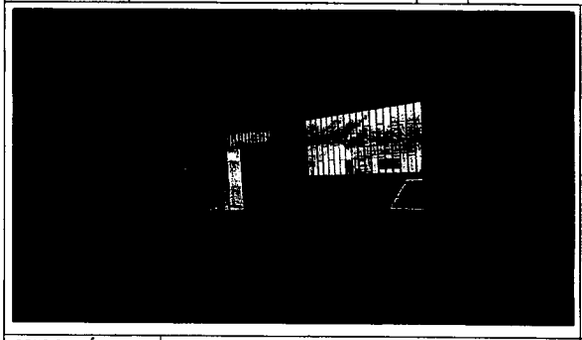
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Yusleidy Moreno	FIRMA: MARIA CECILIA ANGARITA A	FIRMA:
NOMBRE: Yusleidy Moreno	NOMBRE: MARIA CECILIA ANGARITA A	NOMBRE:
CEDULA: 1077457114	CEDULA: 46 387 610	CEDULA:
TELEFONO: 3105250052	TELEFONO: 3138548924	TELEFONO:
CARGO: Docente.	CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO:

1160

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PRETEXTO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN NICOLAS DE SIRIVANA	**FECHA DE VISITA**	16-05-23	**HORA INICIO:**	8:15 AM		
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:15 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

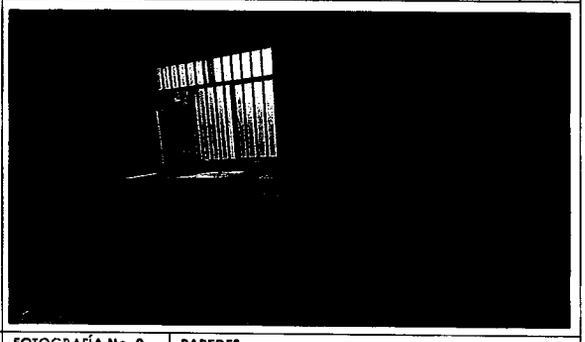


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

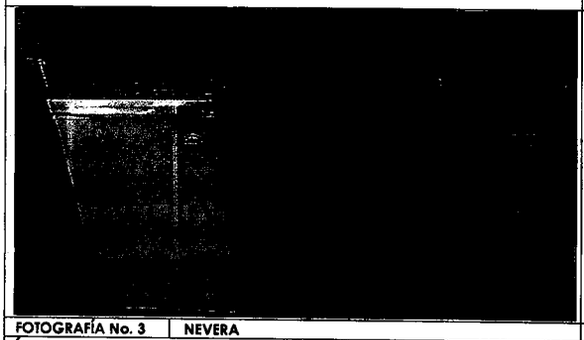


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

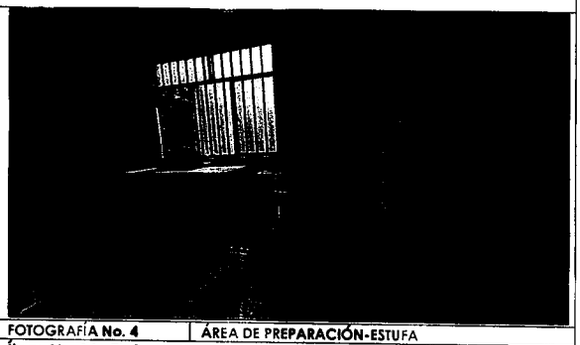


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

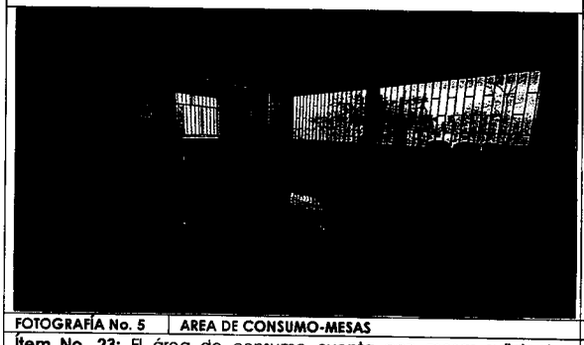


FOTOGRAFÍA No. 4 | **ÁREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **AREA DE CONSUMO-MENAJE**

Ítem No. 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2111

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	EL PRETEXTO	Ciudad/ Municipio	YOPAL	Hora inicio:	9:40
Sede:	EL PRETEXTO	Fecha Visita:	16 05 2023	Hora terminación:	10:20
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	33	PUNTAJE OBTENIDO	25		75.8%	CONCEPTO FINAL	ACEPTABLE

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO HAY ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	%	88.88

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	PRESENTA DESPRENDIMIENTO BALDOSA
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	PUERTA DE INGRESO SIN VIDRIOS
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	%	71.42

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	NO CUENTA CON VIDRIOS NI BARRERAS DE PROTECCION

1162

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

2112

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	%	85.71

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	NO CUENTA CON CANECAS
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	NO CUENTA CON ALMACENAMIENTO
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	LA RECOLECTAN

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1		3333

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR:	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON SITIO DEFINIDO
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON IMPLEMENTOS ASEO
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	33.33

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

DE ACUERDO A VISITA TECNICA REALIZADA A LA I.E EL PRETXTO SE DEJA COMO RECOMENDACION REALIZAR LAS ADECUACIONES MENCIONADAS EN LOS ITEMS ANTERIORES.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: MAGDA GOLIMA ANGARITA A	FIRMA:
NOMBRE: Nini Archbold	NOMBRE: MAGDA GOLIMA ANGARITA A	NOMBRE:
CEDULA: 37843813	CEDULA: 46387610	CEDULA:
TELEFONO: 3144864005	TELEFONO: 3138548929	TELEFONO:
CARGO: Rectora	CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO:

1763

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | Es el Tiempo de Casanare

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías
FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL PRETEXTO	**FECHA DE VISITA**	16-05-23	**HORA INICIO:**	9:40 AM		
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:20 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

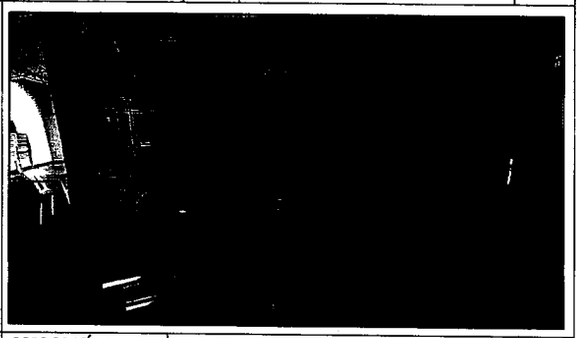


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

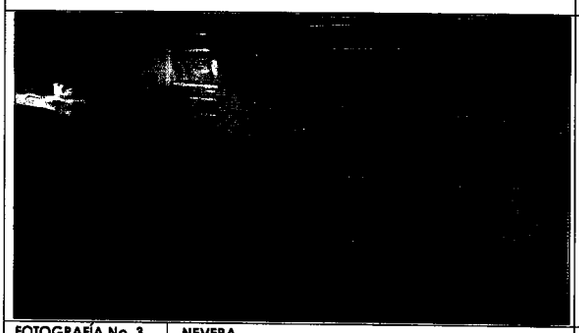


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

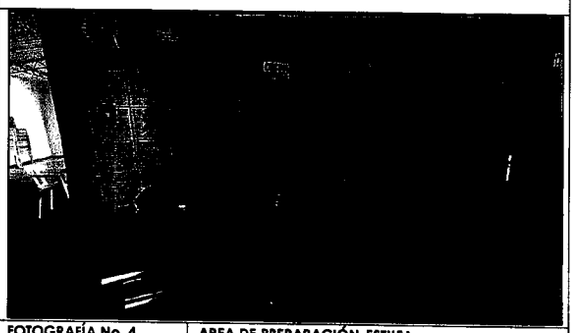


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **AREA DE CONSUMO-MENAJE**

Ítem No. 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos Aprender

Es el Tiempo de Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2/14

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	PRETEXTO	**Ciudad/ Municipio**	MONCHIA	**Hora inicio:**	11:00
Sede:	GUACHAPACAS	**Fecha Visita:**	16-05-2023	**Hora terminación:**	12:00
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	27		77.14%	**CONCEPTO FINAL**	ACEPTABLE

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	LADRILLO
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	PVC
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	PRESENTAN DESPRENDIMIENTO BALDOSA
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	VENTANAS SIN VIDRIOS ANGEO EN MAL ESTADO
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	0	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	6	%	60

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	LADRILLO
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	PVC
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	PRESENTA DESPRENDIMIENTO BALDOSA
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	VENTANAS Y PUERTAS SIN VIDRIO
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	%	71.42

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	SIN VIDRIOS NI ANGEOS

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

2/15

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	87.5

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON IMPLEMENTOS
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	%	66.66

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Maria Nayibe Tapias.N	FIRMA: MAGDA GOLIMA ANGARITA A	FIRMA:
NOMBRE: Maria Nayibe Tapias.N	NOMBRE: MAGDA GOLIMA ANGARITA A	NOMBRE:
CEDULA: 23764913	CEDULA: 46 387 610	CEDULA:
TELEFONO: 3227543396	TELEFONO: 3138548924	TELEFONO:
CARGO: Docente	CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO:

7166

2116

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | Es el Tiempo de Casanare

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

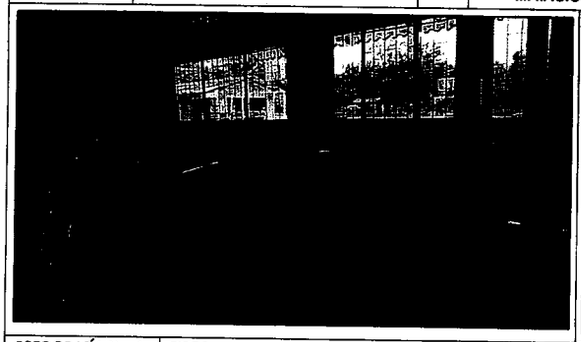
edelmira sierra O. Asesorías & Consultorías

FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PRETEXTO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LAS GUACHARACAS	**FECHA DE VISITA**	16-05-23	**HORA INICIO:**	11:00 AM		
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:00 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

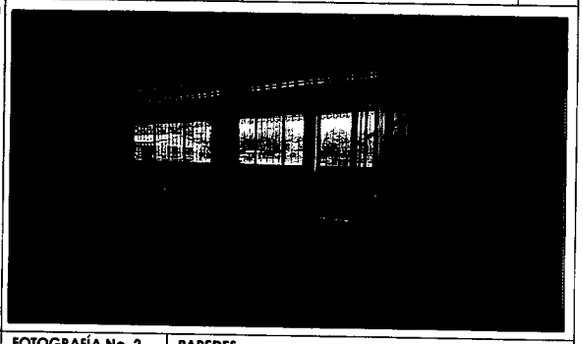


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

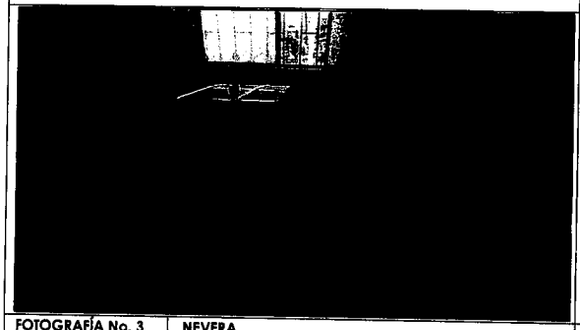


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **AREA DE CONSUMO-MENAJE**

Ítem No. 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

217

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	CAMILO TORRES RESTREPO	Ciudad/ Municipio	MANI	Hora inicio:	8:30
Sede:	CAMILO TORRES RESTREPO	Fecha Visita:	17-05-2023	Hora terminación:	10:15
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	32		91,42 %	CONCEPTO FINAL	Bueno

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	LADRILLO
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	ACERO INOXIDABLE
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	%	90

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	SE PRESENTA UN HUECO EN CIELO RASO
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	%	85.71

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

2118

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	%	100

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	%	66.66

EN VISITA REALIZADA A LA I.E CAMILO TORRES RESTREPO SE EVIDENCIAN VARIAS FALENCIAS LAS CUALES SE RECOMIENDA REALIZAR PLAN DE MEJORA CON EL FIN DE TENER INSTALACIONES APTAS PARA ALMACENAMIENTO, PREPARACION Y CONSUMO DEL PAE.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA GOLIMA ARBELAEZ A	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOLIMA ARBELAEZ A	NOMBRE:	NOMBRE: JAVIER A OSPINA C.
CEDULA: 46 387 610	CEDULA:	CEDULA: 74 847 443
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO:	TELEFONO: 311 314 36 55
CARGO: REDE APOYO INTERVENTORIA	CARGO:	CARGO: RECTOR.

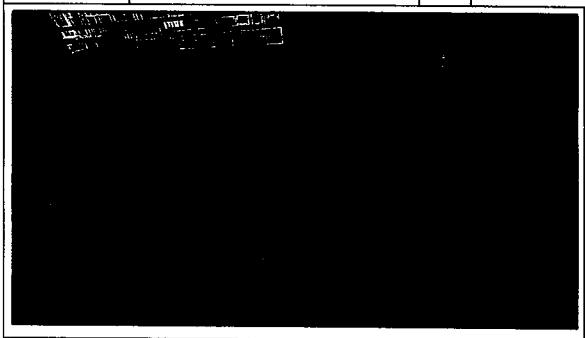
7469

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos Aprender — Es el Tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías — FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMILO TORRES RESTREPO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	CAMILO TORRES RESTREPO	**FECHA DE VISITA**	17-05-23		**HORA INICIO:**	8:30 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:15 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

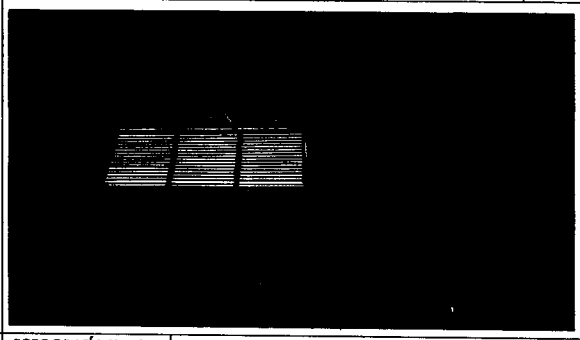


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

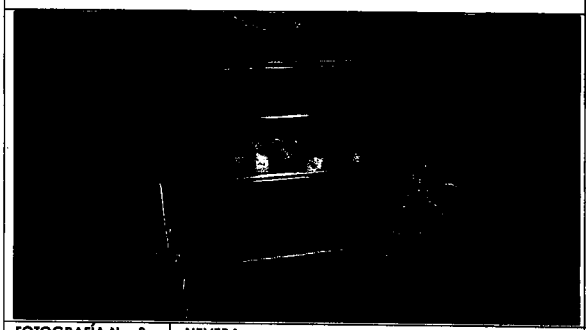


FOTOGRAFÍA No. 2 | **TECHOS**

Ítem No 13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa hueco en el techo (drywall) del área de preparación.

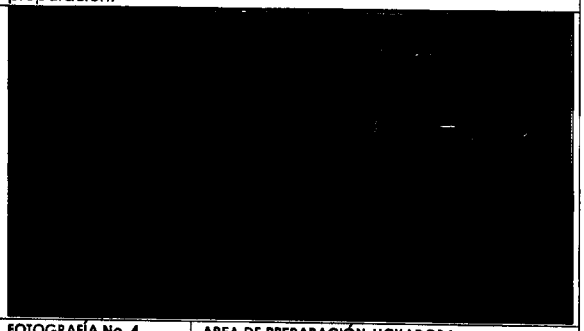


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

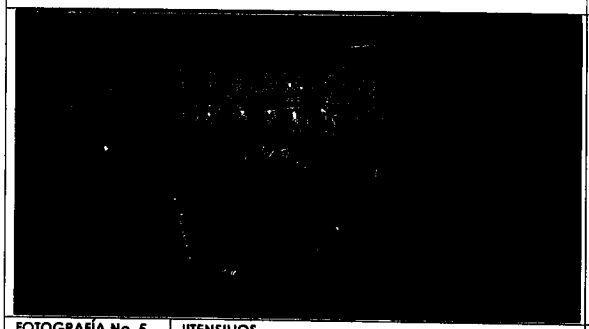


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-LICUADORA**

Ítem No 17: El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Doméstica, capacidad suficiente.

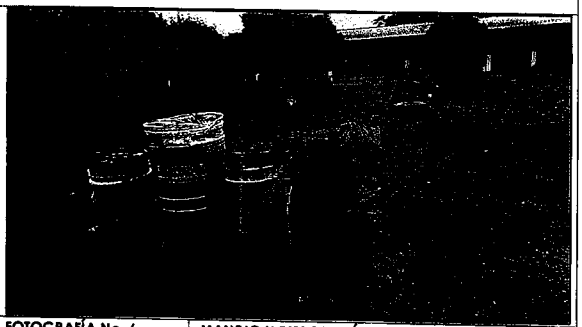


FOTOGRAFÍA No. 5 | **UTENSILIOS**

Ítem No 16: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS**

Ítem No 30: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2120

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	CAMILO TORRES RESTREPO	**Ciudad/ Municipio**	MANI	**Hora inicio:**	11:00
Sede:	STA MARIA DE PALMARITO	**Fecha Visita:**	17-05-2023	**Hora terminación:**	11:45
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	30		85,71%	**CONCEPTO FINAL**	Bueno

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON CANASTILLAS
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	**PUNTAJE OBTENIDO**	7	%	70

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	LADRILLO
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	ZINC
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	CUBIERTAN CON ANDEO VIDRIO
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	**PUNTAJE OBTENIDO**	7	%	100

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	0	PRESENTAN HUMEDAD EN PARTE SUPERIOR
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	ZINC
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)		1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)		1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)		1	
		TOTAL			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	87.5

217

III. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	%	66.66

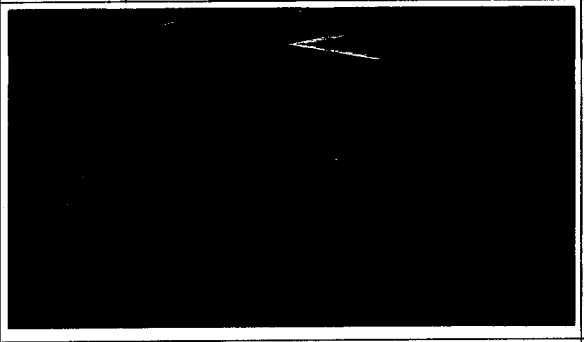
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: MARIA GOLIMA ANGARITA A	FIRMA:
NOMBRE: Maria del Carmen Pi	NOMBRE: MARIA GOLIMA ANGARITA A	NOMBRE:
CEDULA: 23591691	CEDULA: 46387610	CEDULA:
TELEFONO: 3118561851	TELEFONO: 3138548929	TELEFONO:
CARGO: Docente.	CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO:

2122

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMILO TORRES RESTREPO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SANTA MARIA DE PALMARITO	**FECHA DE VISITA**	17-05-23		**HORA INICIO:**	11:00 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:45 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

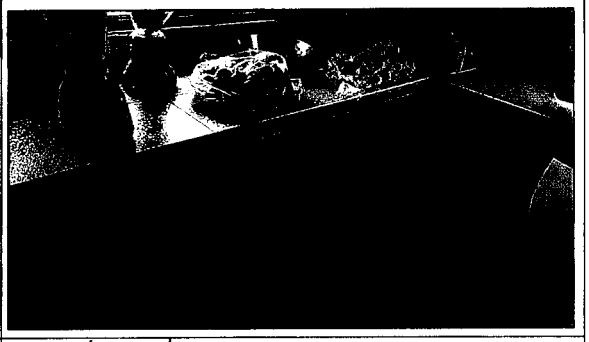


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

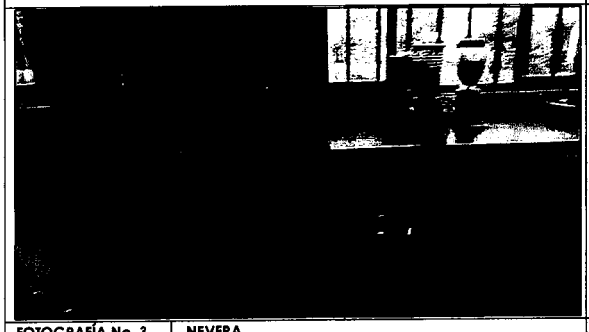


FOTOGRAFÍA No. 2 | **MESONES**

Ítem No 14: Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

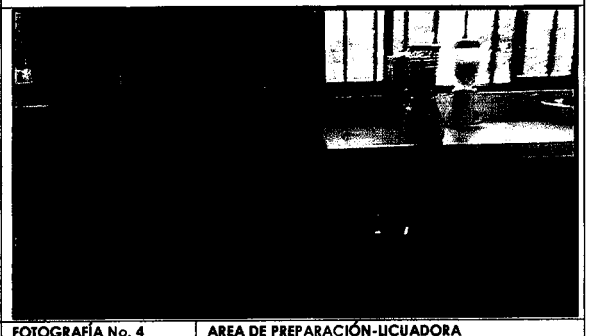


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-LICUADORA**

Ítem No 17: El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Doméstica, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **UTENSILIOS**

Ítem No 16: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS**

Ítem No 30: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

7773

2123

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	San Juan de los Llanos	**Ciudad/ Municipio**	Paz de Ariporo	**Hora inicio:**	3:00 PM
Sede:	El Paraiso	**Fecha Visita:**	18 de Mayo 2023	**Hora terminación:**	4:00 PM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio:	**PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada (X)**

PUNTAJE ESPERADO	29	**PUNTAJE OBTENIDO**	9		31,%	**CONCEPTO FINAL**	Deficiente

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	Cemento
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	0	de Cemento Gris. - Madera
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	NO cuenta
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	0	NO cuenta
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO cuenta
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO cuenta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	NO cuenta
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No cuenta

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	11,11%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	De tierra
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	0	Madera
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	NO cuenta
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	0	De leña
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	0	NO cuenta.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	16,66%

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable. no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Contra - Cemento.
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente. impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	NA	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	

774

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	0	NO cuenta
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	0	NO cuenta
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	0	NO cuenta

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energia electrica.	0	NO cuenta
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	0	NO funciona por falta de combustible
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico.

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	50%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	0	NO cuenta
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	N,O	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	Comportido.

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnico de control en la Sede El Paraiso se observo lo siguiente:

Lo condiciones de infraestructura no cumple con los requisitos minimos para la preparacion de alimentos

Son instalaciones construidas con material peroso (madera) y los piso de la cocina con material barro.

- falta manejo y equipos.

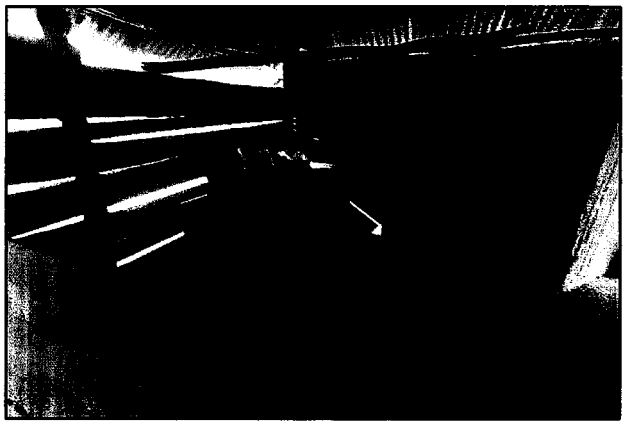
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Nelly Fonseca	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Nelly Maviata	NOMBRE: Jose Manteo C.	NOMBRE:
CEDULA: 46363048	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3212849444	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Docente	CARGO: TVC1 de Apoyo	CARGO:

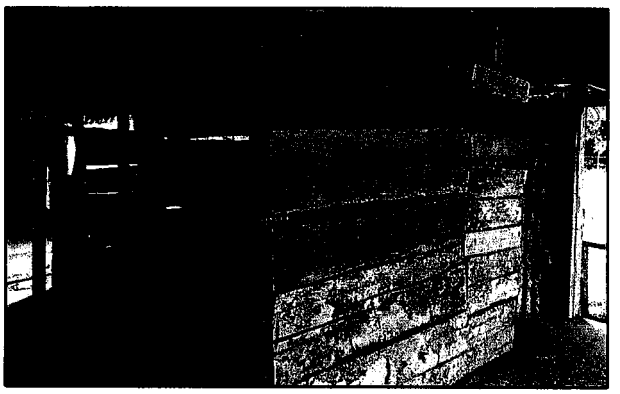
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

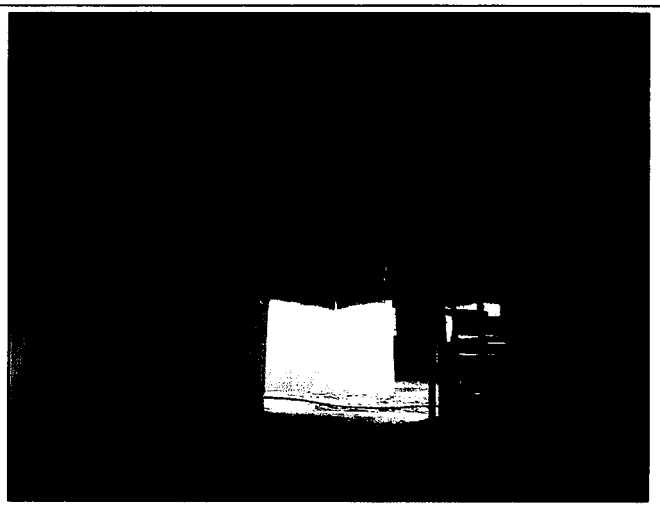
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL PARAISO	**FECHA DE VISITA**	18-05-2023		**HORA INICIO:**	3:00 PM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	4:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



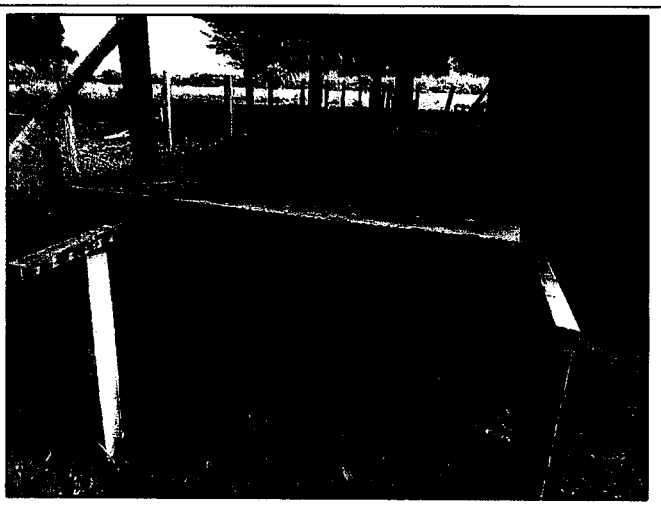
FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS - PISOS**		
Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES:			



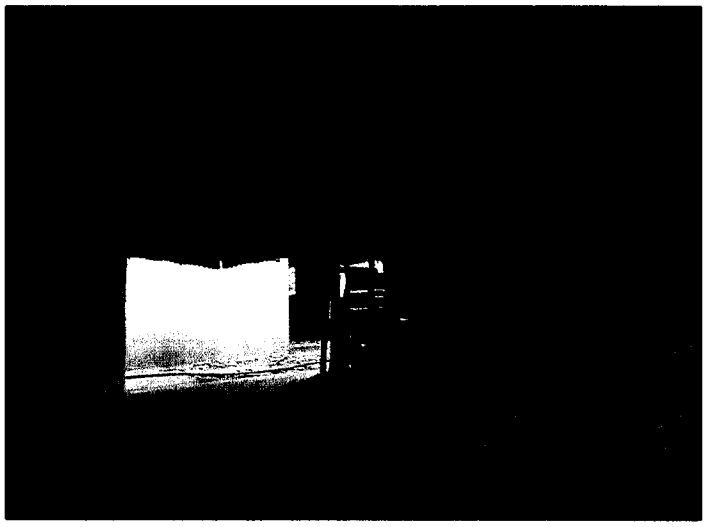
FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**		
Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 4	**INSTALACIONES FISICAS - TECHOS**		
Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	**INSTALACIONES FISICAS – MESONES**		
Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)			
CUMPLE	NA	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

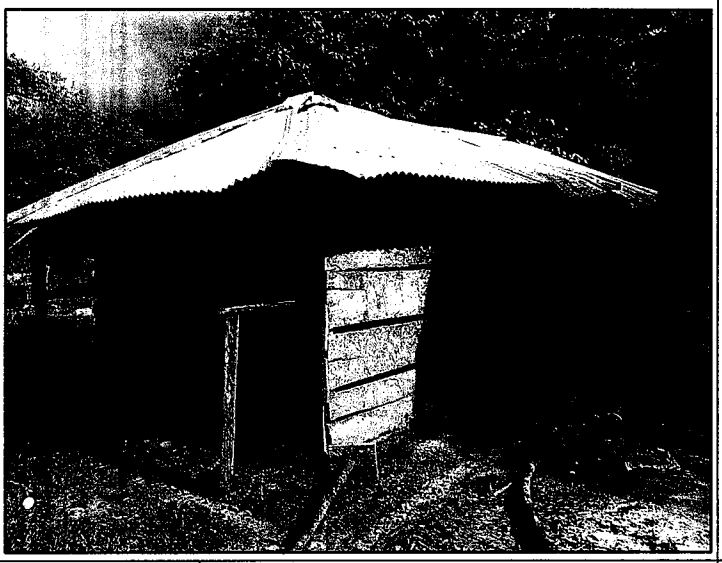


FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 19: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

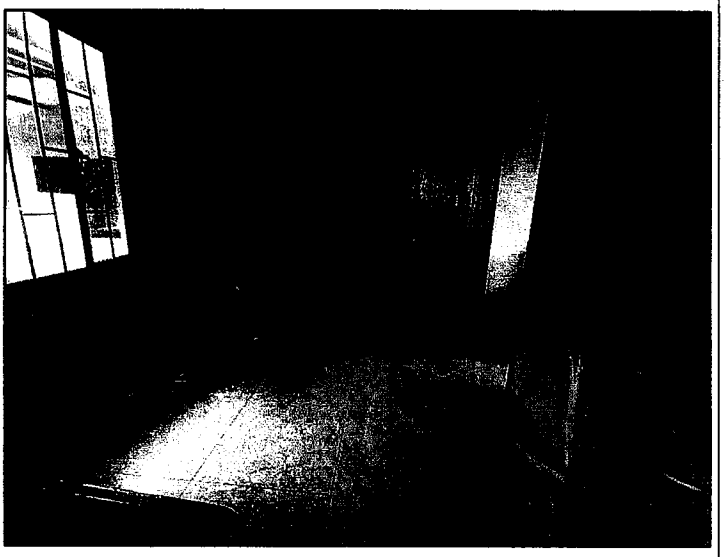


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS – TECHOS

Ítem No 20: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	x

OBSERVACIONES: se encuentran deteriorado.



FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Elementos que son propiedad de la junta de acción comunal



FOTOGRAFÍA No. 5	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	x
OBSERVACIONES: Se extrae agua de pozo profundo pero no esta funcionando.			



FOTOGRAFÍA No. 6	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

Edelmira Sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	SIMON BOLIVAR	**Ciudad/ Municipio**	HATO COROZAL	**Hora inicio:**	11:15AM
Sede:	LA UNION	**Fecha Visita:**	18/05/2023	**Hora terminación:**	12:30PM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada (X)

PUNTAJE ESPERADO	29	**PUNTAJE OBTENIDO**		23	79,31%	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	N.A.	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A.	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A.	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	0	No hay nevera
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	No hay congelador
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	No hay estibas
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	No hay canastillas
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	1	20%	

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	0	No hay licuadora.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	85,17%	

1179

III. AREA DE CONSUMO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa 21:29
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Concreto - pintura tipo vinilo
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	PVC
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	Baldosa
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	100%	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energia eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Cuenta con un tanque en PVC con capacidad de 1000 L, el cual requiere de instalación de tubería hacia área de preparación.
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo séptico

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	100%	

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuenta con canecas para la recolección de R.S.
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	Quema.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	66.66%	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	Falta instalar el flujo del agua hacia los grifos.
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	N.A.	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	Servicio sanitario compartido con estudiantes.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	100%	

7780

De acuerdo a visita tecnica realizada a la sede La Union, se dejan las siguientes observaciones:

- El comedor escolar cuenta con los requisitos minimos para el cambio de modalidad (RI a RPS).
- Se requiere la instalación del flujo del agua para el grifo del area de preperación y lavado de manos de los beneficiarios
- Gestionar la adquisición de nevera y licuadora.
- El servicio sanitario es compartido con estudiantes

2130

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

En la Sede mencionada anteriormente se ha Prestado el servicio de restaurante escolar "Alimento caliente" Por lo que se Pide que por favor continuen Con este servicio vital para los niños; debido a que esta semana 15 - 18 llego ración industrializada y la comunidad educativa Prefieren el alimento preparado.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Gladys Yeliza Niño	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 1115855820	CEDULA: 1052824984	CEDULA:
TELEFONO: 3213688076	TELEFONO: 3117632150	TELEFONO:
CARGO: Docente.	CARGO: Prof. Apoyo Interventoria	CARGO:

7187

2131

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA UNIÓN	**FECHA DE VISITA**	18-05-23		**HORA INICIO:**	11:15 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0944 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:10 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

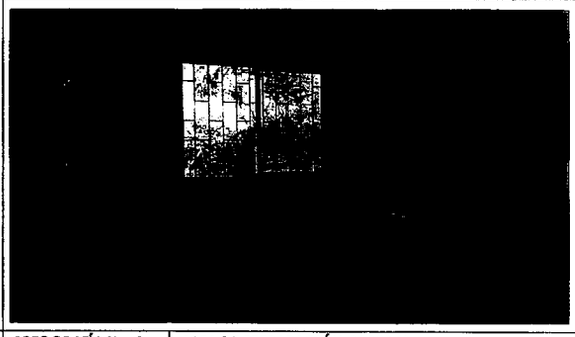


FOTOGRAFÍA No. 1 | **AREA DE PREPARACIÓN-PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **AREA DE PREPARACIÓN-PAREDES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

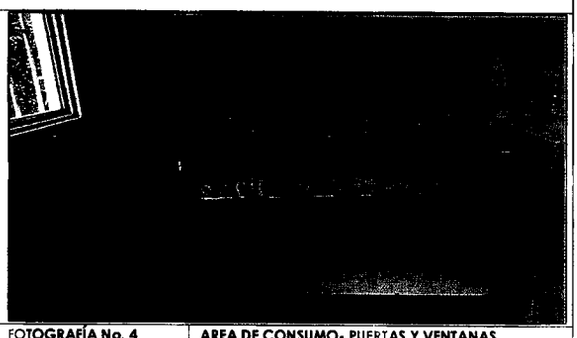


FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE PREPARACIÓN- TECHOS**

Ítem No 13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE CONSUMO- PUERTAS Y VENTANAS**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial con capacidad suficiente.

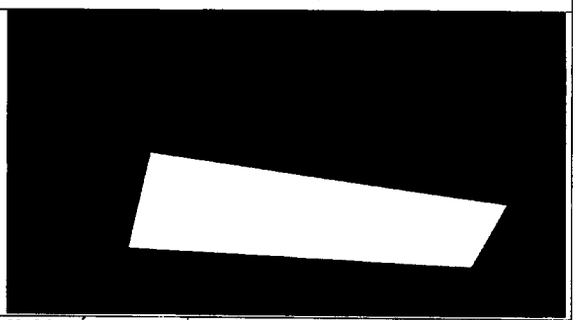


FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO- PUERTAS Y VENTANAS**

Ítem No 22: Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



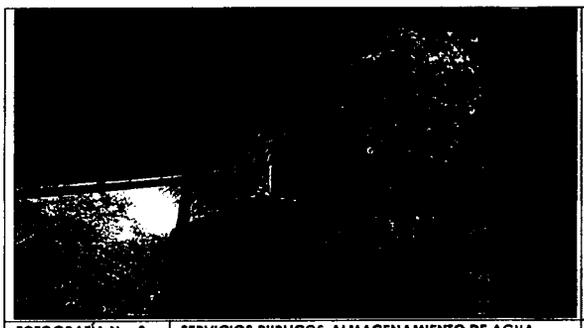
FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS PUBLICOS-ENERGÍA**

Ítem No. 26: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.

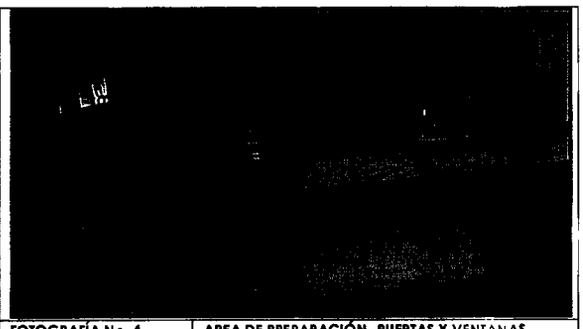
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES:

2132



FOTOGRAFÍA No. 3	SERVICIOS PUBLICOS-ALMACENAMIENTO DE AGUA		
Ítem No. 28: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES: Existe un tanque en pvc con capacidad de 1000 L, el cual requiere de la instalación de tubería hacia grifos del área de preparación.			



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACIÓN- PUERTAS Y VENTANAS		
Ítem No 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

7783

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2133

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	SIMON BOLIVAR	**Ciudad/ Municipio**	HATO COROZAL	**Hora inicio:**	8:45 am
Sede:	SIMON BOLIVAR	**Fecha Visita:**	18/05/2023	**Hora terminación:**	10:15 am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35 ✓	**PUNTAJE OBTENIDO**	29 ✓		82,85 % ✓	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa.
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Cemento-pintura tipo vinilo
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Teja fibrocemento
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Plastico
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	Se observa corrosión en la parte inferior de la puerta.
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	No cuenta con estibas.
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	**PUNTAJE OBTENIDO**	8		80%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Baldosa
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Teja - fibrocemento
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	Se observa corrosión en la parte inferior de las puertas.
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	Industrial
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	Domestica, capacidad insuficiente.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	**PUNTAJE OBTENIDO**	6		85,71

7184

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa - color rojo
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	ladrillo o bloque
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Teja - fibrocemento.
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Plástica - Buen estado
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	Plásticas
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8		100%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto veredal.
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	No hay tanque de almacenamiento.
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3		75%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No hay canecas para la recolección de residuos solidos.
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	Quema

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2		66,66%.

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	Buen estado
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	No hay implemento de aseo
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	Servicio sanitario compartido con estudiante.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2		66,66%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

El comedor escolar cuenta con las condiciones minimas para la prestacion del servicio.

2135

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Luz Dary Nuñez D
NOMBRE: Luz Dary Nuñez D
CEDULA: 1118 618 327
TELEFONO: 313 496 3727
CARGO: Economa

FIRMA: [illegible]
NOMBRE: Nikol Vargas
CEDULA: 1057574484
TELEFONO: 311263 2150
CARGO: Ref Apoyo Interventoria

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

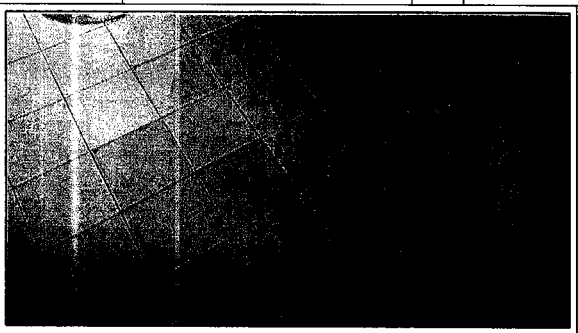
7786

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SIMON BOLIVAR	**FECHA DE VISITA**	18-05-23		**HORA INICIO:**	8:45 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0944 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:15 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

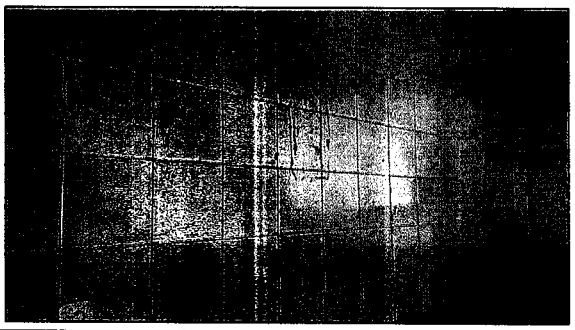


FOTOGRAFÍA No. 1 | **AREA DE PREPARACIÓN-PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

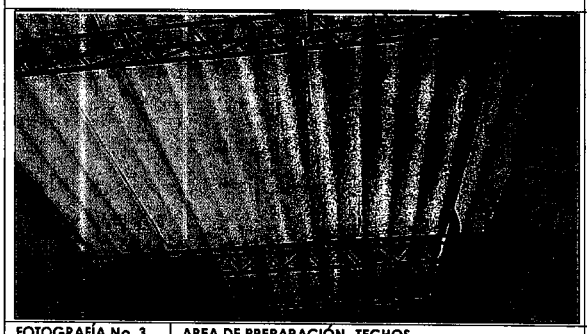


FOTOGRAFÍA No. 2 | **AREA DE PREPARACIÓN-PAREDES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

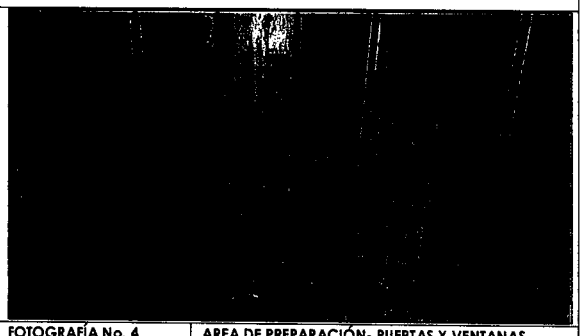


FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE PREPARACIÓN- TECHOS**

Ítem No 13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN- PUERTAS Y VENTANAS**

Ítem No 5: Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa corrosión en la parte inferior de las puertas.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO- PISO**

Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

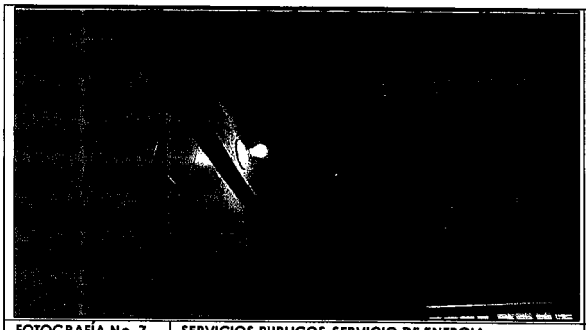


FOTOGRAFÍA No. 6 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

	
FOTOGRAFÍA No. 7 **SERVICIOS PUBLICOS-SERVICIO DE ENERGIA**	**FOTOGRAFÍA No. 8** **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS**
Ítem No. 28: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	**Ítem No 33**: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**CUMPLE** **NO CUMPLE** X
OBSERVACIONES:	**OBSERVACIONES:** No hay canecas para la recolección de residuos sólidos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2138

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	ANTONIO MARTINEZ QUIJANO	**Ciudad/ Municipio**	HATO COROZAL	**Hora inicio:**	12:25pm
Sede:	CAJ RAICES	**Fecha Visita:**	18/05/2023	**Hora terminación:**	1:45pm
Última visita de inspección sanitaria: N-O		**Fecha de Visita:**	N-O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N-O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35 ✓	**PUNTAJE OBTENIDO**	31 ✓		88,57% ✓	**CONCEPTO FINAL**	Bueno ✓

CRITERIOS DE EVALUACIÓN 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldoze
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	ladrillo a la vista
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldoze.
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	No hay congelador.
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	No hay estibas
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	No hay canastillas
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No hay recipientes plasticos

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	**PUNTAJE OBTENIDO**	6		

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldoze.
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	ladrillo a la vista.
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldoze
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	Industrial
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	Domestico.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	**PUNTAJE OBTENIDO**	7		100%

7789

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa 2139
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Ladrillo a la vista
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Madera
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energia eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto veredal
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	Quema.
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	100%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	Servicio compartido con estudiantes.
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	100%

7190

De acuerdo a visita técnica realizada en la sede Las Palmas, se dejan las siguientes observaciones:

- Las instalaciones y edificaciones locativas cuentan con lo requerido para contenar con la prestación del servicio.

2140

FIRMA: Sonia Bautista V.
NOMBRE: Sonia Maria Bautista V
CEDULA: 1115 857 260.
TELEFONO: 310379 6090.
CARGO: economa.

FIRMA:
NOMBRE: NAB Vargas
CEDULA: 1051614984
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Prof Apoyo Interventoria

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

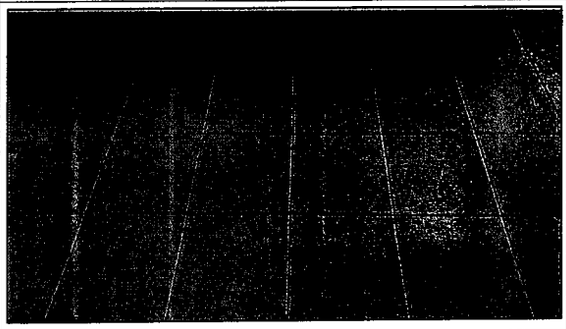
1497

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LAS PALMAS	**FECHA DE VISITA**	18-05-23		**HORA INICIO:**	12:25 PM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0944 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:45 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

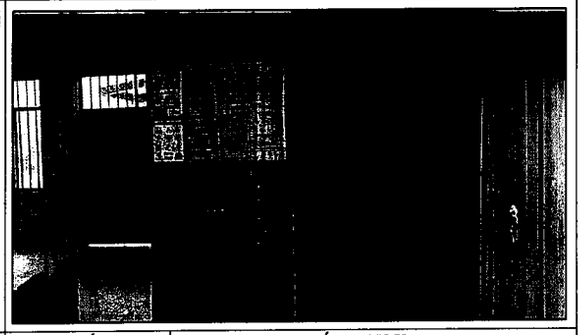


FOTOGRAFÍA No. 1 | **AREA DE PREPARACIÓN-PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **AREA DE PREPARACIÓN-PAREDES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

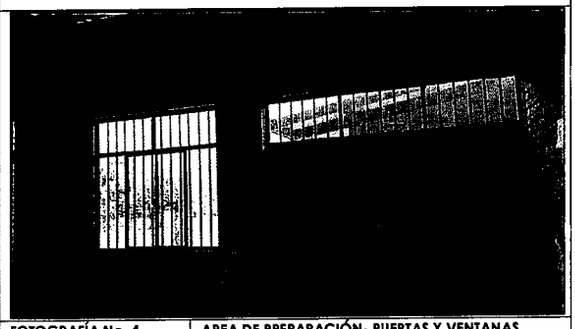


FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE PREPARACIÓN- TECHOS**

Ítem No 13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

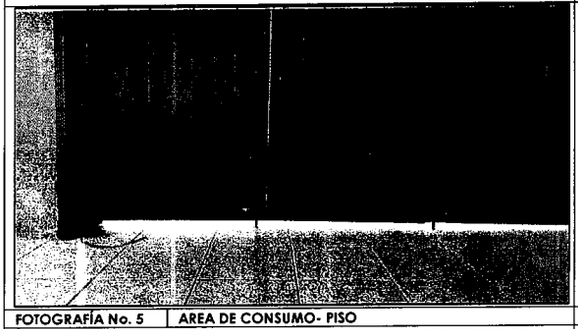


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN- PUERTAS Y VENTANAS**

Ítem No 5: Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO- PISO**

Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

2142

			
FOTOGRAFÍA No. 7	**SERVICIOS PUBLICOS-SERVICIO DE ENERGIA**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS**
Ítem No. 28: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.		**Ítem No 33**: Cuenta con canecas para la recolección de residuos sólidos.	
CUMPLE	X **NO CUMPLE**	**CUMPLE**	X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES: se requiere el cambio de bombillos especialmente en el área de preparación.		**OBSERVACIONES:**	

7793

2143

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-M-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Bonifacio Gutierrez	**Ciudad/ Municipio**	Hato Corozal	**Hora inicio:**	11:00 Am
Sede:	Matapalito	**Fecha Visita:**	9 Mayo 2023	**Hora terminación:**	12:00 PM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	28	PORCENTAJE %	82.4	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	Es del Docente, finca padre
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	66.66

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	Es del Docente.
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

7794

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	0	En los pupitres.
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	0	En los pupitres.
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	0	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	finca- Pozo profundo.
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	Quema.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	compartido

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita de control de Infraestructura se observo en la sede Matapalito

En la sede se observo una infraestructura adecuada para la prestacion del servicio, con area establecidas.

- El agua de la sede no es acta para el consumo humano, Para el bombeada desde una finca Cercana, la cual cuanta con filtro de purificacion.
- Los equipo utilizados son del docente, de la institucion.
- La sede no cuenta con energia, pero la finca de Padres facilitan la energia para la licuadora y Guardan proteina.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

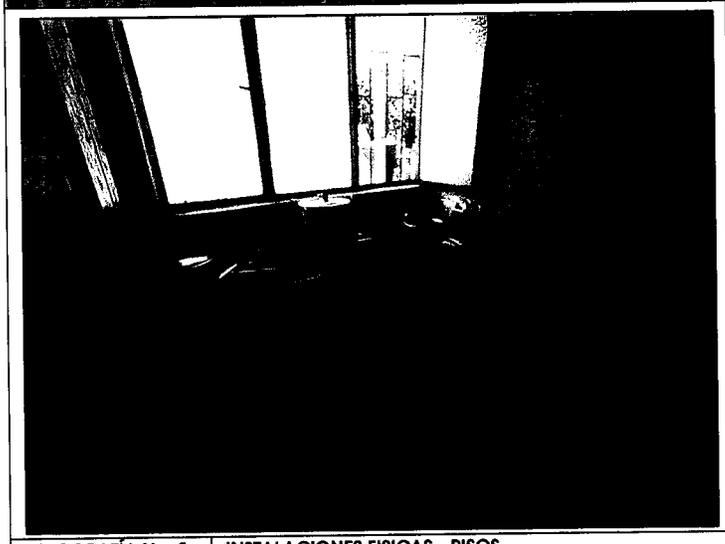
FIRMA:
NOMBRE: 82361754
CEDULA: Jhon Neyder P
TELEFONO: 8236131026384
CARGO: Docente

FIRMA: Gloria Garrido Y
NOMBRE: Gloria Garrido Yuste
CEDULA: 1115851449.
TELEFONO: 3218937223.
CARGO: Manipuladora

FIRMA:
NOMBRE: Jose Montaño C.
CEDULA: 1185342 55
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Prof. de Apoyo

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BINIFACIO GUTIERREZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MATAPALITO	**FECHA DE VISITA**	19- 05 -23		**HORA INICIO:**	11:00 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **INSTALACIONES FISICAS – PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

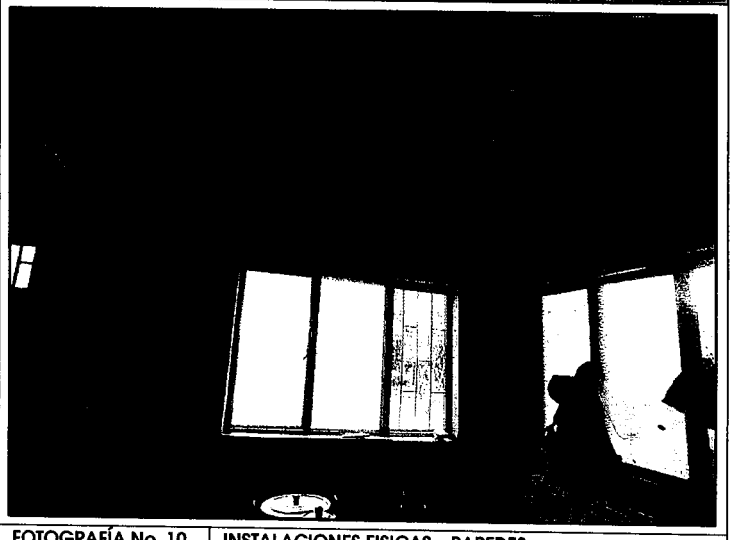


FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

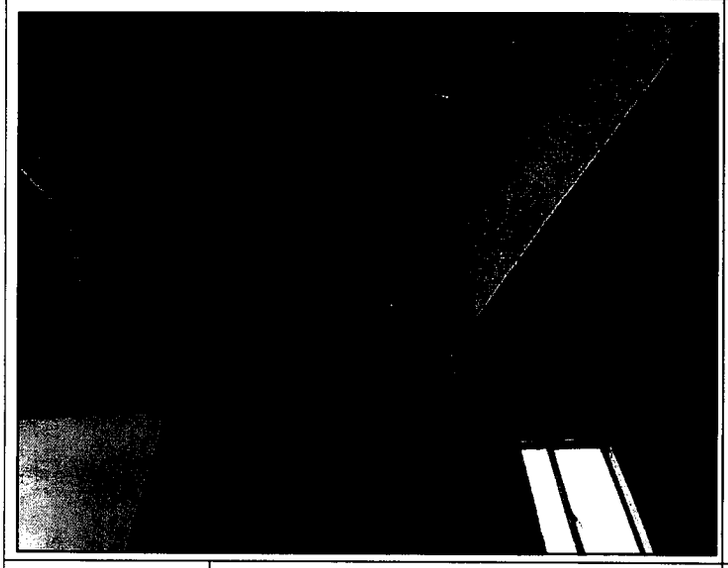


FOTOGRAFÍA No. 10	INSTALACIONES FISICAS – PAREDES

Ítem No 19: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

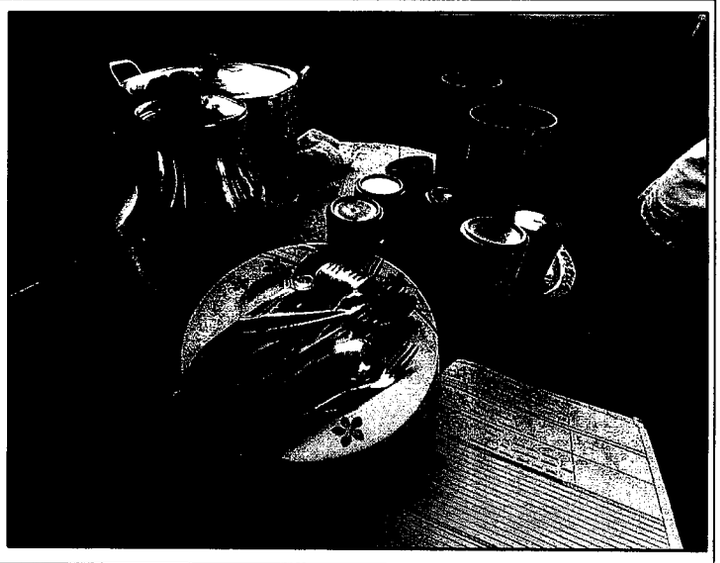


FOTOGRAFÍA No. 11	INSTALACIONES FISICAS – TECHOS

Ítem No 20: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

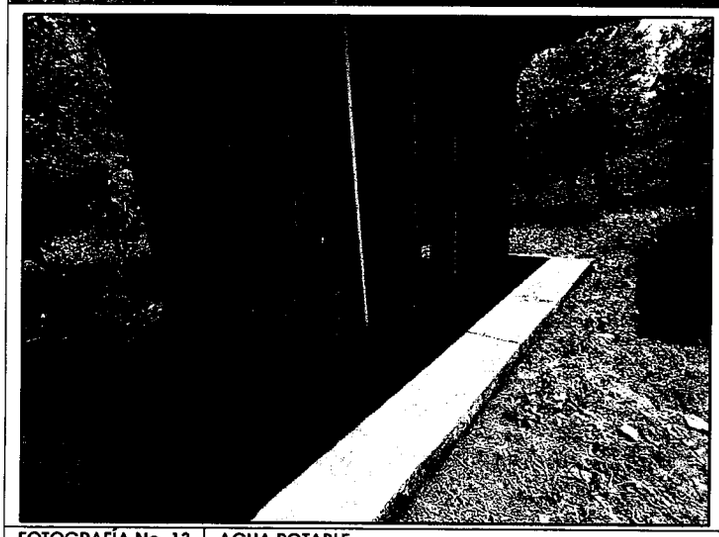


FOTOGRAFÍA No. 12	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

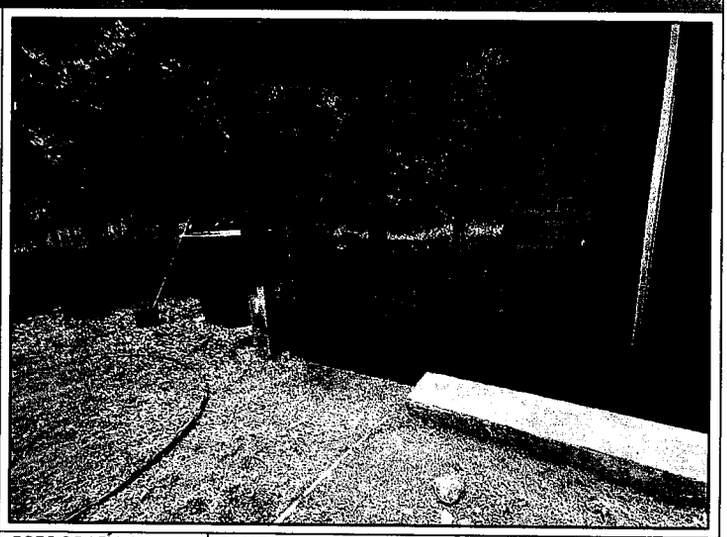


FOTOGRAFÍA No. 13	AGUA POTABLE

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: se debe habilitar el pozo profundo, y realizar la instalación de un filtro, el agua es traída de una finca frente a la sede.



FOTOGRAFÍA No. 14	TANQUE DE ALMACENAMIENTO.

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra O Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2148

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO	Ciudad/ Municipio	PORE	Hora inicio:	8:20
Sede:	ANTONIO NARIÑO	Fecha Visita:	19-05-2023	Hora terminación:	8:50
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	33		94.28%	CONCEPTO FINAL	BUENO

CRITERIOS DE EVALUACION: (CUMPLE), (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	BALDOSA - LADRILLO
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	%	90

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	100

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	LADRILLO
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	PVC
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1		
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1		27.29
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1		

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	%	100

III. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	QUEMAN

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON IMPLEMENTOS ASEO
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	%	66.66

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA GOLIMA ANDRETTA A	FIRMA: Yansely Cruz	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOLIMA ANDRETTA A	NOMBRE: Yansely Cruz A.	NOMBRE:
CEDULA: 46387 610	CEDULA: 1.116.040.894	CEDULA:
TELEFONO: 3135548924	TELEFONO: 3208845186 - 3115904711	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Manipuladora de alimento	CARGO:

7200

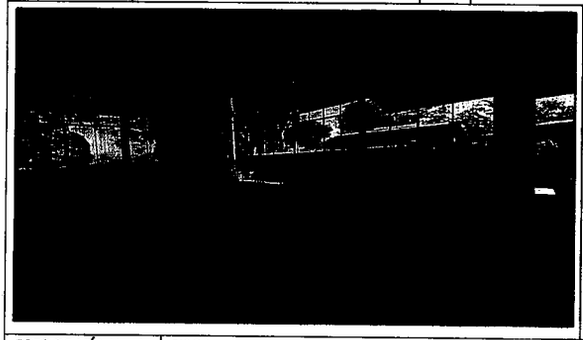
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · Alimentos Aprender · Es el Tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultoría FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )**	
SEDE	ANTONIO NARIÑO	**FECHA DE VISITA**	19-05-23		**HORA INICIO:**	8:20 AM	**RURAL (X)**
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	8:50 AM	

REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

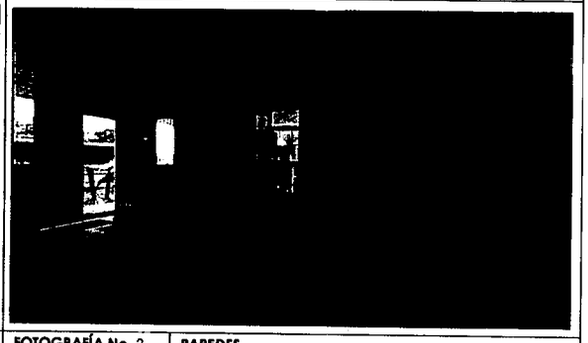


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

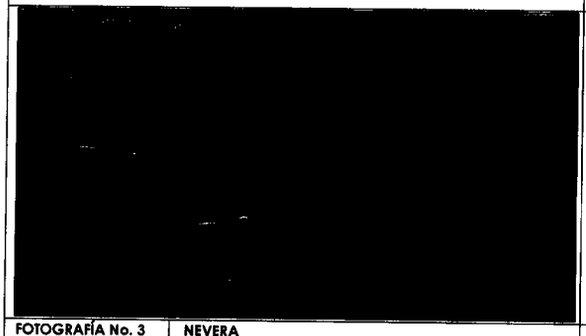


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.

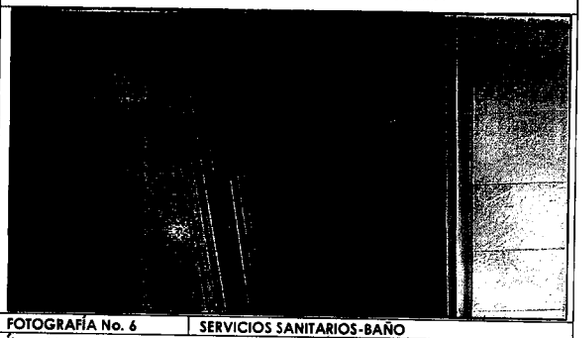


FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIOS-BAÑO**

Ítem No. 35: Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo.1

2/54

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO	Ciudad/ Municipio	PORE	Hora inicio:	9:50
Sede:	MIRALINDO	Fecha Visita:	19-05-2023	Hora terminación:	10:30
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	23		65.71%	CONCEPTO FINAL	DEFICIENTE

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	0	PRESENTA DESPRENDIMIENTO
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	PRESENTA OXIDO
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	40

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	0	PRESENTA DESPRENDIMIENTO PINTURA
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	PRESENTA DESPRENDIMIENTO BALDOSA
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	%	71.42

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	0	PRESENTAN DESPRENDIMIENTO PINTURA
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	SIN VIDRIOS LAS VENTANAS NI BARRERAS PROTECCIÓN

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

2/52

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	%	75

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	QUEMAN

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON SITIO ESPECIFICO DE LAVADO DE MANOS
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON IMPLEMENTOS ASEO
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO ESTUDIANTES

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	%	33.33

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

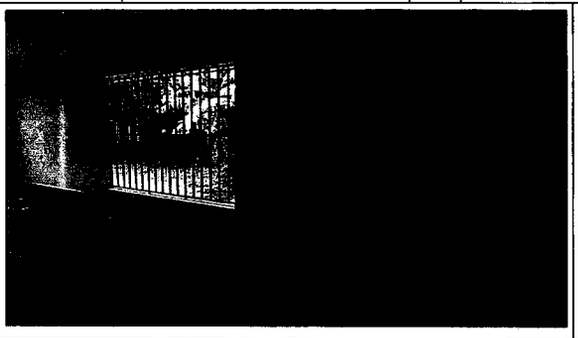
FIRMA: MAGDA Paloma Arbeláez A.	FIRMA: Clara Gutiérrez	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA Paloma Arbeláez A.	NOMBRE: Clara Gutiérrez	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 1127612272	CEDULA:
TELEFONO: 3138548979	TELEFONO: 3123375645	TELEFONO:
CARGO: PROF: APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Economa	CARGO:

1203

2153

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MIRALINDO	**FECHA DE VISITA**	19-05-23	**HORA INICIO:**	9:50 AM		
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:30 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **PAREDES**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa desprendimiento de pintura en las paredes de todas las áreas.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

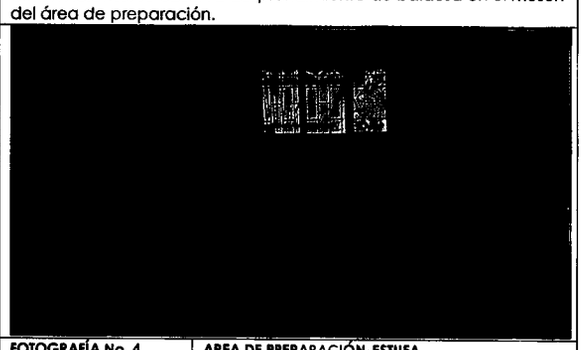


FOTOGRAFÍA No. 2 | **MESONES**

Ítem No 14: Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa desprendimiento de baldosa en el mesón del área de preparación.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.

7204

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2154

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO	**Ciudad/ Municipio**	PORE	**Hora inicio:**	10:40
Sede:	BELLA VISTA	**Fecha Visita:**	19-05-2023	**Hora terminación:**	11:20
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	29		82.85%	CONCEPTO FINAL	ACEPTABLE

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON CANASTILLAS
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	70

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	100

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	0	PRESENTA DESPRENDIMIENTO PINTURA
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

7205

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

7/8

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	87.5

III. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	ALGIBE
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	QUEMAN

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON SITIO ESPESIFICO
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON IMPLEMENTOS ASEO
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	%	33.33

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA GOLIMA ANSARITA	FIRMA:	FIRMA: Betsabe Pinto
NOMBRE: MAGDA GOLIMA ANSARITA	NOMBRE:	NOMBRE: Betsabe Pinto
CEDULA: 46 389 610	CEDULA:	CEDULA: 1118539219
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO:	TELEFONO: 3184858958
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO:	CARGO: manipuladora de alimentos

706

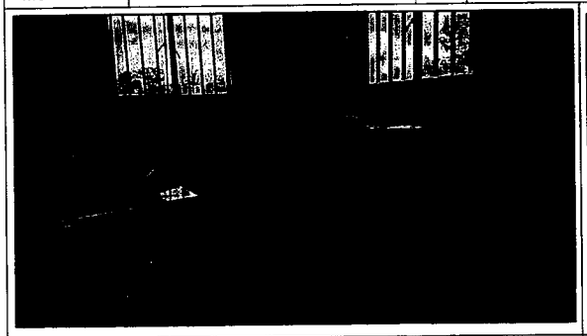
2156

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · Alimentos para Aprender · Es el Tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0916 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	BELLAVISTA	**FECHA DE VISITA**	19-05-23		**HORA INICIO:**	10:40 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:20 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**			X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	



FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

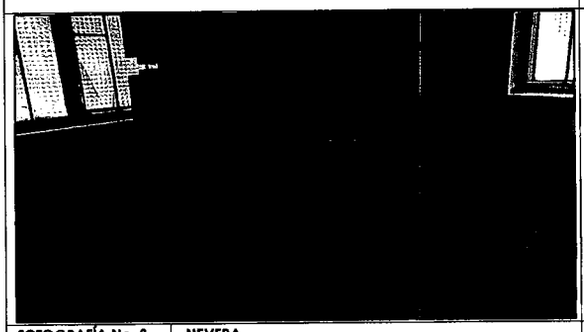


FOTOGRAFÍA No. 2 | **MESONES**

Ítem No 14: Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

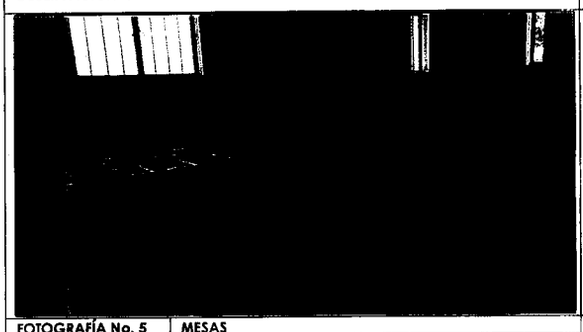


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.

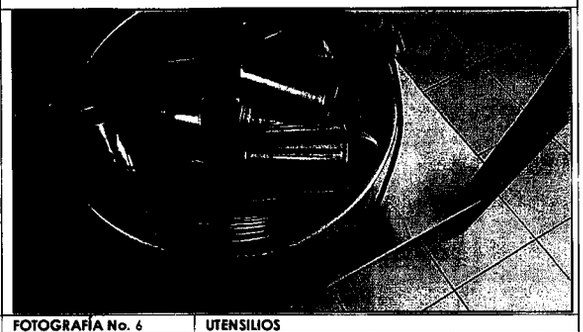


FOTOGRAFÍA No. 5 | **MESAS**

Ítem No 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **UTENSILIOS**

Ítem No 16: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

7207

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de Casanare

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2157

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO	Ciudad/ Municipio	PORE	Hora inicio:	11:30
Sede:	SANTA MARTA	Fecha Visita:	19-05-2023	Hora terminación:	12:10
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35 ✓	PUNTAJE OBTENIDO	30 ✓		85.7%	CONCEPTO FINAL	BUENO

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	LADRILLO
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BRENOLA
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON CANASTILLAS
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	70

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	LADRILLO
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	DRYWALL
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	PRESENTA DESPRENDIMIENTO BALDOSA
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	%	85.71

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	LADRILLO
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	PVC
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

7208

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

2158

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	%	100

III. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	Queman

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	Comparten

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	%	66.66

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

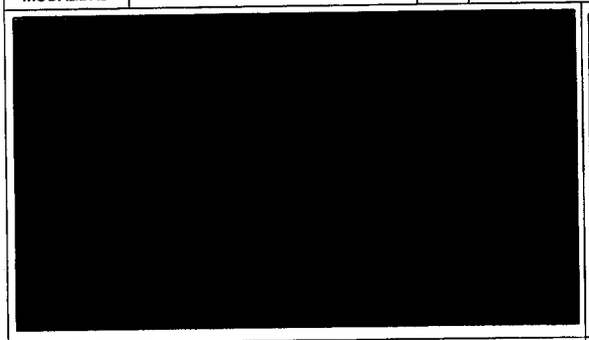
FIRMA: Magda Paloma Arbeláez	FIRMA: Monica Gualdron	FIRMA:
NOMBRE: Magda Paloma Arbeláez	NOMBRE: Monica Gualdron	NOMBRE:
CEDULA: 46389610	CEDULA: 1116040887	CEDULA:
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO: 320 855 69 49	TELEFONO:
CARGO: Prop Pozo Interventoria	CARGO: Manipuladora alimentos	CARGO:

7209

2159

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SANTA MARTA	**FECHA DE VISITA**	19-05-23		**HORA INICIO:**	11:30 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:10 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

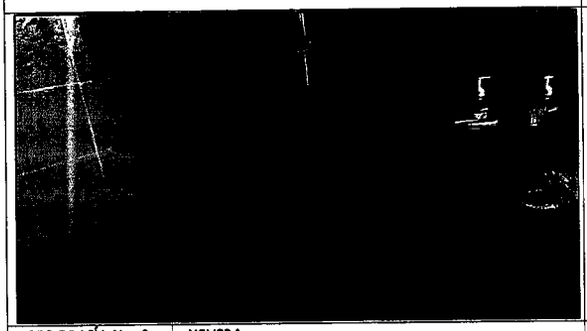


FOTOGRAFÍA No. 2 **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

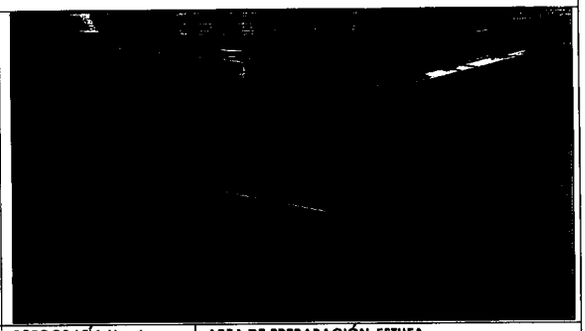


FOTOGRAFÍA No. 3 **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 **SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Ítem No. 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

7270

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

210

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	LUIS MARIA JIMENEZ	Ciudad/ Municipio	AGUAZUL	Hora inicio:	8:30AM
Sede:	LA GRACIELA.	Fecha Visita:	23/05/2023	Hora terminación:	9:30 AM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	30 ✓	PUNTAJE OBTENIDO	25 ✓		83,33%.	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	N.A	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A.	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A.	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A.	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	No cuenta con congelador.
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	No cuenta con estibas
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3		60%.

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Baldosa
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Drywall
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Granito pulido
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	Industrial
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	Domestica

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7		100%.

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Pintura tipo vinilo
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	PVC
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Platinas
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	plastico
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	plastico
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	100%

2167

III. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	pozo profundo.
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuenta con canecas.
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No cuenta con área para almacenamiento.
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	33,33%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	No cuenta con implemento.
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	66,66%

- El comedor escolar cuenta con lo requerimiento minimo para continuar con la prestación del servicio.
- Gestionar la adquisición de canecas para la recolección de Residuos solidos.
- Los estudiantes se encuentran recibiendo clases en el área de consumo del comedor escolar, y se observan elementos (bolsas plasticas) que no pertenecen al comedor.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

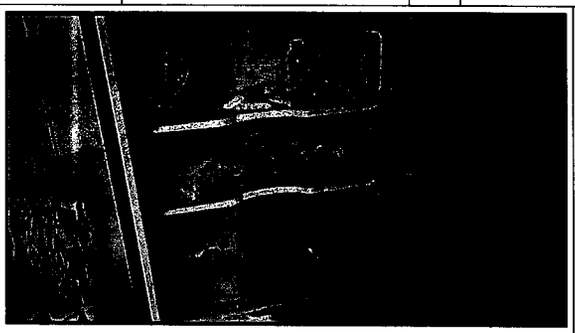
FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Stephanie Chaparro	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 46.352.299	CEDULA: 1082574984	CEDULA:
TELEFONO: 3144345163	TELEFONO: 311 263 2150	TELEFONO:
CARGO: Docente	CARGO: Prof Apoyo Interrotoria	CARGO:

2162

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA GRACIELA	**FECHA DE VISITA**	23-05-23		**HORA INICIO:**	8:30 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

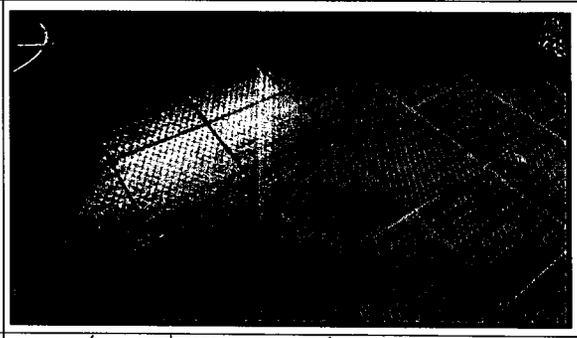


FOTOGRAFÍA No. 1 | **AREA DE PREPARACIÓN-NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

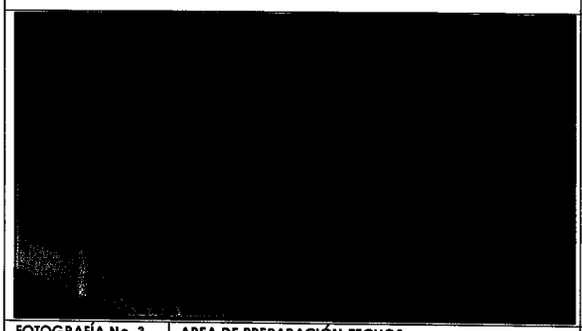


FOTOGRAFÍA No. 2 | **AREA DE PREPARACIÓN-PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

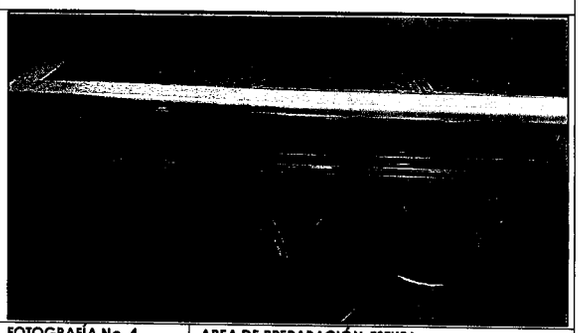


FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE PREPARACIÓN-TECHOS**

Ítem No 13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: los estudiantes se encuentran recibiendo clases en el area de consumo del comedor escolar, y se observan elementos (bolsas plásticas) que no pertenecen al comedor.



FOTOGRAFÍA No. 6 | **AREA DE CONSUMO-SILLAS**

Ítem No. 24: El área de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: mesas y sillas plásticas en cantidad suficiente.

7273

	
FOTOGRAFÍA No. 7 | **SERVICIOS PUBLICOS-TANQUE DE ALMACENAMIENTO**	**FOTOGRAFÍA No. 8** | **SERVICIOS SANITARIOS**
Ítem No. 28: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	**Ítem No 33**: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)
CUMPLE | X | **NO CUMPLE**	**CUMPLE** | X | **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES: Pozo profundo.	**OBSERVACIONES:**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

216

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	LA TUPUA	**Ciudad/ Municipio**	AGUAZUL	**Hora inicio:**	9:40 AM
Sede:	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	**Fecha Visita:**	23/05/2023	**Hora terminación:**	10:30 AM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	30	**PUNTAJE OBTENIDO**	25		83,33%	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	N.A	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	No hay congelador.
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	No hay estibas
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	No hay canastillas
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No hay recipiente plasticos.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	5	**PUNTAJE OBTENIDO**	1		20%

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Se observa leve desgaste en el piso - Baldosa
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Pintura tipo vinilo
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Teja fibrocemento
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	industrial
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	Domestica

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	**PUNTAJE OBTENIDO**	7		100%

7245

III. AREA DE CONSUMO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa 2165
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Pintura tipo vinilo
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	teja fibrocemento
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Mesas plasticas.
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	sillas plasticas
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8		100%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energia eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto veredal.
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4		100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	NO cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos.
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	Quema.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2		

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	Es compartido con estudiantes.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3		100%.

De acuerdo a visita técnica realizada a la sede Francisco José de Caldas, esta cumple con los requerimientos necesarios para continuar con la prestación del servicio de RPS.
. Gestionar la adquisición de recipientes plásticos.

2766

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Liz Seida Herrera	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 1116543839	CEDULA: 1085514984	CEDULA:
TELEFONO: 3246680547	TELEFONO: 3117632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. Apoyo Interventoría.	CARGO:

7077

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	**FECHA DE VISITA**	23-05-23		**HORA INICIO:**	9:40 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

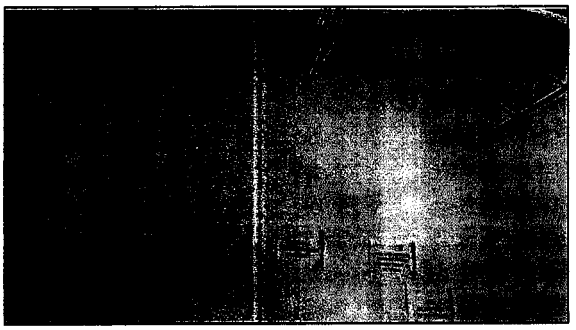


FOTOGRAFÍA No. 1 | **AREA DE PREPARACIÓN-PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

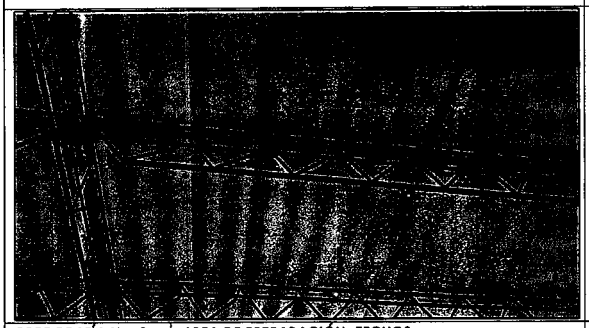


FOTOGRAFÍA No. 2 | **AREA DE PREPARACIÓN-PAREDES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Pintura tipo vinilo.

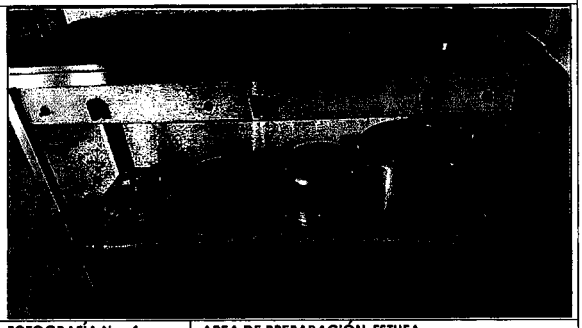


FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE PREPARACIÓN- TECHOS**

Ítem No 13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Teja fibrocemento.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.

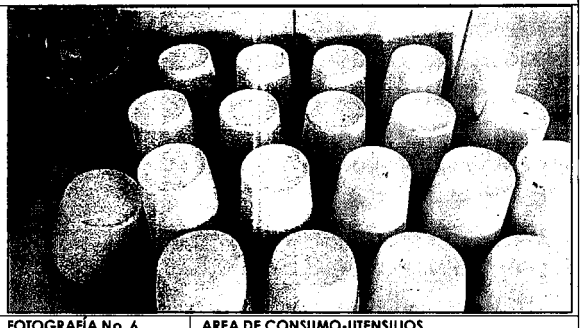


FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE PREPARACIÓN-NEVERA**

Ítem No. 17: El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Doméstica y capacidad suficiente.



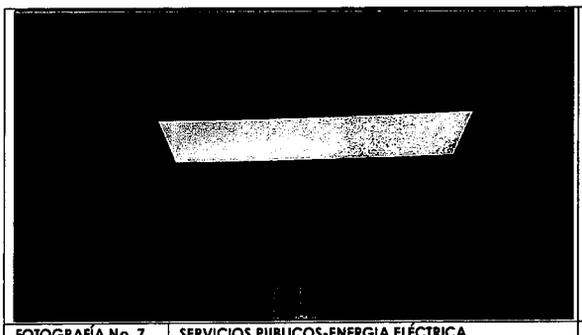
FOTOGRAFÍA No. 6 | **AREA DE CONSUMO-UTENSILIOS**

Ítem No. 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

2168

			
FOTOGRAFÍA No. 7	**SERVICIOS PUBLICOS-ENERGIA ELÉCTRICA**	**FOTOGRAFÍA No. 8**	**SERVICIOS SANITARIOS**
Ítem No. 28: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.		**Ítem No 33**: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	
CUMPLE	X	**CUMPLE**	X
NO CUMPLE		**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:		**OBSERVACIONES:**	

7219

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2169

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	LUIS MARIA JIMENEZ	**Ciudad/ Municipio**	AGUAZUL	**Hora inicio:**	10:55 AM
Sede:	LA DEFENSA	**Fecha Visita:**	23/05/2023	**Hora terminación:**	12:00 PM
Última visita de inspección sanitaria: N.O		**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	30	**PUNTAJE OBTENIDO**	23		76,66%	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	N.A	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	No cuenta con estibas.
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	No cuenta con canastillas.
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No hay recipientes plasticos.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2		40%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Baldosa
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Drywall
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Granito pulido
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	Industrial
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	Domestica

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7		100%

7220

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldoze 2170
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Pintura tipo vinilo
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Drywall
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Plasticos
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	La chapa de la puerta esta danada.
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	Plasticos
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	plasticos.
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	0	No todos prestan despacho.
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	75%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No cuenta con area de almacenamiento temporal de residuos.
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	Quema
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	66,66%.

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	No cuenta con implementos de aseo.
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	El servicio sanitario es compartido con los estudiantes.
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	66,66%.

CONSIDERACIONES Y/O RECOMENDACIONES

El comedor escolar cuenta con los requerimientos mínimos y las instalaciones se encuentren en buenas condiciones para continuar con la prestación del servicio.
- Gestionar la adquisición de recipientes plásticos
- Reparar chapa doble puerta.

2171

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Idali Urrego R.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Idali Urrego	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 24 227981	CEDULA: 1095484484	CEDULA:
TELEFONO: 311 899 7607	TELEFONO: 311 263 2150	TELEFONO:
CARGO: economa	CARGO: Prof Apoyo Alternativa.	CARGO:

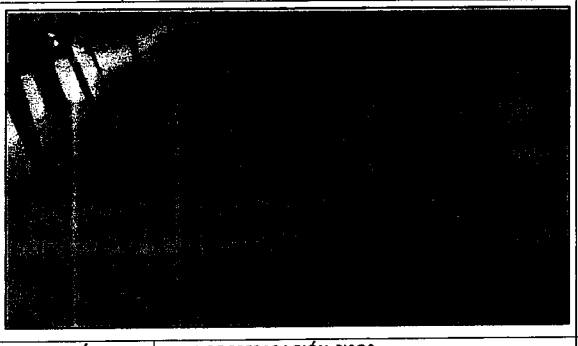
7222

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA DEFENSA	**FECHA DE VISITA**	23-05-23	**HORA INICIO:**	10:55 AM		
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:00 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

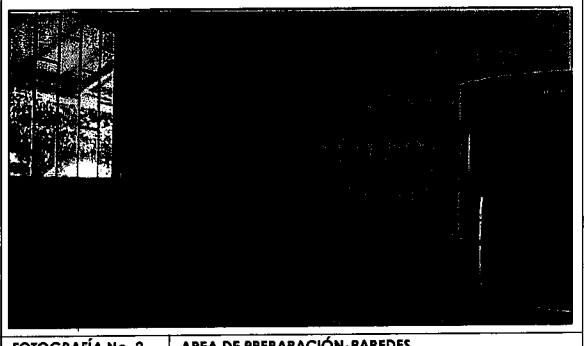


FOTOGRAFÍA No. 1 | **AREA DE PREPARACIÓN-PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **AREA DE PREPARACIÓN-PAREDES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE PREPARACIÓN- TECHOS**

Ítem No 13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

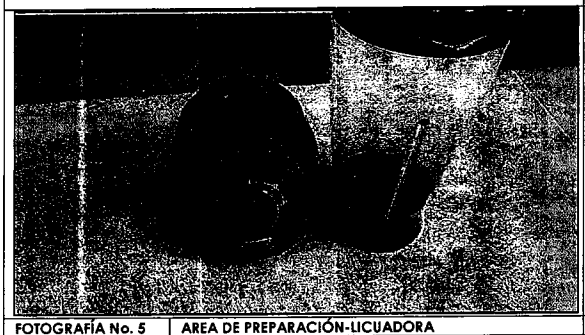


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE PREPARACIÓN-LICUADORA**

Ítem No. 17: El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Doméstica y capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 6 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2173

							
FOTOGRAFÍA No. 7	**SERVICIOS PUBLICOS-TANQUE DE ALMACENAMIENTO**			**FOTOGRAFÍA No. 8**	**SERVICIOS SANITARIOS**		
Ítem No. 28: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.				**Ítem No 33**: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: Pozo profundo.				**OBSERVACIONES:**			

1224

2174

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de Casanare

Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	JOSE MARIA CORDOBA	**Ciudad/ Municipio**	TAURAMENA	**Hora inicio:**	7:40
Sede:	DIVINO NIÑO	**Fecha Visita:**	23-05-2023	**Hora terminación:**	8:90
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35 ✓	**PUNTAJE OBTENIDO**	31 ✓	%	88.57 ✓	**CONCEPTO FINAL**	BUENO ✓

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO HAY ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	%	90

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	PRESENTA UN HUECO
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO			

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

7225

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	NO CUENTAN CON VIDRIOS, NI BARRERAS DE PROTECCION
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	87.5

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	POZO PROFUNDO
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.		
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.		
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)		SE RECOLECTA

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON DOTACIÓN
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	%	66.66

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- SE RECOMIENDA REALIZAR DEBIDO MANTENIMIENTO EN AREA DE PREPARACION Y AREA DE CONSUMO
- VERIFICAR ENTREGA IMPLEMENTOS DE ASEO POR PARTE DEL OPERADOR.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA GELVIA ARBELAEZ A	FIRMA: Yaqueline Diaz Contreras	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GELVIA ARBELAEZ A	NOMBRE: Yaqueline Diaz C	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 1.115.910.315	CEDULA:
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO: 3132581605	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Economa.	CARGO:

2176

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE MARIA CORDOBA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL** (X)	
SEDE	DIVINO NIÑO	**FECHA DE VISITA**	-05-23		**HORA INICIO:**	AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

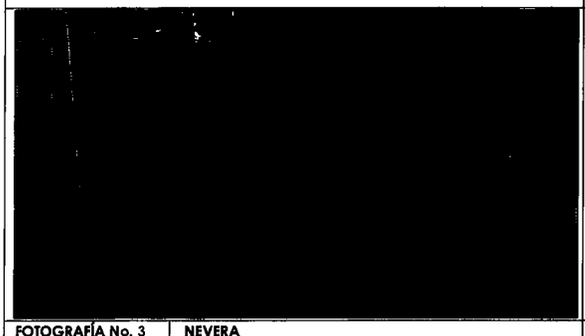


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista y pintura



FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.

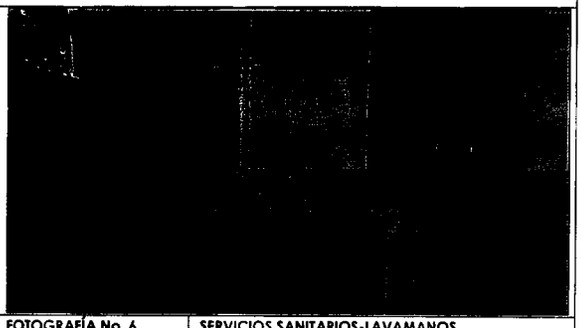


FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Ítem No. 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

7227

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2/7/7

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	JOSE MARIA CORDOBA	Ciudad/ Municipio	TAURAMENA	Hora inicio:	9:10
Sede:	LAS BRISAS	Fecha Visita:	23 05 2023	Hora terminación:	9:30
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	23	%	67.64	CONCEPTO FINAL	DEFICIENTE

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	CEMENTO PRESENTA FISURAS
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	0	DAÑADA
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO HAY CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO HAY ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	NO HAY RECIPIENTES PLASTICOS

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	5	%	50

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	CEMENTO PRESENTA FISURAS
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	0	NO HAY LICUADORA

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	%	71.4

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	CEMENTO PRESENTA FISURAS.
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

7228

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	%	75

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	NO LLEGA A LA COCINA
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	75

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON LAVAMANOS
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON IMPLEMENTOS ASEO
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	%	33.33

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

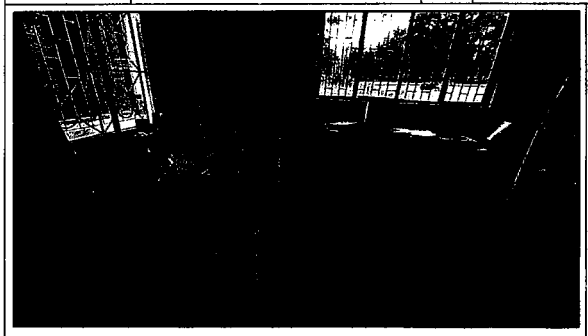
HACER SEGUIMIENTO A ITEMS NEGATIVOS

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA GOLIMA ANSARITA	FIRMA: Camilo Botello	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOLIMA ANSARITA	NOMBRE: Camilo Andres Botello	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 1118.122550	CEDULA:
TELEFONO: 3138548429	TELEFONO: 313 4617748	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Docente	CARGO:

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE MARIA CORDOBA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	BRISAS	**FECHA DE VISITA**	23-05-23		**HORA INICIO:**	9:10AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:30AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

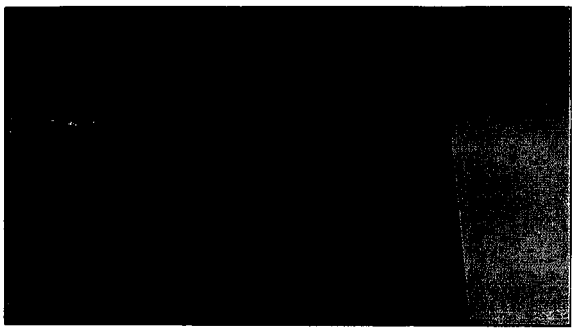


FOTOGRAFÍA No. 1 **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

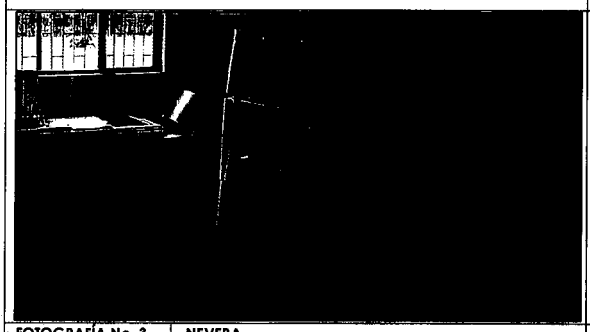


FOTOGRAFÍA No. 2 **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.



FOTOGRAFÍA No. 3 **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Fuera de servicio



FOTOGRAFÍA No. 4 **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2180

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	JOSE MARIA CORDOBA	**Ciudad/ Municipio**	TAURAMENA	**Hora inicio:**	10:20
Sede:	LA UNION	**Fecha Visita:**	23-05-2023	**Hora terminación:**	11:20
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	27	%	77.14	**CONCEPTO FINAL**	ACEPTABLE

CRITERIOS DE EVALUACION 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	0	NEVERA DAÑADA
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO HAY CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO HAY ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	NO HAY RECIPIENTES PLASTICOS

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	**PUNTAJE OBTENIDO**	6	%	60

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	ALGUNAS VENTANAS NO CUENTAN CON VIDRIOS NI BARRERAS
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	0	NO CUENTA CON LICUADORA

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	**PUNTAJE OBTENIDO**	5	%	71.42

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	NO CUENTAN CON VIDRIOS NI BARRERAS DE PROTECCION

7237

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

21/81

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	87.5

III. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	ACUEDUCTO VEREDAL
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	SE QUEMA

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON IMPLEMENTOS DE ASEO
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	%	66.66

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

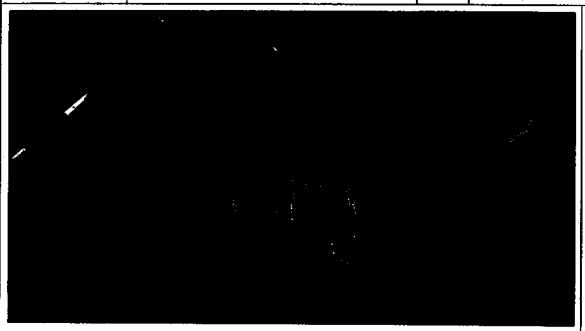
FIRMA: MAGDA GOLUMA ANSARITA	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOLUMA ANSARITA	NOMBRE: Luis Miguel Sicre	NOMBRE:
CEDULA: 46 389 610	CEDULA: 15.702442	CEDULA:
TELEFONO: 3138548924	TELEFONO: 3202923619	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Docente.	CARGO:

7232

2182

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE MARIA CORDOBA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA UNION	**FECHA DE VISITA**	23-05-23		**HORA INICIO:**	10:20AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:20AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

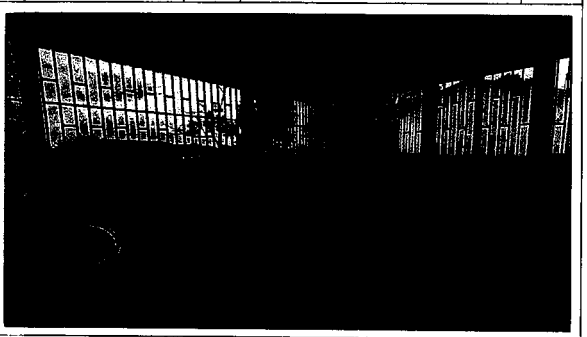


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

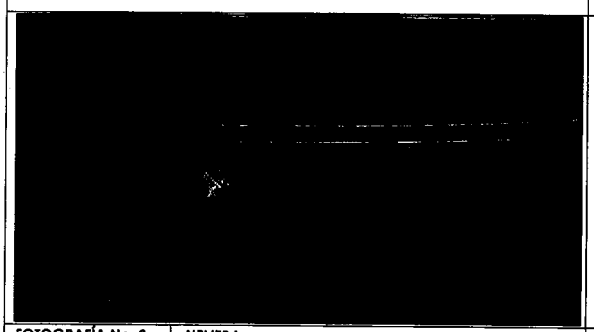


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

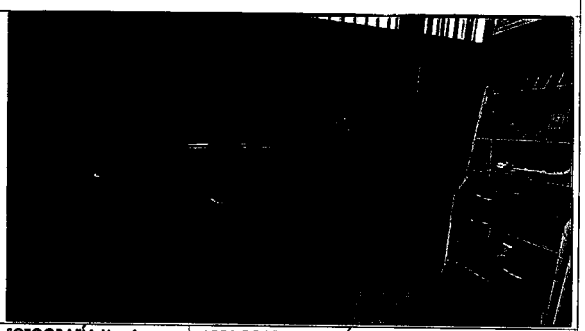


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Esta en avanzado estado de oxidación

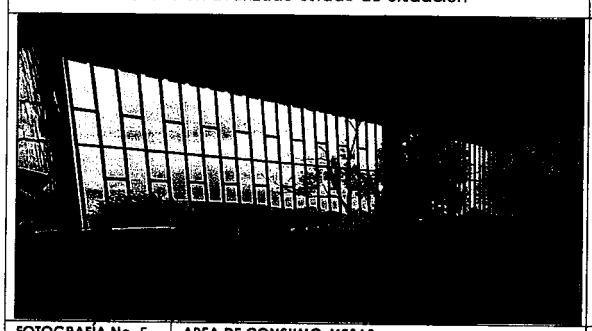


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.

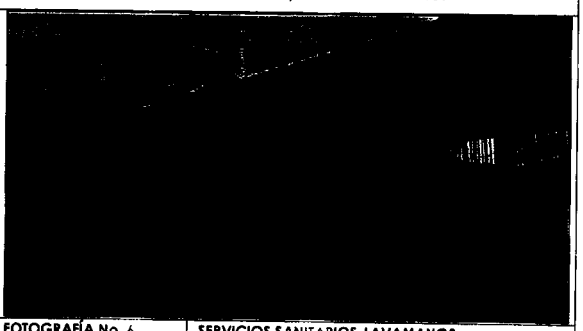


FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Ítem No. 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

7233

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de Casanare – Productivo Equitativo Sostenible

Gobernación Casanare

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2183

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	LUIS MARIA JIMENEZ	**Ciudad/ Municipio**	AGUAZUL	**Hora inicio:**	7:50
Sede:	EL GUAFAL	**Fecha Visita:**	24-05-2023	**Hora terminación:**	8:30
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	27	%	77.14	**CONCEPTO FINAL**	ACEPTABLE

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	LADRILLO
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	ETERNIT
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	DESPRENDIMIENTO DE BALDOSA
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO HAY CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO HAY ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	**PUNTAJE OBTENIDO**	7	%	70

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	LADRILLO
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	ETERNIT
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	BALDOSA PRESENTA DESPRENDIMIENTO
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	**PUNTAJE OBTENIDO**	6	%	85.71

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	LADRILLO
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	ETERNIT
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	NO TIENE VIDRIO NI BARRERAS DE PROTECCION

7234

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	2-1 8 4
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	87.5

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	NO CUENTA CON CANECAS
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	QUEMAN

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	%	66.66

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON AREA ESPECIFICA
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON DOTACIÓN
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	%	33.33

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

EN VISITA DE VERIFICACION SE ENCONTRARON LOS SIGUIENTES ITEMS NEGATIVOS
- MESON AREA DE ALMACENAMIENTO Y PREPARACION PRESENTA DESPRENDIMIENTO DE BALDOSA
- LAS VENTANAS NO CUENTAN CON VIDRIOS NI BARRERAS DE PROTECCION
- EL AREA ALMACENAMIENTO NO CUENTA CON CONGELADOR NI ESTIBAS

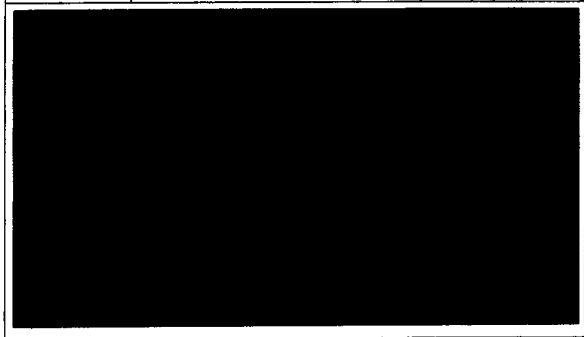
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA GRUMA ARBELAEZ	FIRMA: Ana Lucia Gómez Montes	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GRUMA ARBELAEZ	NOMBRE: Ana lucía Gómez Montes	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 26.067.483	CEDULA:
TELEFONO: 313 8548929	TELEFONO: 3126051126.	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Docente	CARGO:

7235

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	GUAIMARO	**FECHA DE VISITA**	24-05-23		**HORA INICIO:**	7:50AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	8:30AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

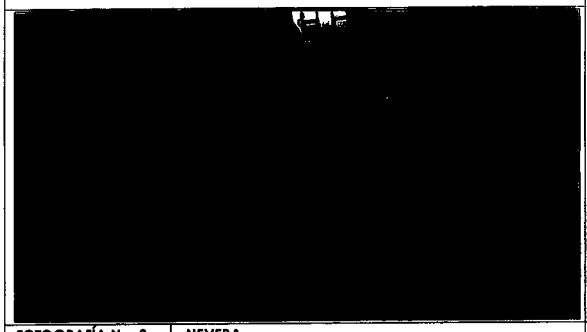


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

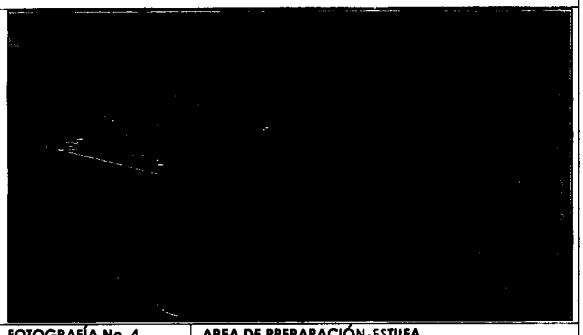


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

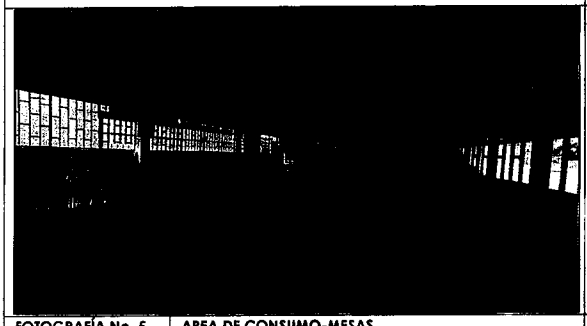


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa, capacidad suficiente.

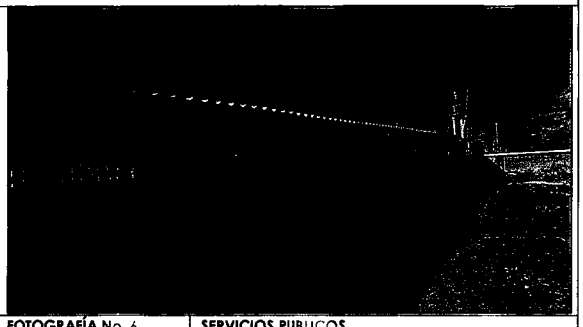


FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No. 27: El comedor cuenta con agua potable

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos Aprender

Es el Tiempo de Casanare

Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2186

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	LUIS MARIA JIMENEZ	Ciudad/ Municipio	AGUAZUL	Hora Inicio:	9.45
Sede:	EL TESORO DEL BUBUY	Fecha Visita:	24-05-2023	Hora terminación:	10:40
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	33	%	BUENO	CONCEPTO FINAL	94.28

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO HAC ESTIBAS
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO HAC CONGELADOR
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	%	80

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	100

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)		1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)		1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)		1	

2187

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	%	100

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	Queman

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

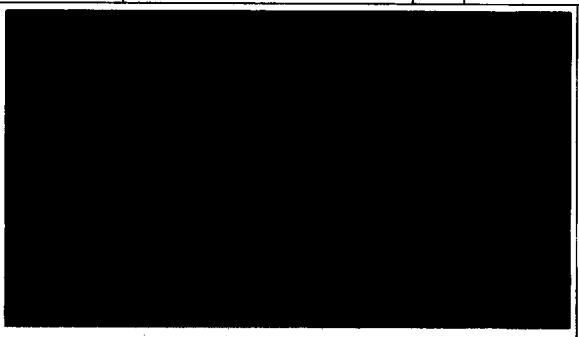
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Maria Paloma Arbeláez A	FIRMA: Olga Lucía	FIRMA:
NOMBRE: Maria Paloma Arbeláez A	NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 21191085	CEDULA:
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO: 3112278155	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Interventoria	CARGO: Manipuladora	CARGO:

7238

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	TESORO DEL BUBUY	**FECHA DE VISITA**	24-05-23		**HORA INICIO:**	9:45AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:40AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

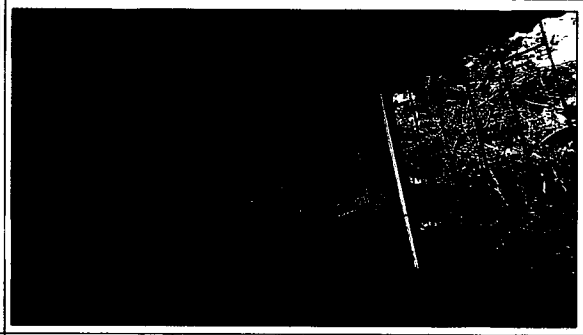


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

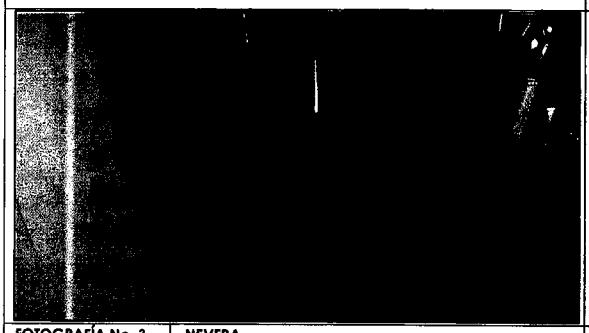


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

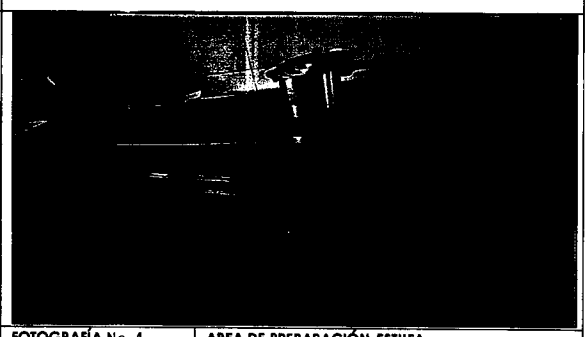


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

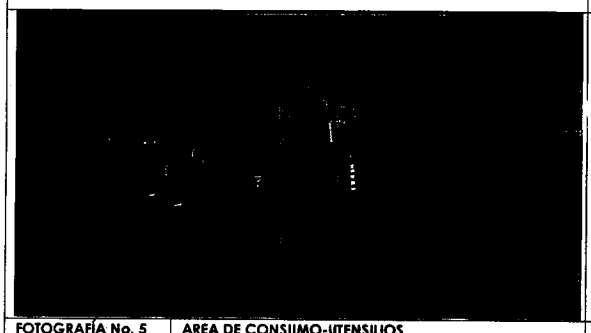


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El area de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa, capacidad suficiente.

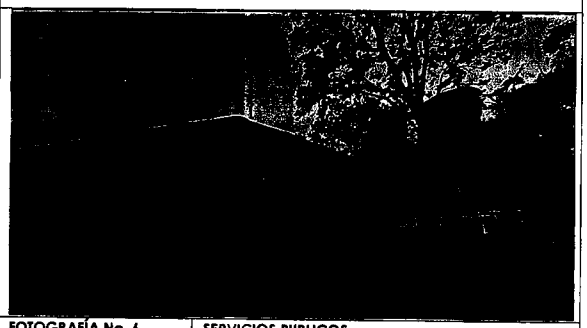


FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-UTENSILIOS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No. 27: El comedor cuenta con agua potable

CUMPLE	X	NO **CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	LUIS MARIA JIMENEZ	**Ciudad/ Municipio**	AGUAZUL	**Hora inicio:**	10:40
Sede:	LA ESPERANZA	**Fecha Visita:**	24-05-2023	**Hora terminación:**	11:10
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	29	%	82.85	**CONCEPTO FINAL**	ACEPTABLE

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	PRESENTA DESPRENDIMIENTO BALDOSA
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON NEVERA
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	**PUNTAJE OBTENIDO**	6	%	60

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	PRESENTA DESPRENDIMIENTO DE BALDOSA
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	0	GRADO DE OXIDACION AVANZADO
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	**PUNTAJE OBTENIDO**	5		

III. AREA DE CONSUMO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	BALDOSA 21.90
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	LADRILLO
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	ETERNIT
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	LADRILLO
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	% 100

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	% 100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	QUEMAN
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	% 100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	% 100

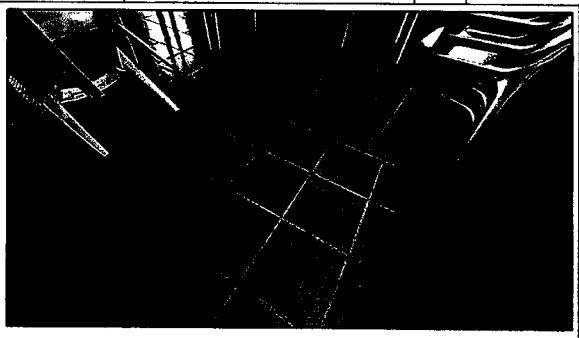
2191

FIRMA: MAGDA GALIMA ANARITA A.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GALIMA ANARITA A.	NOMBRE: Natalia Ortegon Q	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 1053643O3	CEDULA:
TELEFONO: 3138548924	TELEFONO:	TELEFONO:
CARGO: Prof APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Manipuladora	CARGO:

2192

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA ESPERANZA	**FECHA DE VISITA**	24-05-23		**HORA INICIO:**	AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

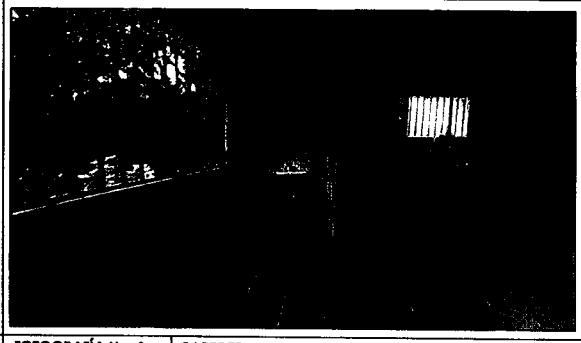


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

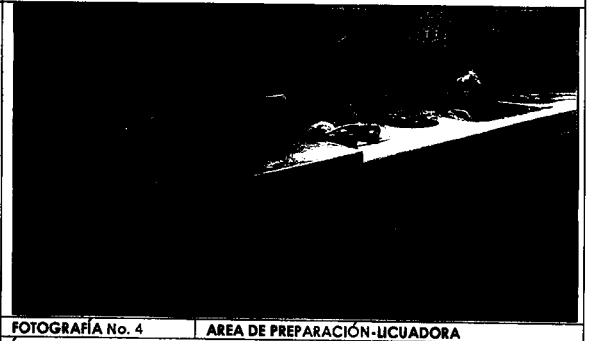


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN- ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Estufa, en avanzado estado de oxidación



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-LICUADORA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIO**

Ítem No. 27: Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

7243

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2193

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	LUIS MARIA JIMENEZ	**Ciudad/ Municipio**	AGUAZUL	**Hora inicio:**	11:25
Sede:	LA ESMERALDA	**Fecha Visita:**	24-05-2023	**Hora terminación:**	12:05
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	29	%	82.85	**CONCEPTO FINAL**	ACEPTABLE

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO HAY ESTIBAS
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO HAY CONGELADOR
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	**PUNTAJE OBTENIDO**	8	%	80

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	HAY DESPRENDIMIENTO DE BALDOSA
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	**PUNTAJE OBTENIDO**	6	%	85.71

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	0	SE ENCUENTRA 1 FISURA EN UNA DE LAS PAREDES
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	2194
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	87.5

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	NO CUENTA CON CANECAS
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	RECOLECTAN

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	%	66.66

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON IMPLEMENTOS ASEO
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	%	66.66

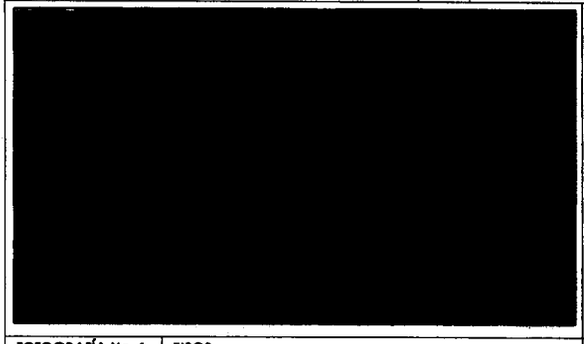
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Magda Galima Anarita A	**FIRMA:** Leonor Perez	**FIRMA:**
NOMBRE: Magda Galima Anarita A	**NOMBRE:** Leonor Perez	**NOMBRE:**
CEDULA: 46 387 610	**CEDULA:** 47 439 507	**CEDULA:**
TELEFONO: 3138548924	**TELEFONO:** 313 239 2066	**TELEFONO:**
CARGO: Prof Apoyo Interventoria	**CARGO:** Manipuladora	**CARGO:**

2195

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA ESMERALDA	**FECHA DE VISITA**	24-05-23	**HORA INICIO:**	11:25AM		
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:05PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

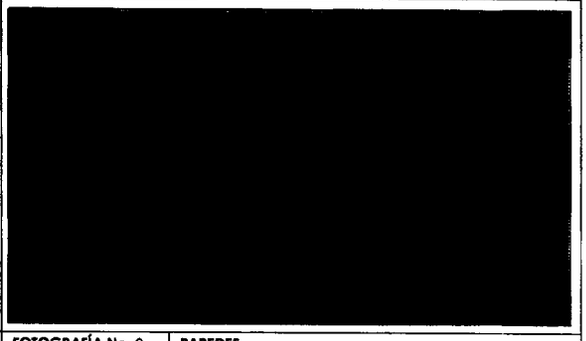


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

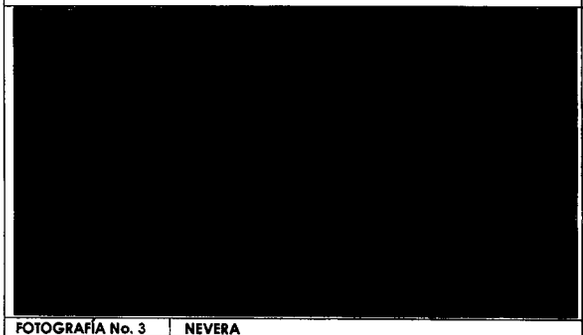


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

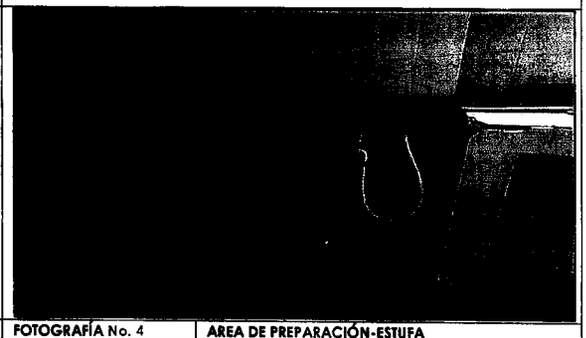


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No. 27: El comedor cuenta con agua potable

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

1246

2796

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	La Mercedes	**Ciudad/ Municipio**	Nunchia	**Hora inicio:**	8:00 Am
Sede:	Roja Pinilla	**Fecha Visita:**	24-05-2023	**Hora terminación:**	9:00 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	27		77,14	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	0	La docente presta la nevera
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	No se cuenta
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	No se cuenta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	No se cuenta.
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	6		60%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	0	La docente presta la licuadora

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6		85,7

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	Requieren proteccion.
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	66,66%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	0	El comedor no cuenta con energia
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Veredal.
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	quema

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%.

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	0	No se cuenta adecuado.
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	compartido.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de infraestructura en la sede Roja Pinilla se observo lo siguiente:

- El comedor no cuenta con nevera, la docente facilita Guardar la proteina en nevera de su propiedad,
- Licuadora no cuenta, la Docente presta la licuadora.
- En el area de consumo requiere proteccion entre la pared y el techo, debido que no cuenta con proteccion, ni division entre el area de preparacion
- El comedor no cuenta con energia electrica, se utiliza la cocina del docente para las preparacion de Jugo.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Natalia ortiz	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Natalia ortiz	NOMBRE: Jose Montañez	NOMBRE:
CEDULA: 23937518	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3132665401	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

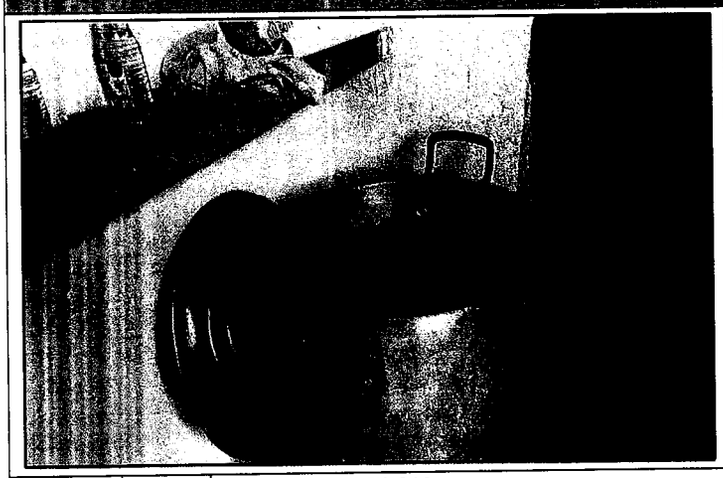
2198

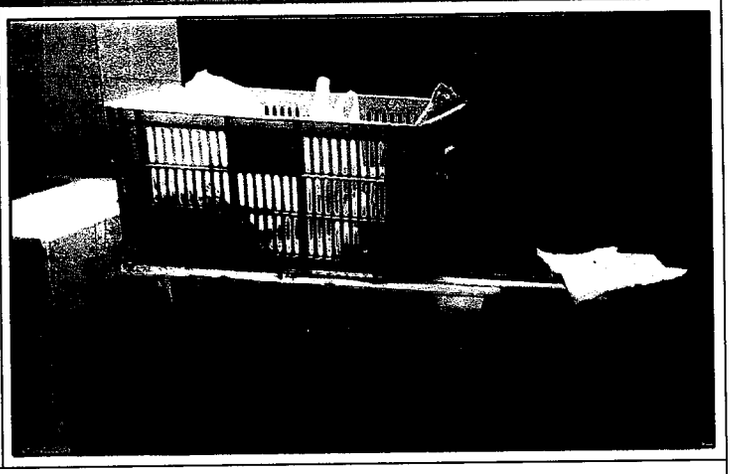
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LAS MERCEDES	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHÍA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	ROJAS PINILLA	**FECHA DE VISITA**	24-05-2023		**HORA INICIO:**	08:00 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	09:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

COMEDORES





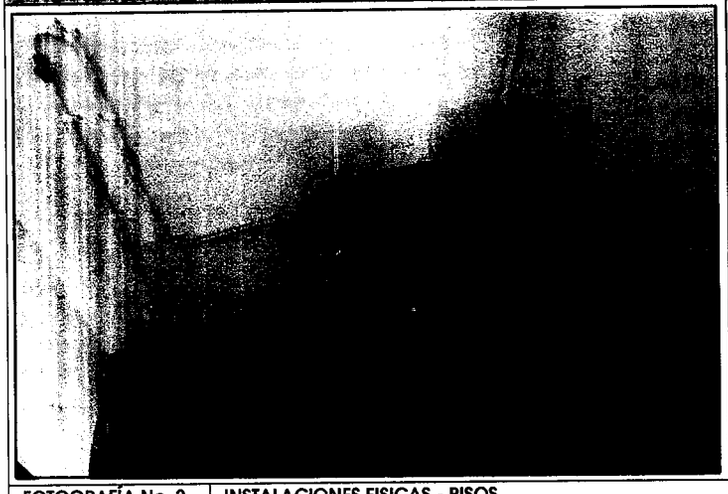
FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS**

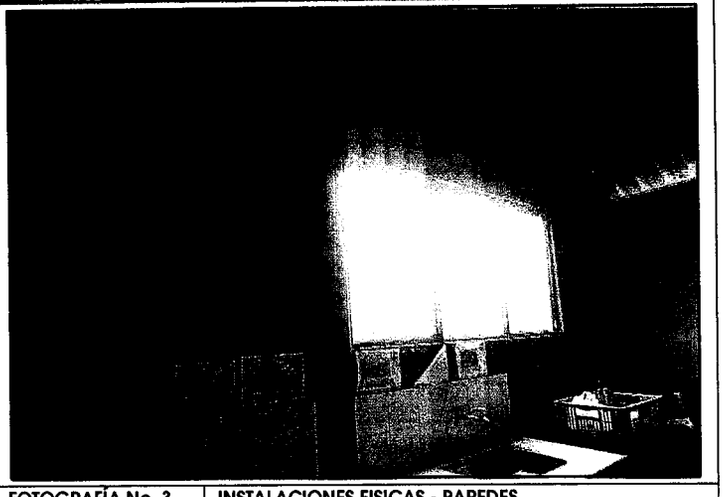
Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con área de almacenamiento, se utilizan recipientes y canastillas para almacenar la materia prima

COCINA





FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS – MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

III. ÁREA DE CONSUMO



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



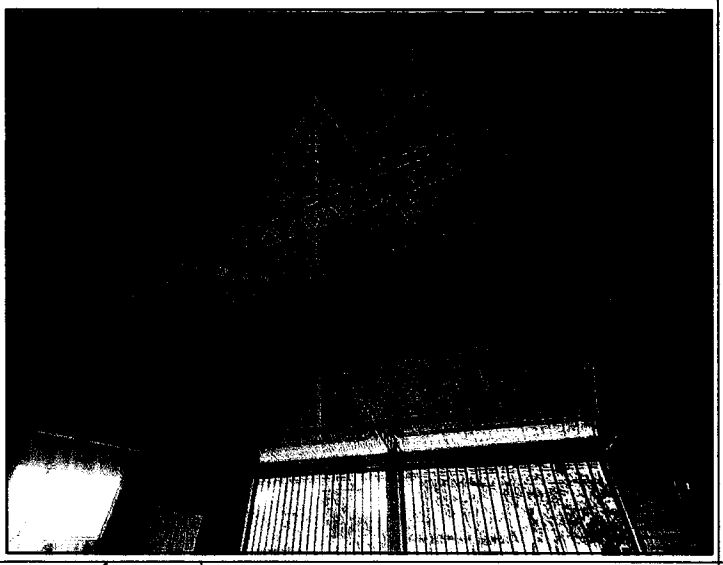
FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 19: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 20: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



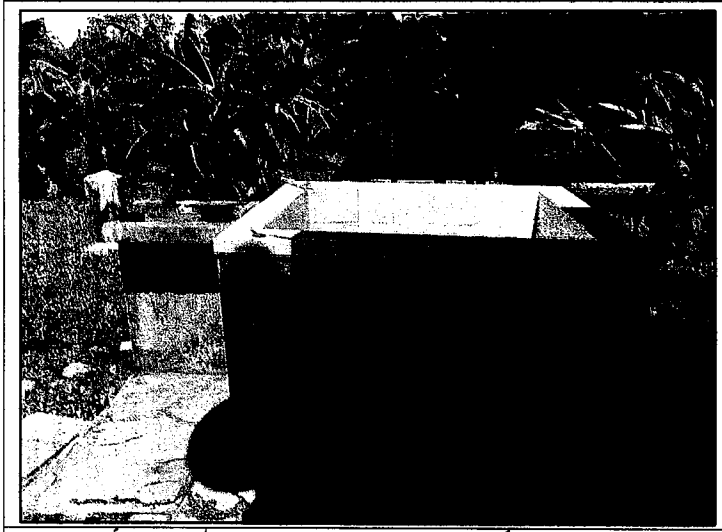
FOTOGRAFÍA No. 9	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

IV. SERVICIOS PUBLICOS

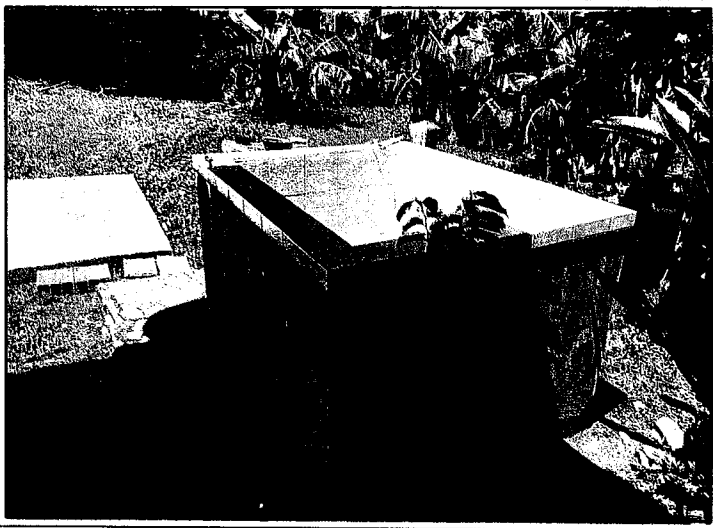


FOTOGRAFÍA No. 10	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 11	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 29: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2201

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Las Mercedes	**Ciudad/ Municipio**	Nunchia	**Hora inicio:**	9:10 AM
Sede:	Cazadero	**Fecha Visita:**	24 05 - 2023	**Hora terminación:**	10:15 AM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	34	**PUNTAJE OBTENIDO**	26	**PORCENTAJE %**	76,47%	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Mesas de madera.
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	0	La Docente la facilita.
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	**PUNTAJE OBTENIDO**	6	**PORCENTAJE %**	60%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	Baldosa desprendida.
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	0	La Docente o la manipuladora.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	**PUNTAJE OBTENIDO**	5	**PORCENTAJE %**	71,42%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	

7252

2202

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Se requiere malla mas fijo para protega.
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	Mesa de madera
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	Falta canecas.
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	Quema.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%.

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	0	Adecuar lavamanos.
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	comparte.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la sede Cazadero se observa lo siguiente:

No se cuenta con nevera, la docente presta pera almacenar la proteina.

- El meson de la cocina presenta desprendimiento de baldosa.
- No se cuenta con licuadora.
- En las Ventanas de comedor requiere malla mas fino pera evitar ingreso de plagas.
- No se cuenta con canecas con tapa para los residuos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Compratriz Alvarez	NOMBRE: Jose Montenegro C.	NOMBRE:
CEDULA: 35 663 323	CEDULA: 1118534 255	CEDULA:
TELEFONO: 3136145903	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

1233

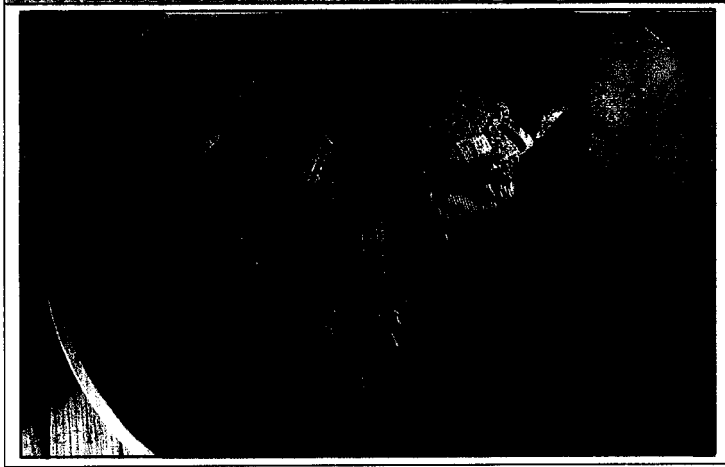
2203

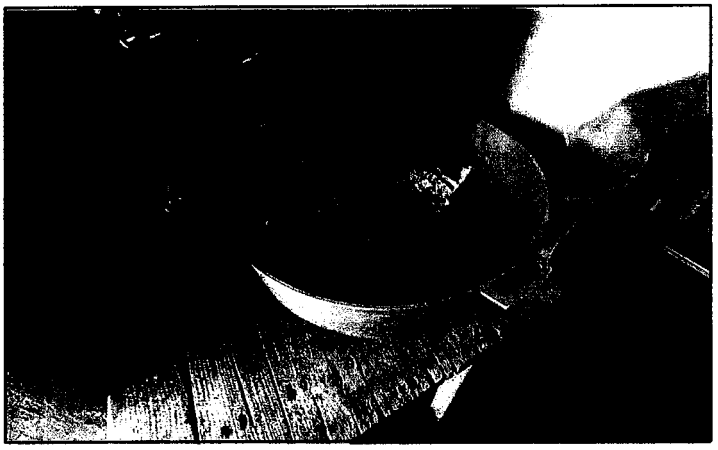
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LAS MERCEDES	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHÍA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	CAZADERO	**FECHA DE VISITA**	24-05-2023		**HORA INICIO:**	09:10 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:15 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

ÁREA DE ALMACENAMIENTO





FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con área de almacenamiento, se utilizan recipientes y canastillas para almacenar la materia prima

ÁREA DE PREPARACIÓN



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

1254



FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Se observa desprendimiento de baldosa

III. ÁREA DE CONSUMO

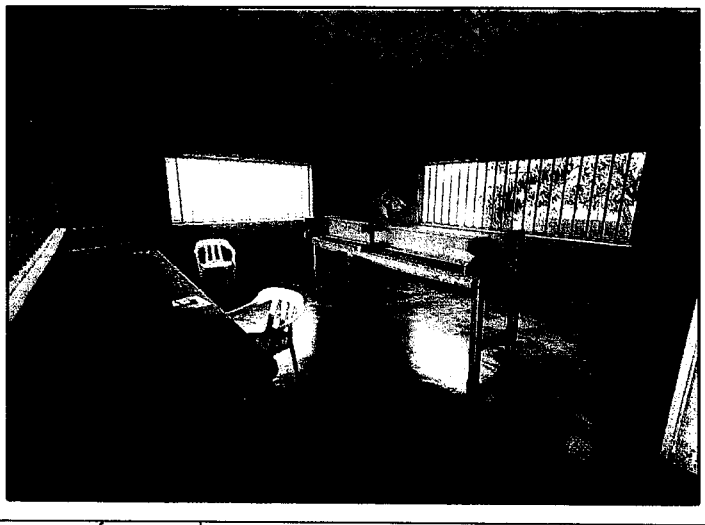


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



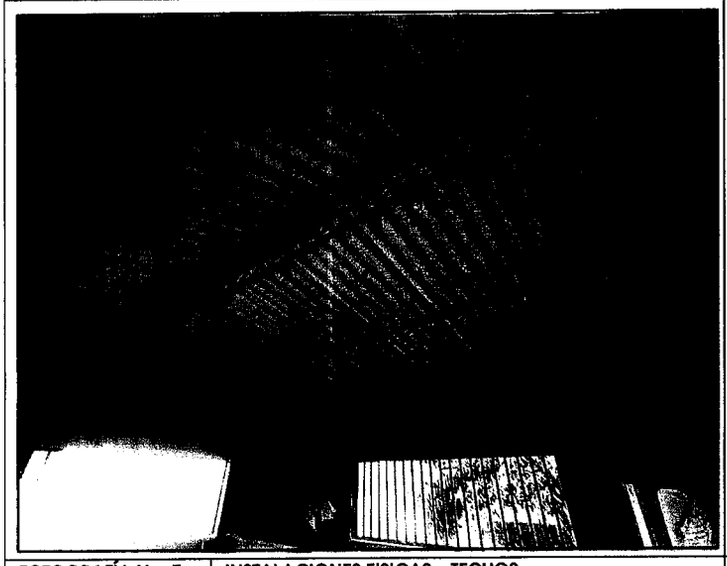
FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 19: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2'205

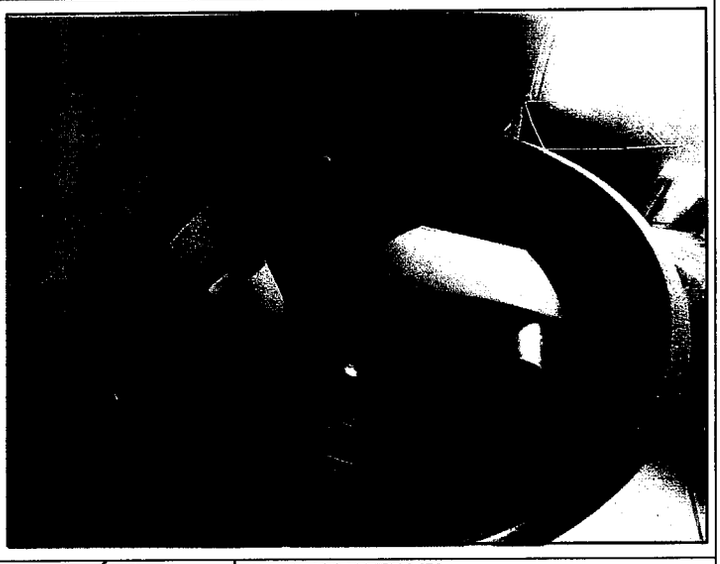


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS – TECHOS

Ítem No 20: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



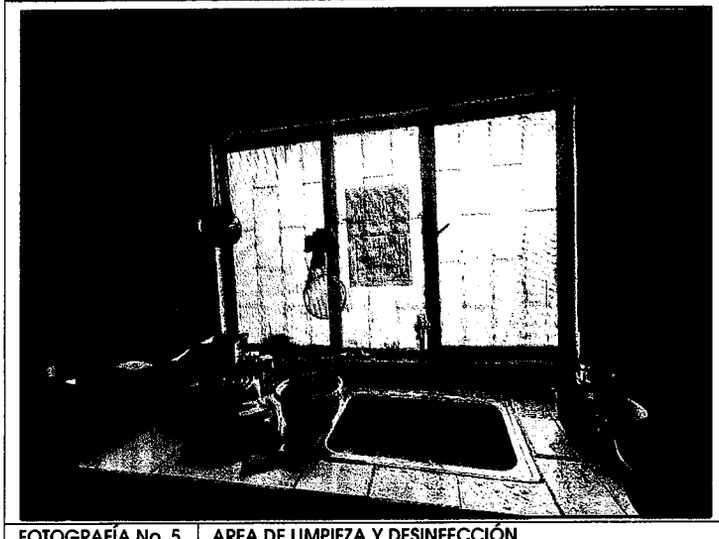
FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

IV. SERVICIOS PÚBLICOS

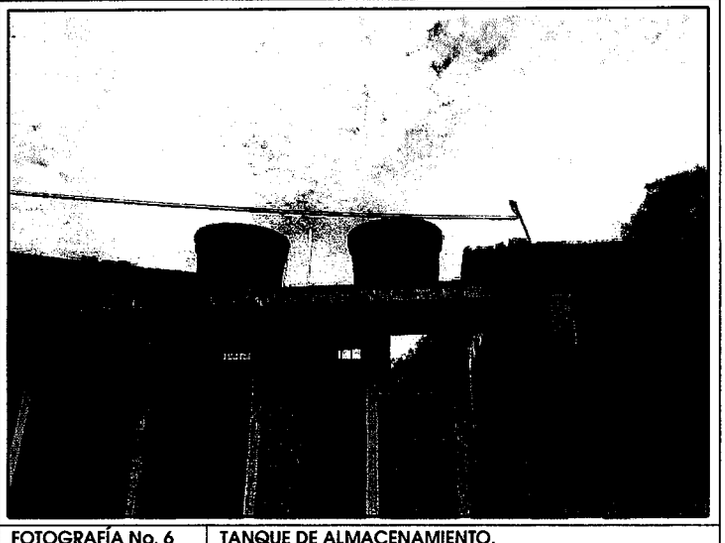


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	TANQUE DE ALMACENAMIENTO.

Ítem No 29: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

1256

2206

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Las Mercedes	**Ciudad/ Municipio**	Nunchia	**Hora inicio:**	10:35AM
Sede:	Principal	**Fecha Visita:**	24-05-2023	**Hora terminación:**	
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	33	PORCENTAJE %	94,28 ✓	CONCEPTO FINAL	Bueno ✓

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	1	De madera
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	0	La manipuladora la presta

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	1857 %

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

7657

2207

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto.
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas en la cocina
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control en la Sede Principal las Mercedes se observo lo siguiente:

- Se cuenta con estibas de madera,
- NO se cuenta con licuadora.
- falta canecas en la cocina para los residuos.
- Se requiere adecuar el area para el lavado de utensilios de cocina.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Liliana Jeronimo	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 1016038499	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 314 4203524	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

7858

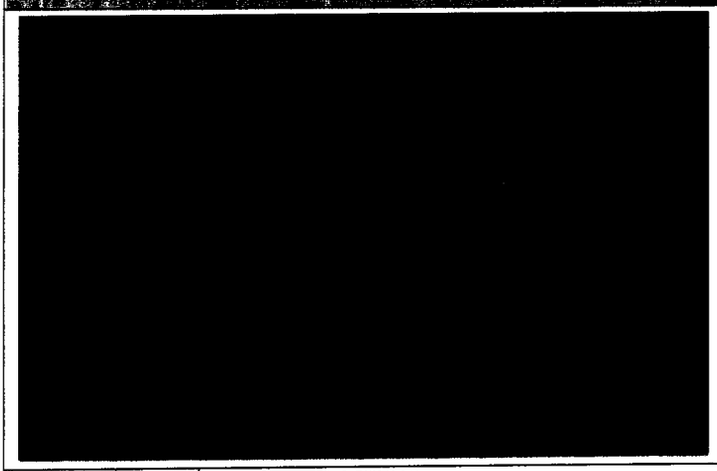
La educación es de todos Mineducación	Casanare	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO** **COMEDORES ESCOLARES** **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE**	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

2208

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LAS MERCEDES	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHÍA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PRINCIPAL	**FECHA DE VISITA**	24-05-2023		**HORA INICIO:**	10:35 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		





FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS**
Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.	

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:





FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS - PISOS**	**FOTOGRAFÍA No. 3**	**INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**
Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)		**Ítem No 12:** Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)	
CUMPLE X **NO CUMPLE**		**CUMPLE** X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:		**OBSERVACIONES:**	

7259



FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS		
Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – MESONES		
Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: Se observa desprendimiento de baldosa			

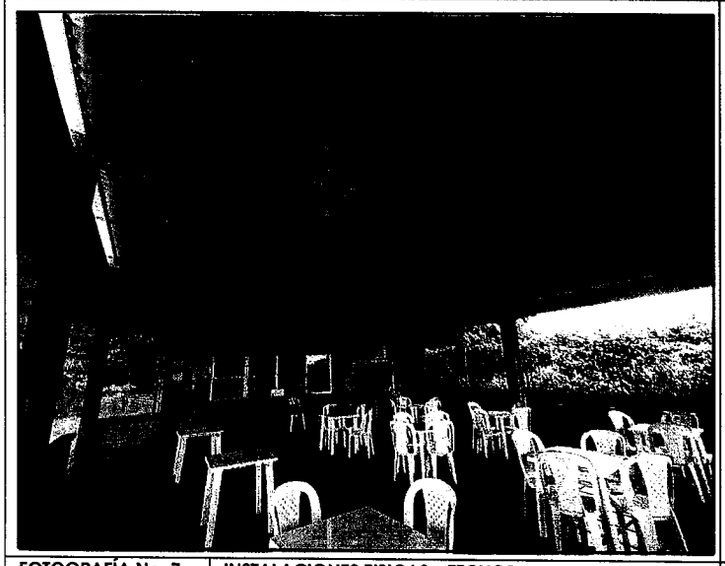


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS		
Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES		
Ítem No 19: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

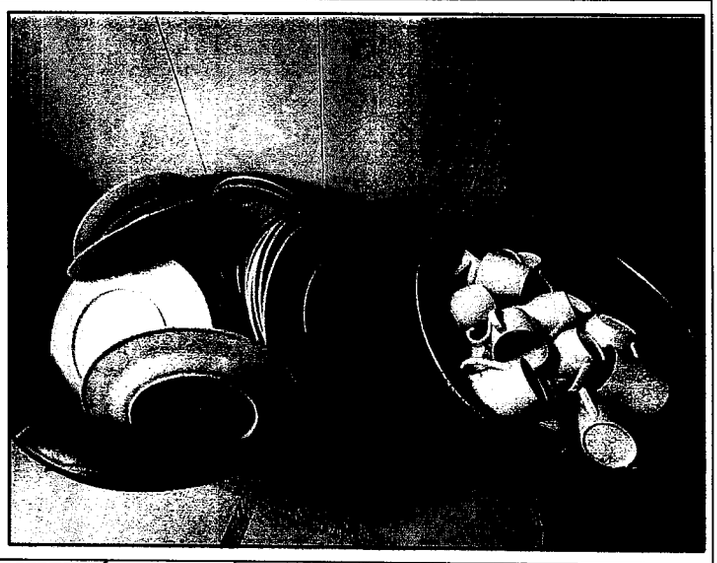


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS – TECHOS

Ítem No 20: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



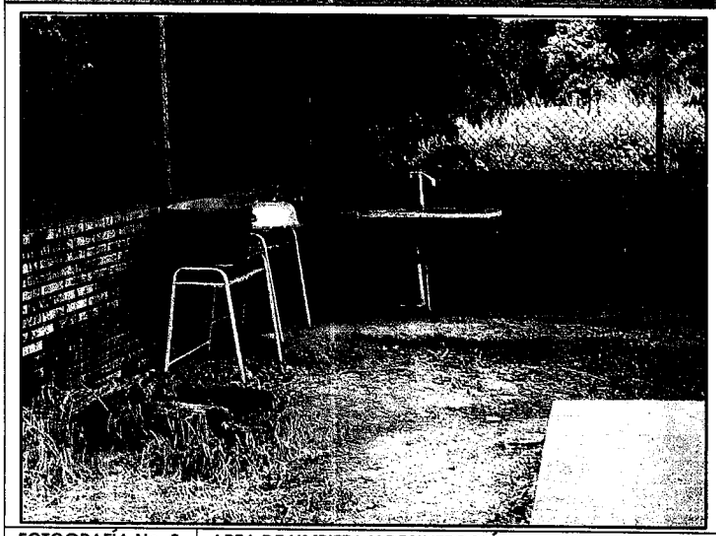
FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

SUBLICOR

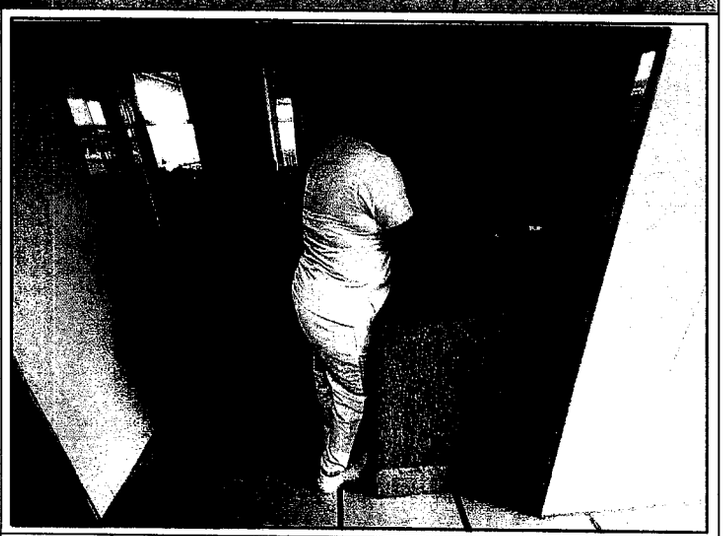


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Adecuar area de lavado del menaje



FOTOGRAFÍA No. 6	TANQUE DE ALMACENAMIENTO.

Ítem No 29: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

0211

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	El Banco	**Ciudad/ Municipio**	Pore	**Hora inicio:**	11:45 AM
Sede:	Agua Linda	**Fecha Visita:**	25 - 05 - 2023	**Hora terminación:**	12:50 PM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	33	PUNTAJE OBTENIDO	28		87,9 %	CONCEPTO FINAL	Bueno

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6		66,66%

II. AREA DE PREPARCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7		100%

III. AREA DE CONSUMO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	

7268

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	2212
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1.	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	Quema.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la Sede Agua Linda se observo lo siguiente:

- No cuenta con congelador, ni estiba, canastilla.
- No cuenta con canecas en el area de cocina.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Danna Ortiz	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 1006424203	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3227855800	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

7663

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	AGUA LINDA	**FECHA DE VISITA**	25-05-2023		**HORA INICIO:**	11:45 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:50 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

ÁREA DE ALMACENAMIENTO

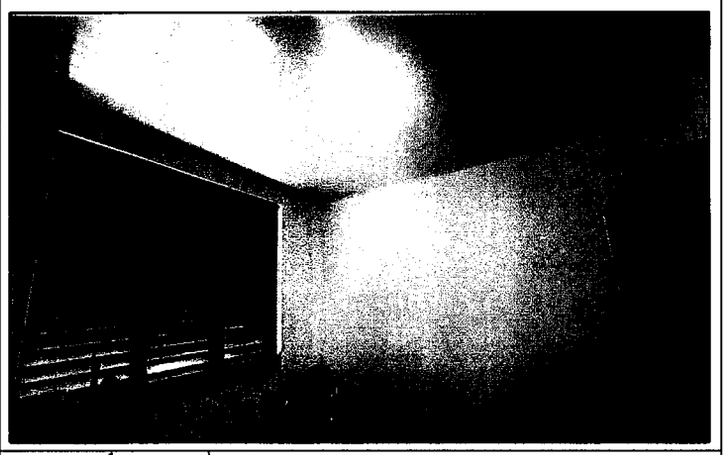


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

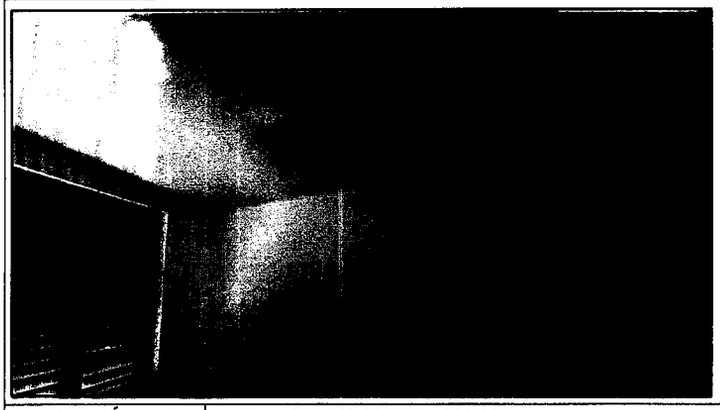


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - TECHOS**

Ítem No. 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



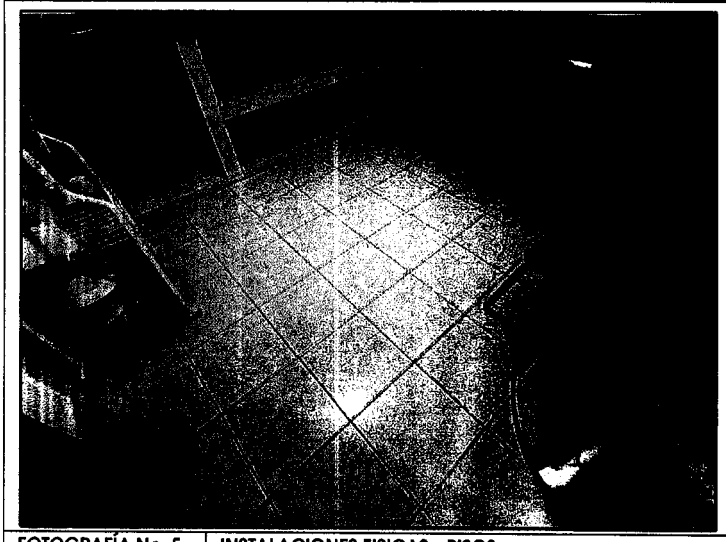
FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

II. ÁREA DE PREPARACIÓN

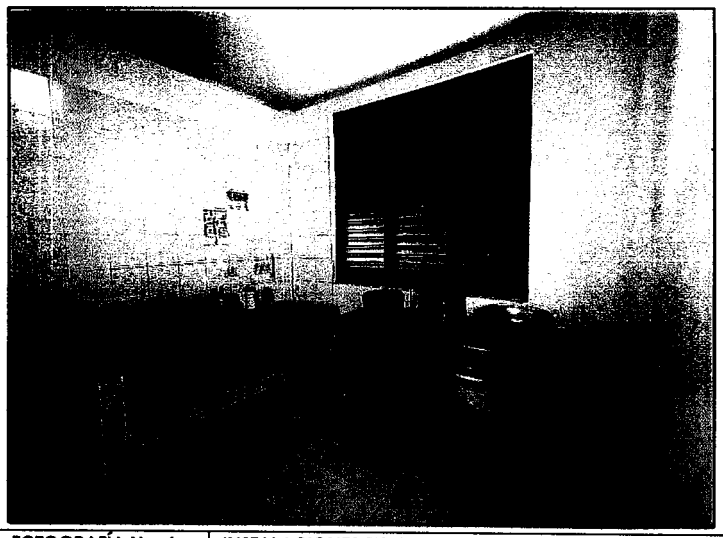


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

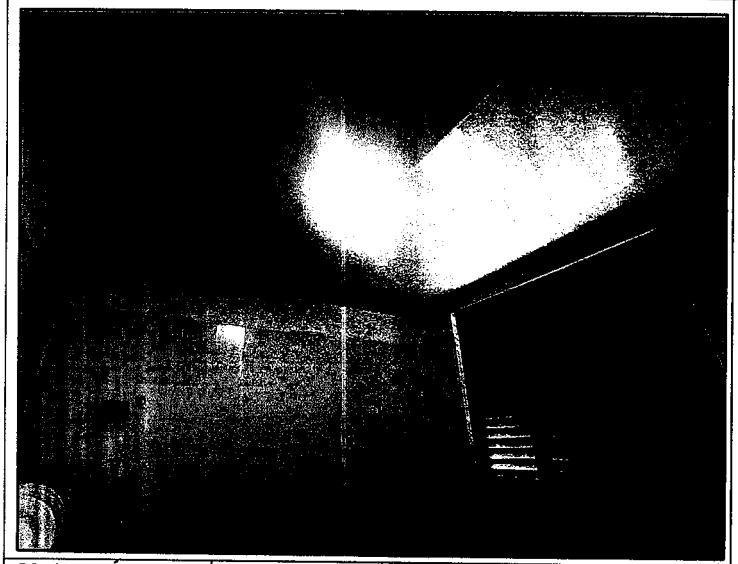


FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No cuenta con nevera.



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

III. ÁREA DE CONSUMO



FOTOGRAFÍA No. 9 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 19: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

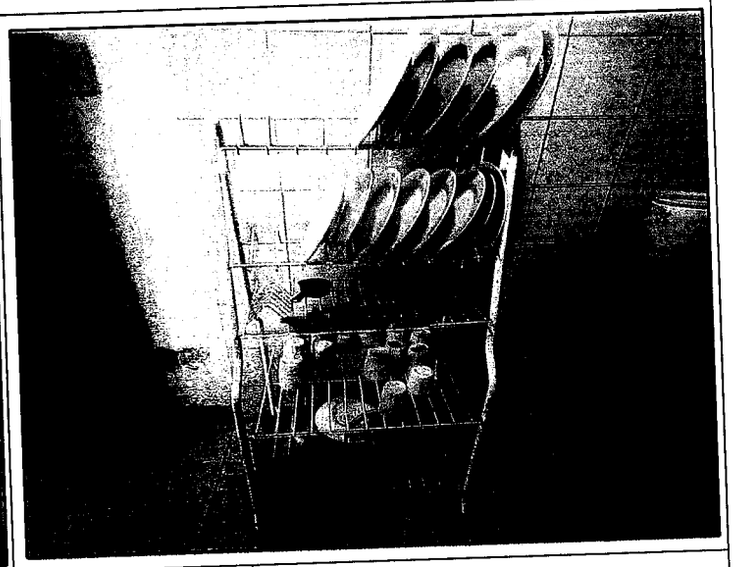


FOTOGRAFÍA No. 11 | **INSTALACIONES FISICAS - TECHOS**

Ítem No 20: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No cuenta con nevera.



FOTOGRAFÍA No. 12 | **UTENSILIOS Y MENAJES**

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

7266

IV. SERVICIOS PUBLICOS

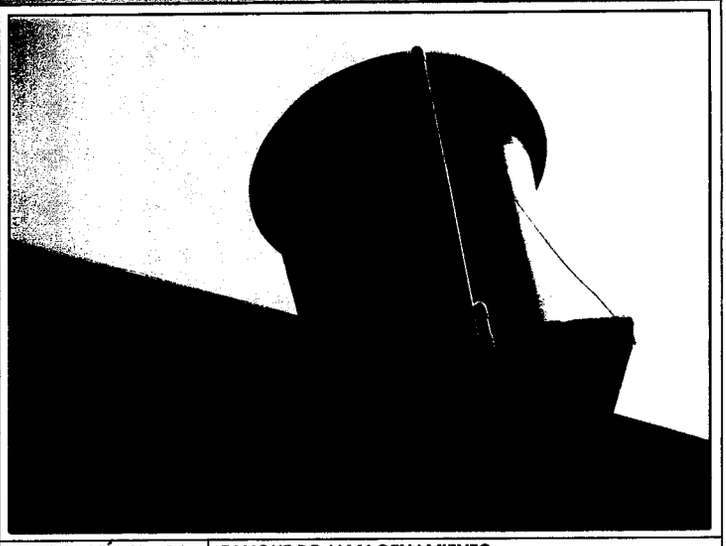


FOTOGRAFÍA No. 13	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 14	TANQUE DE ALMACENAMIENTO.

Ítem No 29: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2217

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultoría

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	El Banco	**Ciudad/ Municipio**	Pore	**Hora inicio:**	8:20 Am
Sede:	La Mapora	**Fecha Visita:**	25-05-2023	**Hora terminación:**	
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	29	**PORCENTAJE %**	82,85 ✓	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

7268

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	con Baldosa
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo Profundo.
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	quema

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%.

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	0	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	compartan

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33%.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la Sede Matalí la maestra se observo lo siguiente:

No se cuenta con congelador, ni estibas, ni canastillos.

- faltan canecas para los residuos dentro de la cocina.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Alba M. Lenis Cossu	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 32793297	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3239379265	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA MAPORA	**FECHA DE VISITA**	25-05-2023	**HORA INICIO:**	8:20 AM		
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

I. AREA DE ALMACENAMIENTO





FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS**

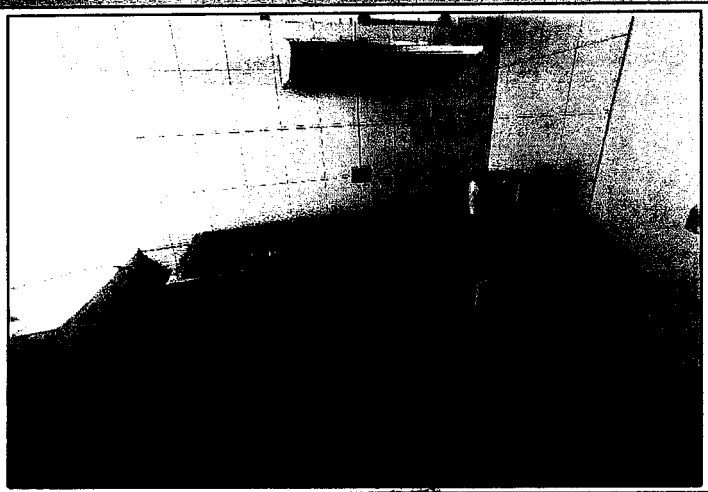
Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

II. AREA DE PREPARACION





FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

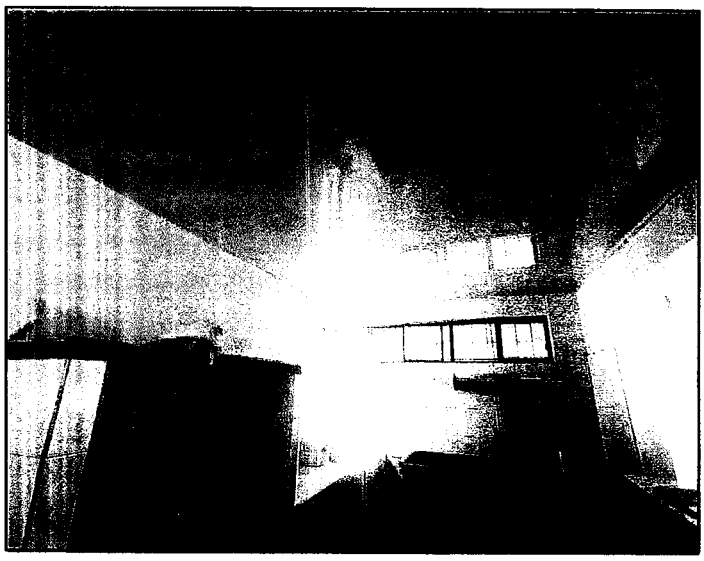
OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

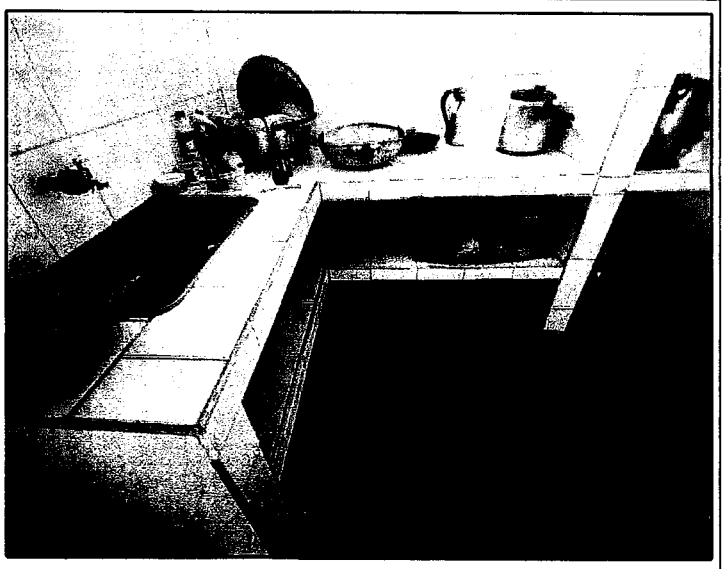


FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS – MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Se observa desprendimiento de baldosa

III. AREA DE CONSUMO

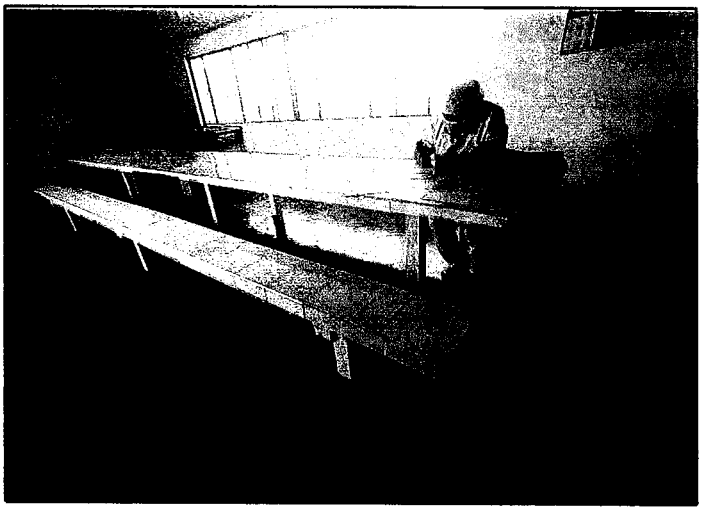


FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

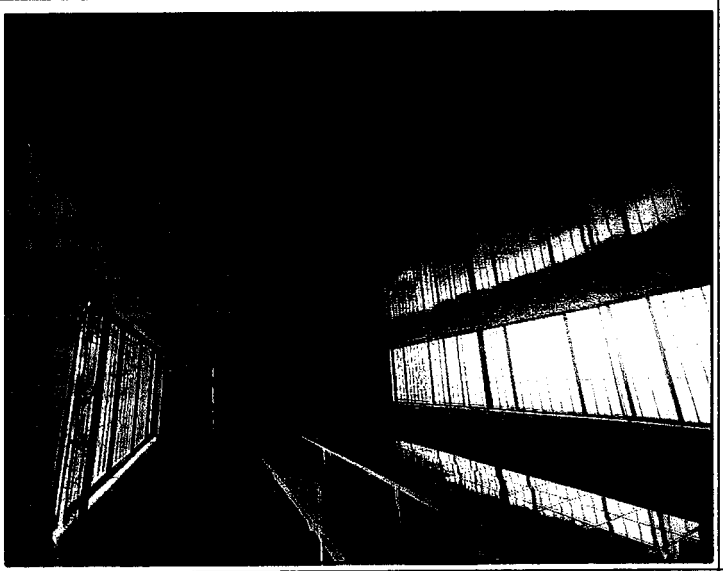


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 19: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – TECHOS

Ítem No 20: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



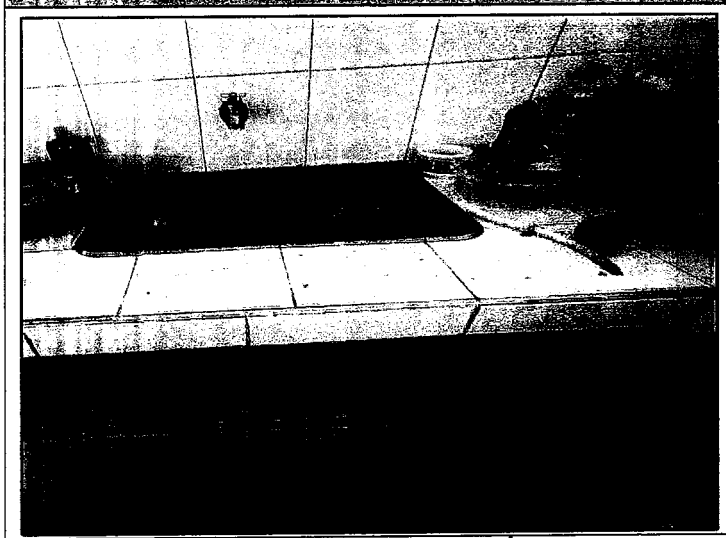
FOTOGRAFÍA No. 9	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

IV. SERVICIOS PUBLICOS



FOTOGRAFÍA No. 10	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Adecuar area de lavado del menaje



FOTOGRAFÍA No. 11	TANQUE DE ALMACENAMIENTO.

Ítem No 29: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2222

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	El Banco	**Ciudad/ Municipio**	Pore	**Hora inicio:**	9:45 AM
Sede:	El Banco	**Fecha Visita:**	25-05-2023	**Hora terminación:**	
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	33	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	91,42 ✓	CONCEPTO FINAL	BUENO ✓

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	La estantería presenta oxidacion.
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	planta de tratamiento
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas en la cocina
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la sede El Banco se observo lo siguiente:

- La estantaria de almacenamiento de los Viveres se presenta con oxidación en las laminas.
- Se requieren canecas medianas con tapa pera la cocina area de preelistamiento del fruver.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

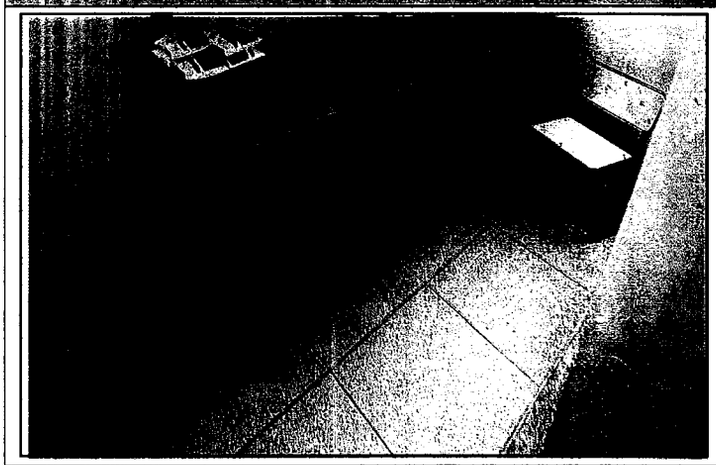
FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Harley Quiroz	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 47.433270	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3125463993	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Harley Quiroz	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL BANCO PRINCIPAL	**FECHA DE VISITA**	25- 05 -23		**HORA INICIO:**	9:25 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:20 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

ÁREA DE ALMACENAMIENTO



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS -PISO**

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: La estantería presenta oxidacion



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - TECHO**

Ítem No. 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



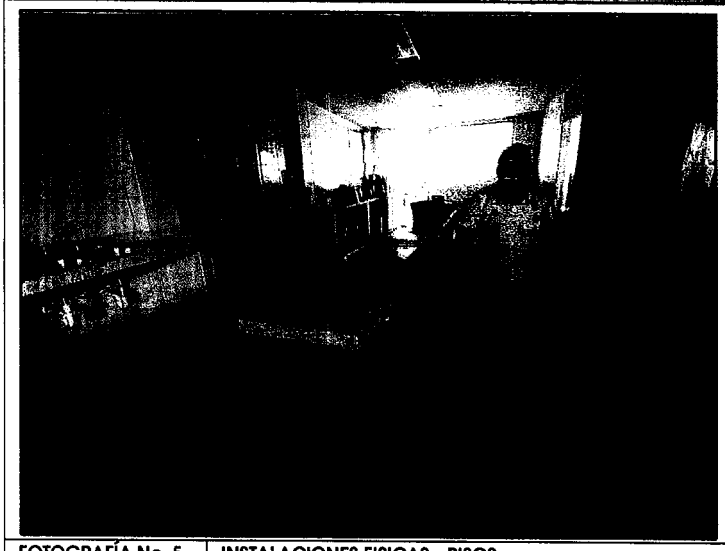
FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS - EQUIPOS**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

II. AREA DE PREPARACION



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

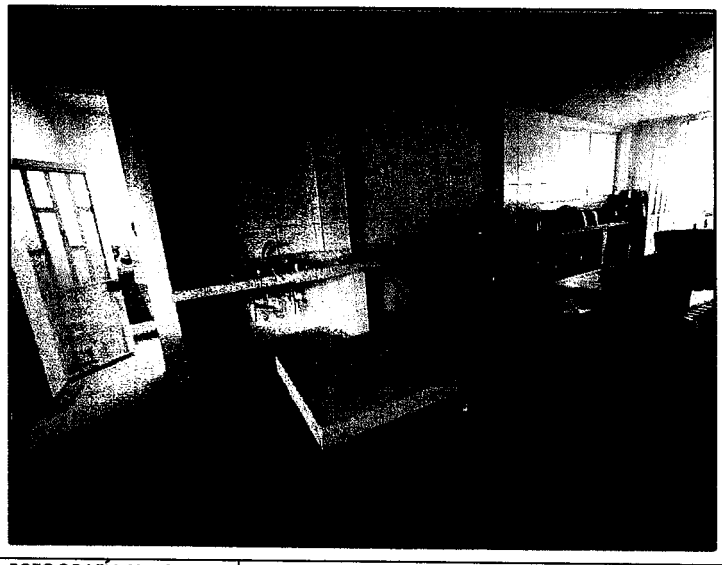


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

III. ÁREA DE CONSUMO

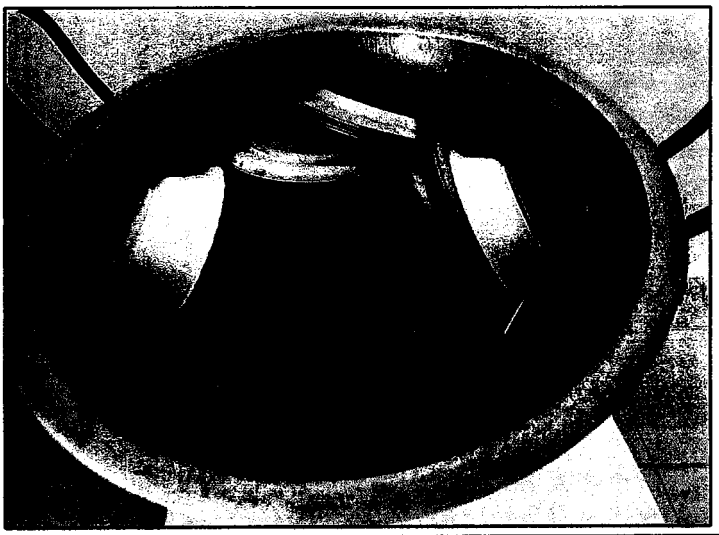


FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

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

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	LA TORUA	**Ciudad/ Municipio**	AGUAZUL	**Hora inicio:**	7:30
Sede:	EL SALITRE	**Fecha Visita:**	26-05-2023	**Hora terminación:**	9:00
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	33	**PUNTAJE OBTENIDO**	26		78.81	**CONCEPTO FINAL**	ACEPTABLE

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO HAY CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO HAY ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	**PUNTAJE OBTENIDO**	8	%	80

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	**PUNTAJE OBTENIDO**	7	%	100

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	2228
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	0	NO CUENTA CON MESAS SUFICIENTES INGRESARON MAS NIÑOS
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	0	NO CUENTA CON SILLAS SUFICIENTES INGRESARON MAS NIÑOS.
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	66.66

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SERVICIOS PUBLICOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	NO CUENTA CON RECIPIENTES ADIOS PARA RECOLECCION DE RESIDUOS
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	%	66.66

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON AREA ESPECIFICA
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON IMPLEMENTOS DE ASEO.
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL CONDICIONES DE MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	%	33.33

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

1 SE RECOMIENDA LLEVAR SEGUIMIENTO DE LOS ITEMS NEGATIVOS.

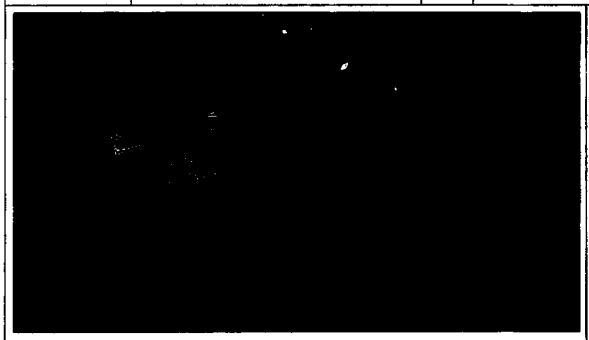
2229

FIRMA: MAGDA GOLIMA ANGARITA	FIRMA: [illegible]	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOLIMA ANGARITA	NOMBRE: 26 64 9 10 9	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 3124717427	CEDULA:
TELEFONO: 3138548924	TELEFONO: manipuladora	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO:	CARGO:

7280

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	ETC	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL** (X)	
SEDE	EL SALITRE	**FECHA DE VISITA**	26-05-23		**HORA INICIO:**	AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

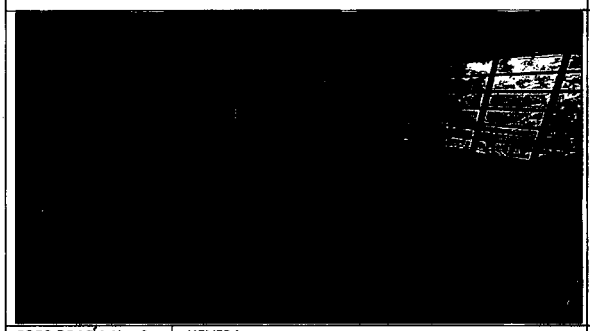


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

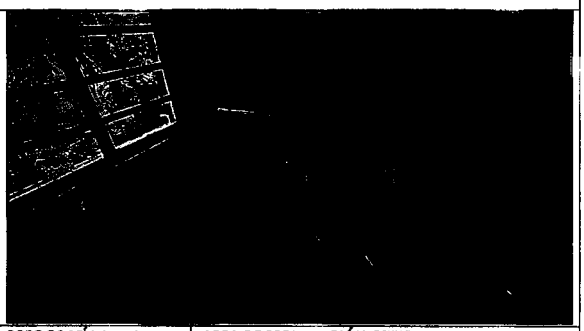


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Realizar mantenimiento



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No. 37: El comedor cuenta con servicio de agua potable (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

223

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	LA TURUA	**Ciudad/ Municipio**	AGUAZUL	**Hora inicio:**	9:20
Sede:	CERRITO	**Fecha Visita:**	26-05-2023	**Hora terminación:**	10:20
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	30	%	85.71	**CONCEPTO FINAL**	BUENO

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA) NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	%	80

II. AREA DE PREPARACION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	ESTAN SIN VIDRIOS NI BARRERAS DE PROTECCION CONTRA INSECTOS
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	%	85.71

7282

III. AREA DE CONSUMO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	2232
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	NO CUENTAN CON VIDRIOS NI BARRERAS DE PROTECCION CONTRA INSECTOS Y ROEDORES
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	87.5

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	RECOLECTAN -

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON IMPLEMENTOS DE ASEO
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	%	66.66

2233

FIRMA: MAGDA GOLIMA ARGUELLAS	FIRMA: LEIDY CASTILLO	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOLIMA ARGUELLAS	NOMBRE: LEIDY A CASTILLO	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 1116550444	CEDULA:
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO: 3212978236	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO: MANIPULADORA	CARGO:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | Es el Tiempo de Casanare

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

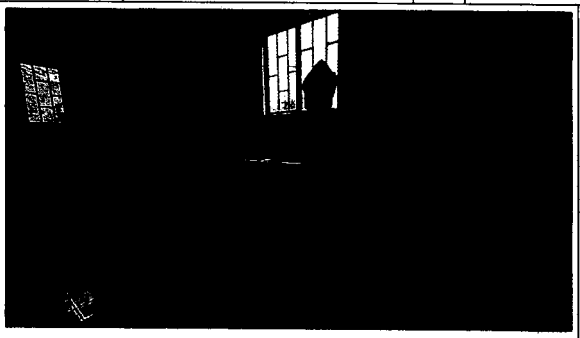
edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0974 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	CERRITO	**FECHA DE VISITA**	26-05-23		**HORA INICIO:**	9:20AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:20AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

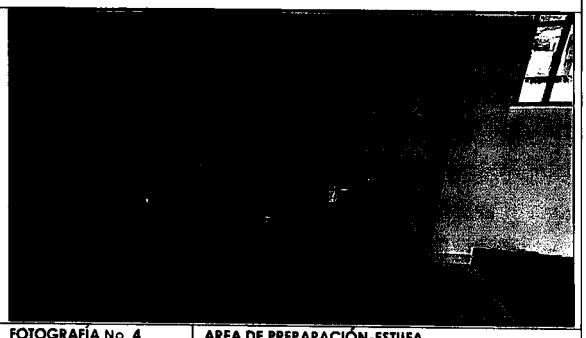


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Realizar mantenimiento



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIOS**

Ítem No. 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

2235

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	CAMILO TORRES RESTREPO	**Ciudad/ Municipio**	AGUAZUL	**Hora inicio:**	11:00
Sede:	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	**Fecha Visita:**	26-05-2023	**Hora terminación:**	12:10
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	32	**PUNTAJE OBTENIDO**	25		78,1 %	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON ESTIBAS
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON CONGELADOR
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	77.77

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	0	ESTUFA CON GRADO ALTO OXIDACION
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	%	85.71

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	NA	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	PLASTICO

7286

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6		100 %

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4		100 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	Queman - Recolectan

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	%	33.33

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	0	Danado - Oxidado
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	Compartido

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	%	33.33

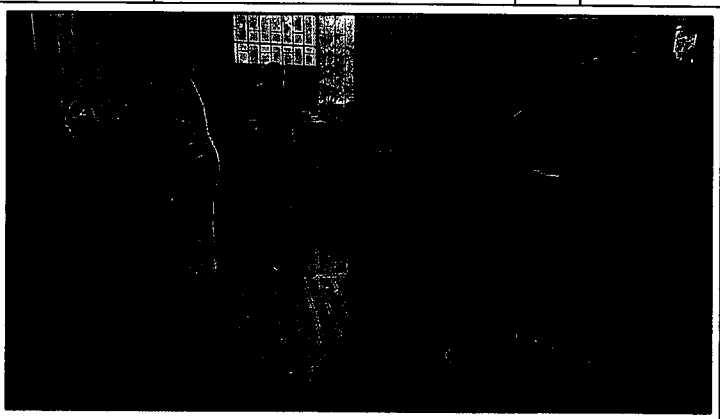
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Magda Goluma Margarita A	FIRMA:	FIRMA: Ana Yiver Giraldo Mora
NOMBRE: Magda Goluma Margarita A	NOMBRE:	NOMBRE: Ana Yiver Giraldo Mora
CEDULA: 46 387 610	CEDULA:	CEDULA: 47 434 876
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO:	TELEFONO: 312 487 7213
CARGO: Prof Apoyo Interventoria	CARGO:	CARGO: Manipuladora

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMILO TORRES RESTREPO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SANTIAGO DE ATALAYAS	**FECHA DE VISITA**	26-05-23	**HORA INICIO:**	AM		
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

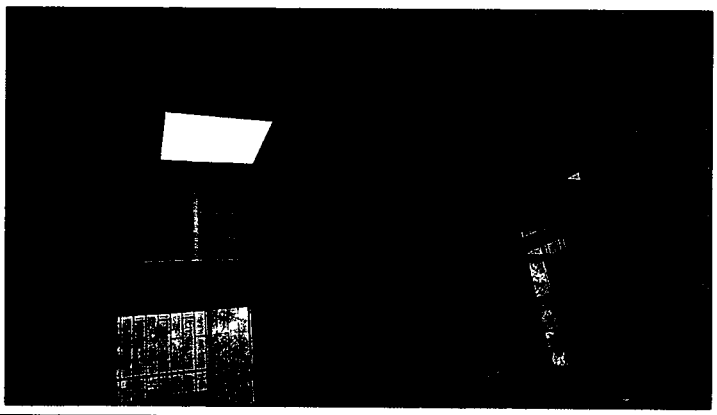


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

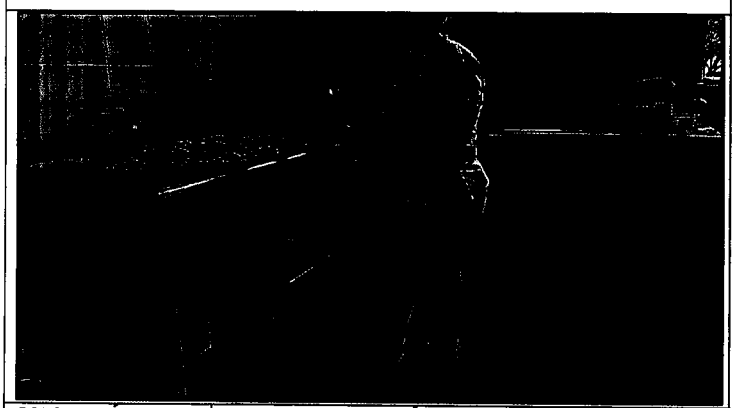


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

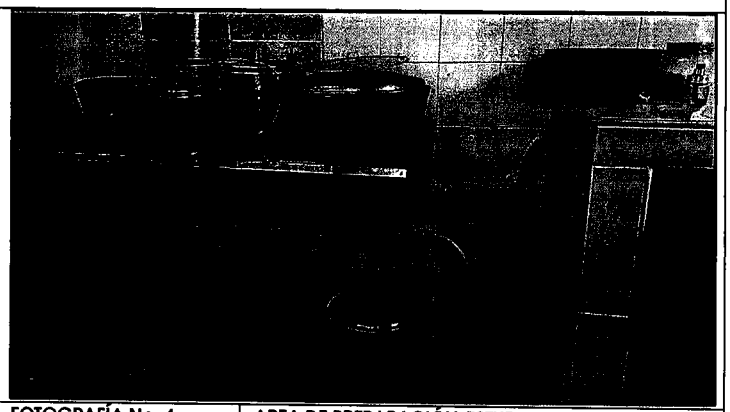


FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No : Las mesones están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Estufa en avanzado estado de oxidación se recomienda cambio inmediato

	
FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**	**FOTOGRAFÍA No. 6** | **SERVICIOS SANITARIOS**
Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).	**Ítem No. 33:** Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).
CUMPLE X **NO CUMPLE**	**CUMPLE** X **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES:	**OBSERVACIONES:**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

7239

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	MANUEL ELKIN PATARROYO	**Ciudad/ Municipio**	SABANALARGA	**Hora inicio:**	11:20 am
Sede:	MANUEL ELKIN PATARROYO	**Fecha Visita:**	26/05/2023	**Hora terminación:**	12:20 pm
Última visita de inspección sanitaria: 27/04/2023		**Fecha de Visita:**	27/04/23	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	Favorable con Requerimiento

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	33	**PUNTAJE OBTENIDO**	31		93,93%	**CONCEPTO FINAL**	Bueno

CRITERIOS DE EVALUACION 1(CUMPLE) 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Pintura tipo vinilo
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	PVC
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	1	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	**PUNTAJE OBTENIDO**	9		100%

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Baldosa
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	PVC
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Granito pulido
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	aluminio
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	Industrial

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	**PUNTAJE OBTENIDO**	7		100%

7239

iii. AREA DE CONSUMO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	2290
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	ladrillo a la vista.
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	PVC
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	plastico
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	0	faltan vasos y cucharas.
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	85,71%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No cuenta con area de almacenamiento temporal de residuos solidos.
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	carro recolector.
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	66,66%.

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	100%.

Adecuar área temporal para el almacenamiento de Residuos solidos. 224
- Gestionar la adquisición de vasos y cucharas.

FIRMA: Magdalena Martinez	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Magdalena M.	NOMBRE: Nixid Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 23123901	CEDULA: 1058314084	CEDULA:
TELEFONO: 3105300615	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. Apoyo Interventoria	CARGO:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	Alimentos Aprender / Es el Tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MANUEL ELKIN PATARROYO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SABANALARGA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MANUEL ELKIN PATARROYO	**FECHA DE VISITA**	26-05-23	**HORA INICIO:**	11:20 AM		
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:20 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **AREA DE PREPARACIÓN-PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **AREA DE PREPARACIÓN-PAREDES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE PREPARACIÓN- TECHOS**

Ítem No 13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

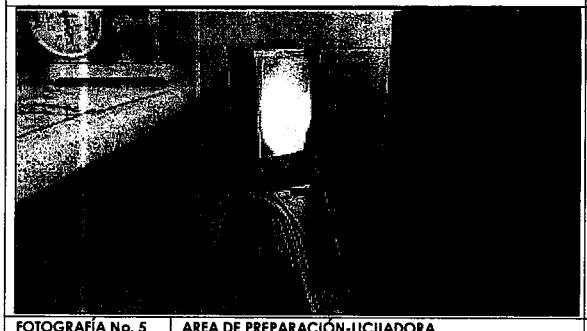


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.

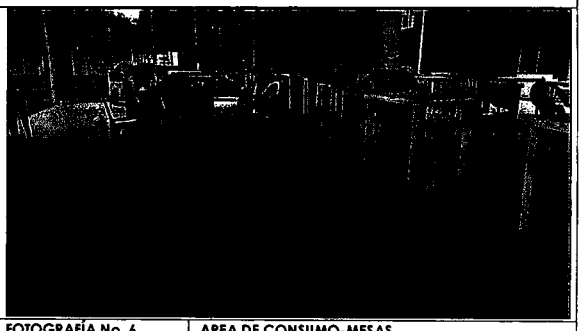


FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE PREPARACIÓN-LICUADORA**

Ítem No. 17: El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Doméstica y capacidad suficiente.

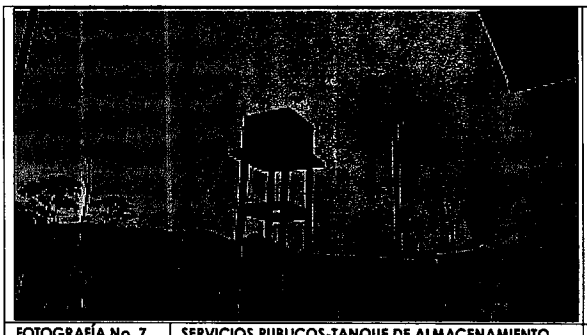


FOTOGRAFÍA No. 6 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	SERVICIOS PUBLICOS-TANQUE DE ALMACENAMIENTO		
Item No. 28: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: Acueducto municipal.			



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS-MANEJO DE RESIDUOS		
Item No 31: La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: Las canecas se encuentran a la intemperie, no cuenta con un área específica.			

2244

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	LA TURUA	**Ciudad/ Municipio**	AGUAZUL	**Hora inicio:**	11:46
Sede:	LA TURUA	**Fecha Visita:**	29052023	**Hora terminación:**	12:50
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	33	**PUNTAJE OBTENIDO**	30		90.9	**CONCEPTO FINAL**	Bueno.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	77.77

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	100

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

7294

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	100

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	RECOLECTAN

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO HAY IMPLEMENTOS ASEO
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	%	66.66

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

VERIFICAR PUNTOS O ITEMS NEGATIVOS

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA GOLIMA ANSPETIA	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOLIMA ANSPETIA	NOMBRE: Yamile Andrea Figueredo	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 1176543769	CEDULA:
TELEFONO: 3138548924	TELEFONO: 3209347374	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Manipuladora	CARGO:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos que Aprender | Es el Tiempo de Casanare

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra & Asesorías & Consultorías

FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA TURUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA TURUA	**FECHA DE VISITA**	19-05-23		**HORA INICIO:**	11:46 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:50 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

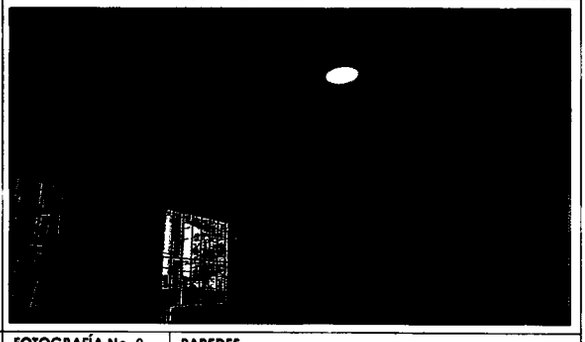


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

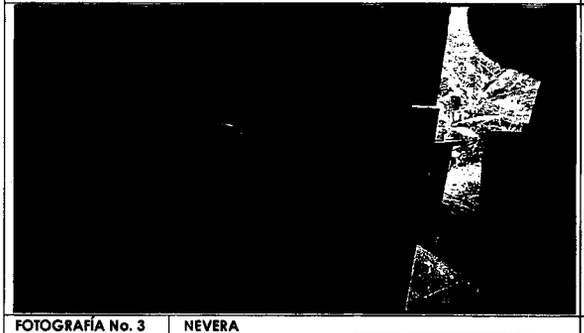


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

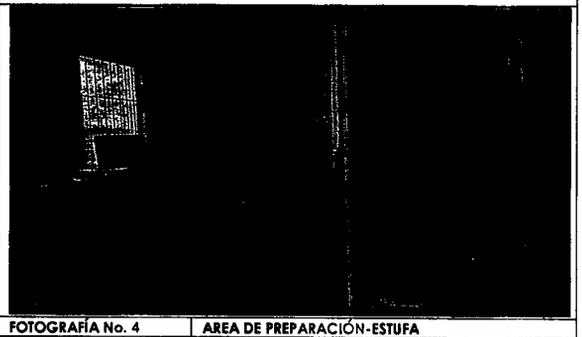


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Ítem No. 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de Casanare

Casanare

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	JOSE ANTONIO GALAN	**Ciudad/ Municipio**	CHAMEZA.	**Hora inicio:**	12:40pm
Sede:	JOSE ANTONIO GALAN	**Fecha Visita:**	29/05/2023	**Hora terminación:**	1:50pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	30	**PUNTAJE OBTENIDO**	25		83,33%	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	N.A.	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A.	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	No cuenta con estibas
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No cuenta con recipientes plasticos

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3		60%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	baldosa
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	ladrillo a la vista
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	PVC
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	baldosa
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	Se observa desgaste por corrosión en ventana ubicada cerca a la estufa.
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	Industrial
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	Domestica.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6		85,71%

III. AREA DE CONSUMO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES 2248
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	Se observa levantamiento de algunas baldosas.
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Media pared en ladrillo a la vista.
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	PVC
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Granito Pulido
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	plasticas
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	plasticas
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7		87.5%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto municipal
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4		100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No cuenta con área de almacenamiento temporal.
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	Carro recolector.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2		66%.

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	Compartido con estudiantes.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3		100%.

1298

- Gestionar la adquisición de recipientes plásticos.
- Adecuar y/o realizar mantenimiento locativo (piso, ventana).

7249

FIRMA: Ruth Jenny Salinas G.	FIRMA: Nelly.	FIRMA:
NOMBRE: Ruth Jenny Salinas	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 1023878518	CEDULA: 1081514984	CEDULA:
TELEFONO: 3134379345	TELEFONO: 3112637150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora de alimentos	CARGO: Prof Apoyo Interventoria.	CARGO:

2250

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	Alimentos Aprender / Es el Tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

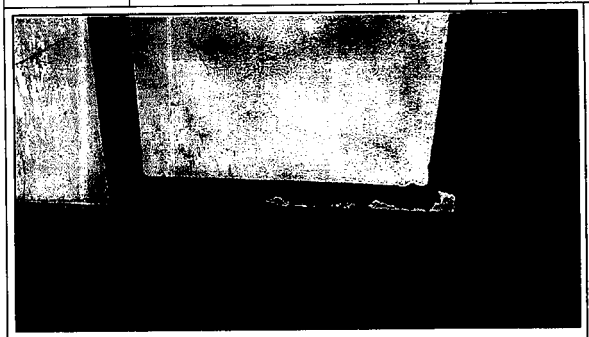
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	CHAMEZA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	JOSE ANTONIO GALAN	**FECHA DE VISITA**	29-05-23		**HORA INICIO:**	12:40 PM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:50 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	

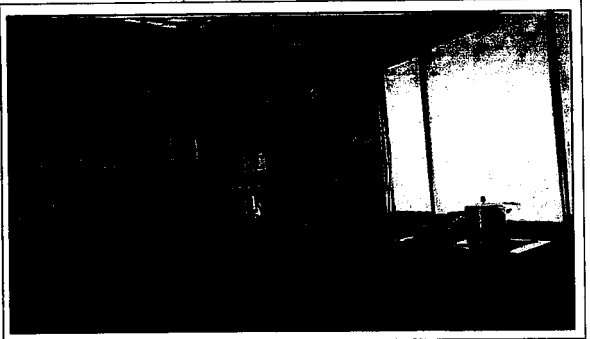


FOTOGRAFÍA No. 1 | **AREA DE PREPARACIÓN-VENTANAS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa desgate por corrosión en ventana del área de preparación (cerca a la estufa).



FOTOGRAFÍA No. 2 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE PREPARACIÓN- PISO**

Ítem No 13: Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (especificar material y estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa levantamiento de baldosas en el piso del área de consumo.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

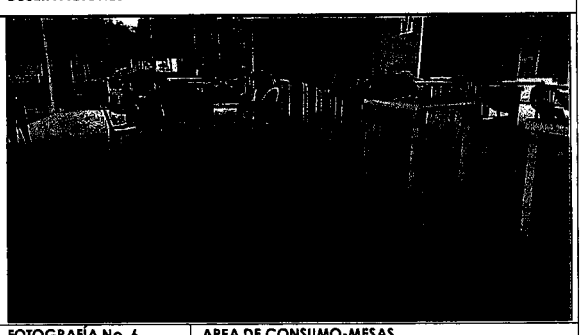


FOTOGRAFÍA No. 5 | **SERVICIOS PÚBLICOS**

Ítem No. 26: El comedor cuenta con servicio de energía eléctrica.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

7300

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos Aprender

Es el Tiempo de Casanare

Gobernación de Casanare

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

2251

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	JOSE ANTONIO GALAN	**Ciudad/ Municipio**	CHAMEZA	**Hora inicio:**	8:45am
Sede:	SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	**Fecha Visita:**	29/05/2023	**Hora terminación:**	9:55am
Última visita de inspección sanitaria: N.O		**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	30	**PUNTAJE OBTENIDO**	21		70%	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	N.A	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A.	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A.	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	No cuente con congelador.
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	No cuente con estibas
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	No cuente con canastillas.
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No cuente con recipientes plasticos.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	1		20%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa de color naranja
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Pintura tipo Vinilo
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	Teja Fibrocemento. Se observa moho en el techo
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldosa
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	Domestico.
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	0	El vaso de la licuadora esta

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5		71,42%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES 2252
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Baldoje color naranja.
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	Pintura tipo vinilo.
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Teja F.brocemento. Se observa moho en el techo.
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	Mesa plasticas.
22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8		100%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto.
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4.		100%.

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No hay canecas para la recolección de Residuos sólidos.
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No cuenta con área de almacenamiento temporal de Residuos.
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	Quema.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1		33,3%.

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	Adecuar esta área para el lavado exclusivo de los manos.
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	No cuente con implementos de aseo.
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	Compartido con estudiantes.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2		66,66%.

De acuerdo a la visita técnica realizada a la sede Sagrado Corazón de Jesús; cumple con los requerimientos a nivel locativo para continuar con la prestación del servicio de preescolar en sitio. 225
- Gestionar la adquisición de recipientes plásticos y reciclables para la recolección de RS.
- Pintar las tejas del techo.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Zulma Andrea Suárez	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 1.118.550.642	CEDULA: 1057574984	CEDULA:
TELEFONO:	TELEFONO: 311 263 21 50	TELEFONO:
CARGO:	CARGO: Prof. Apoyo Interventoría.	CARGO:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	CHAMEZA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	**FECHA DE VISITA**	29-05-23		**HORA INICIO:**	8:45 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:55 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **AREA DE PREPARACIÓN-NEVERA**

Ítem No 11: El área de almacenamiento cuenta con nevera.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **AREA DE PREPARACIÓN-TECHO**

Ítem No 16: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: se observa moho en el techo del área de preparación.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE PREPARACIÓN- LICUADORA**

Ítem No 13: El área de preparación cuenta con licuadora.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: el vaso de la licuadora esta partido.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: mesas plásticas.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **SERVICIOS PÚBLICOS**

Ítem No. 26: El comedor cuenta con servicio de energía eléctrica.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**

Ítem No. 30: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de residuos sólidos.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: no cuenta con recipientes para la recolección de residuos sólidos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

225

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	EL CUSIANA	Ciudad/ Municipio	TAURAMENA	Hora inicio:	7:55
Sede:	LOS YAGUAROS	Fecha Visita:	29-05-2023	Hora terminación:	9:00
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	34 ✓	PUNTAJE OBTENIDO	29	%	85.29	CONCEPTO FINAL	BUENO

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE). 0 (NO CUMPLE). NA (NO APLICA). NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	SE ENCUENTRAN PUERTAS Y VENTANAS SIN MALLAS NI BARRERAS
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO HAY CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO HAY ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	%	66.66

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	100

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

2256

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	SE ENCUENTRAN SIN VIDRIOS, NI BARRERAS DE PROTECCION
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	87.5

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	CUENTA CON ACUEDUCTO LLEGA LOS LUNES Y ALMACENADO PARA SEMANA
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	75

V. MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	RECOLECTAN

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

TOMAR EN CUENTA ITEMS NEGATIVOS.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA GOLIMA ANSARITA A	FIRMA: Diana MARia Gamez	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOLIMA ANSARITA A	NOMBRE: 3930476	NOMBRE:
CEDULA: 46387610	CEDULA: Diana MARia Gamez	CEDULA:
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO: 3124437437	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Manipuladora	CARGO:

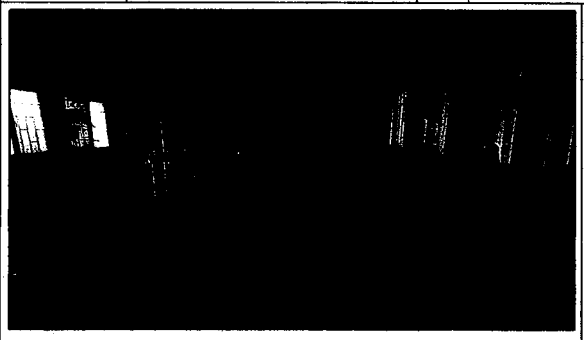
7306

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos Aprender — Es el Tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías — FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL CUSIANA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LOS YAGUAROS	**FECHA DE VISITA**	19-05-23		**HORA INICIO:**	7:55 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

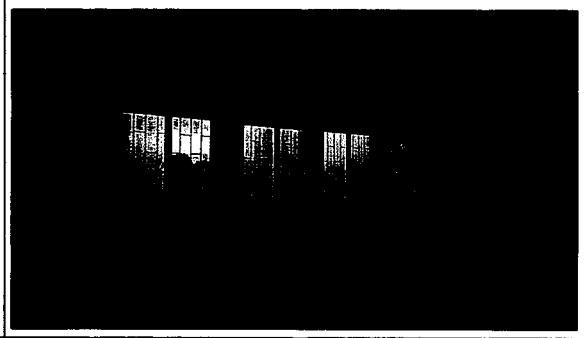


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Ítem No. 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	SIGLO XXI	Ciudad/ Municipio	TAURAMENA	Hora inicio:	9:46
Sede:	LAS DELICIAS	Fecha Visita:	29-05-2023	Hora terminación:	10:30
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	32	%	94.11	CONCEPTO FINAL	BUENO

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO CUENTA CON ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	%	80

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	100

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

2259

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	100

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	QUEMAN

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA GOLIMA ANGARITA A	FIRMA: MARTHA HEREDIA	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOLIMA ANGARITA A	NOMBRE: Martha Edit Heredia	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 24231713	CEDULA:
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO: 314 2046556	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Manipulador a	CARGO:

7359

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIGLO XXI	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL** (X)	
SEDE	LAS DELICIAS	**FECHA DE VISITA**	29-05-23		**HORA INICIO:**	9:46 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

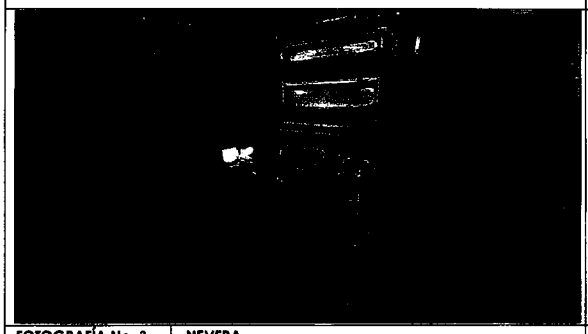


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

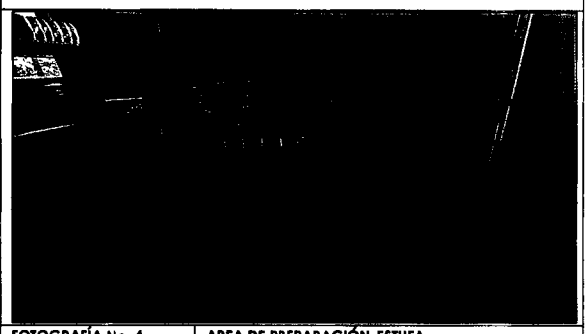


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

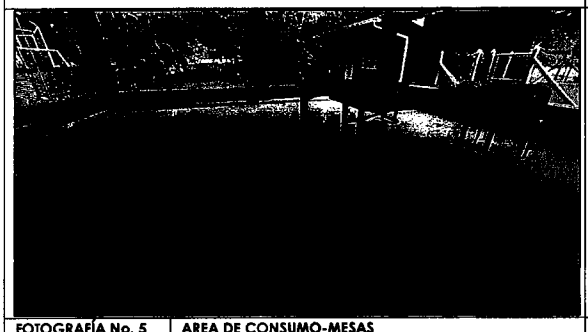


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa, capacidad suficiente.

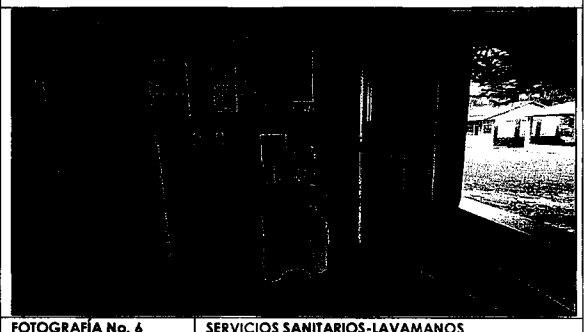


FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Ítem No. 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

2 261

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	CRIEET	**Ciudad/ Municipio**	TAURAMENA	**Hora inicio:**	12:05
Sede:	LA UNRABINE	**Fecha Visita:**	30-05-2023	**Hora terminación:**	1:05
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	34	**PUNTAJE OBTENIDO**	27	%	79.4	**CONCEPTO FINAL**	ACEPTABLE

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	NO HAY ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	**PUNTAJE OBTENIDO**	8	%	88.88

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	NO CUENTAN CON VIDRIOS NI BARRERAS DE PROTECCIÓN
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	0	ESTA DAÑADA

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO		**PUNTAJE OBTENIDO**			

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	0	PRESENTA DESPRENDIMIENTO DE PINTURA
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	SE ENCUENTRAN SIN VIDRIOS NI BARRERAS PROTECTORAS
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6		75

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energia eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	%	100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	SE ENTIERRA

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	%	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON LAVADO MANOS
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	0	NO CUENTA CON ELEMENTOS ASEO NECESARIOS.
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	%	33.33

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

LLEVAR SEGUIMIENTO A ITEMS EN CERO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MARIA GALIMA ANSARMA	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MARIA GALIMA ANSARMA	NOMBRE: Yhon Faver Ruiz	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 86010585	CEDULA:
TELEFONO: 3138548926	TELEFONO: 3102537986	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Rector	CARGO:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | Es el Tiempo de Casanare

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CRIEET	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA VORAGINE	**FECHA DE VISITA**	30-05-23	**HORA INICIO:**	12:05PM		
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:05PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

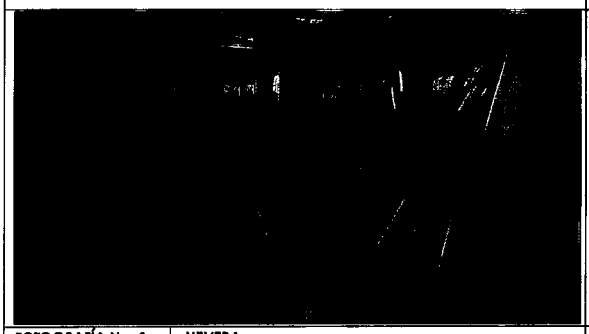


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

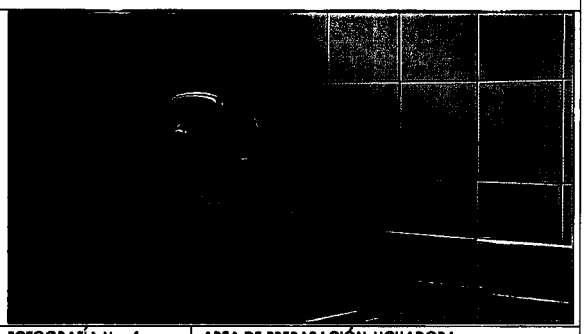


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

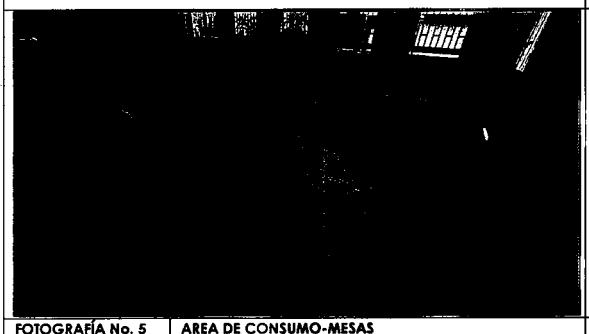


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-LICUADORA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Ítem No. 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

2269

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Gobernación Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Francisco Lucea	**Ciudad/ Municipio**	San Luis de Palenque	**Hora inicio:**	10:10Am
Sede:	El Garrancho	**Fecha Visita:**	30-05-2023	**Hora terminación:**	
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) · PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	**PUNTAJE OBTENIDO**	26	**PORCENTAJE %**	76.4 **CONCEPTO FINAL** Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento(X) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( ) Pintura	1	pintura.
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no (X) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	Requiere mantenimiento o cambio
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No se cuenta
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No se cuenta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	No se cuenta
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No se cuenta.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	50%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( )	1	pintura
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

7374

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	2265
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	0	La manipuladora la presta.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( )	1	pintura.
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	0	cada niño lo para.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Veredal
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas 2266
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	N,O	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	Comparte de los estudiante.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la sede El Garrancho, se observa lo siguiente: S

NO cuenta con equipo de foto, la nevera requiere mantenimiento

* No se cuenta con excavadora la manejuladora la presta,

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

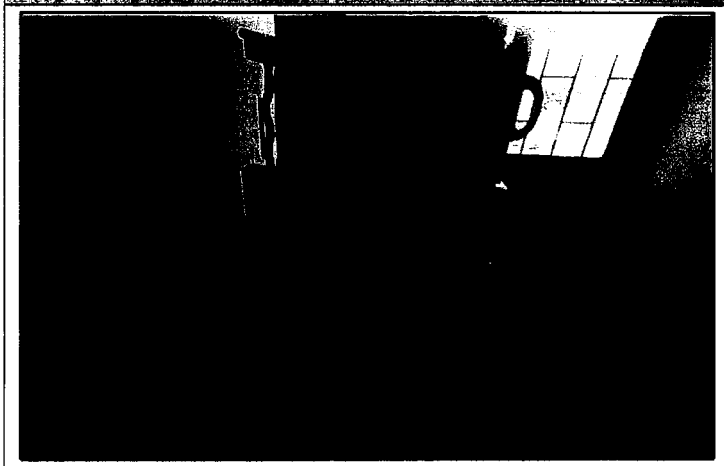
FIRMA: Estda M.	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Octda Maldonado	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 24 191 350	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 320 8301336	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

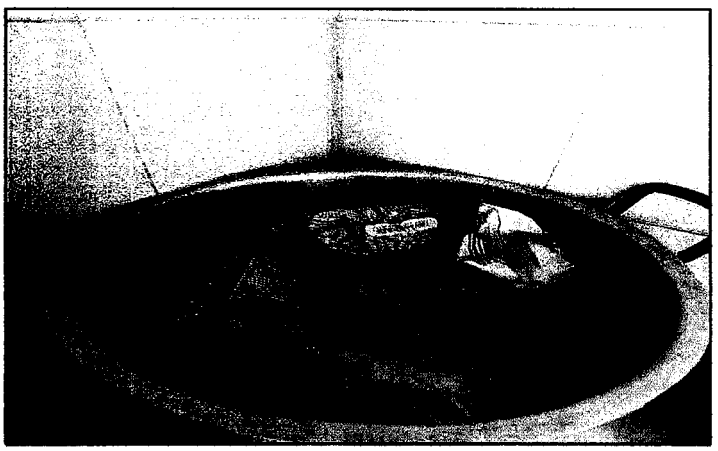
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL GARRANCHO	**FECHA DE VISITA**	30-05-2023	**HORA INICIO:**	10:10 AM		
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**			
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

1. AREA DE ALMACENAMIENTO





FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS**

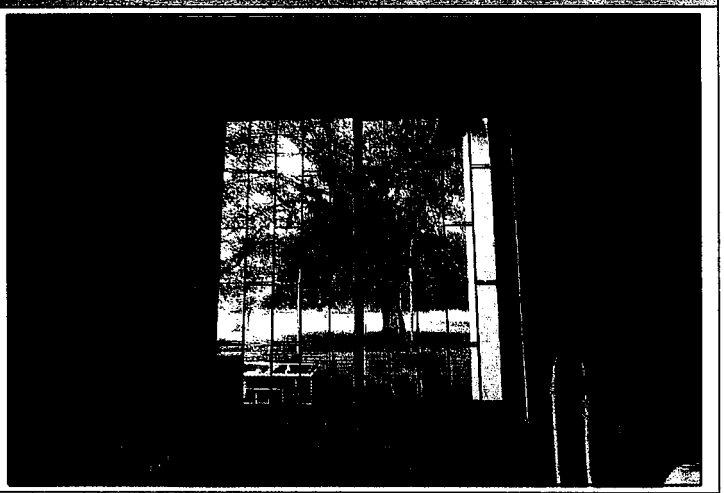
Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con área de almacenamiento, se utilizan recipientes y canastillas para almacenar la materia prima, la nevera no funciona

2. AREA DE PREPARACION



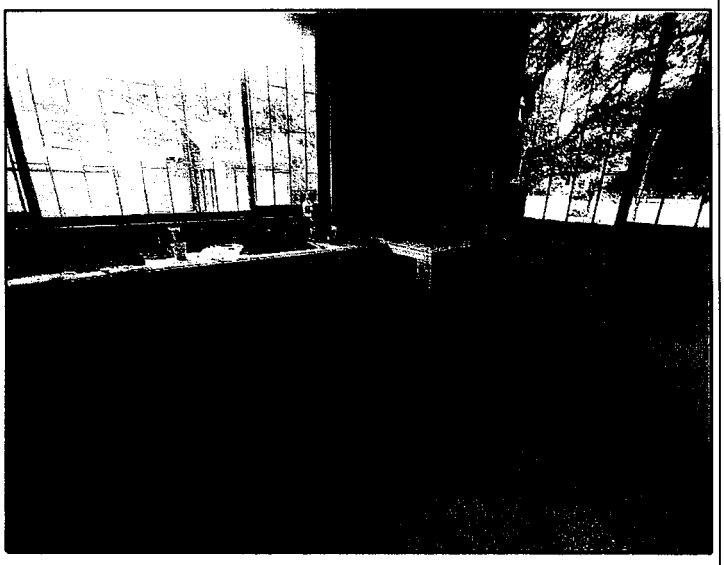


FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS - PISOS**	**FOTOGRAFÍA No. 3**	**INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)				**Ítem No 12:** Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**		**CUMPLE**	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:



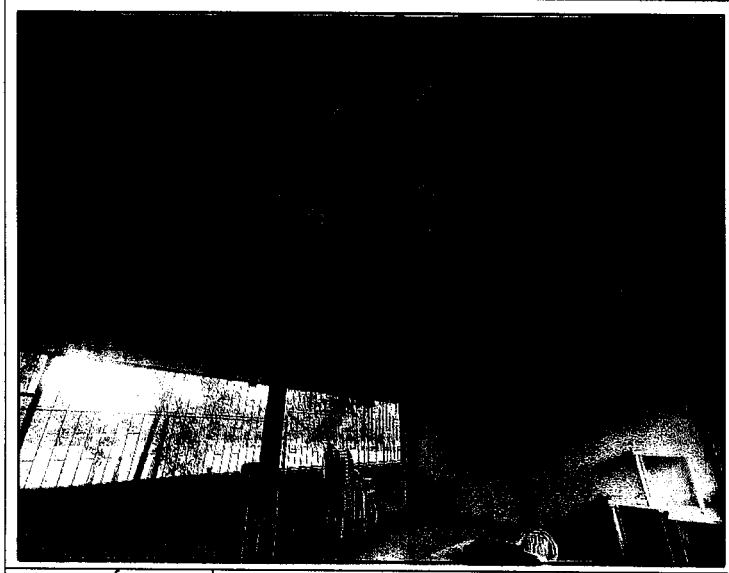


FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS	FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – MESONES
Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)		**Ítem No 14:** Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:	CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES:	





FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS	FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES
Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)		**Ítem No 19:** Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:	CUMPLE: X	NO CUMPLE:
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 20: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

IV SERVICIOS PUBLICOS

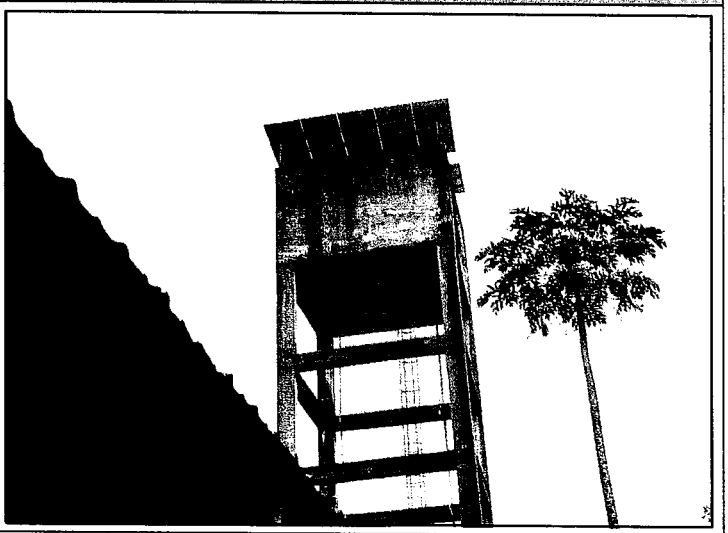


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 12: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender — Es el Tiempo de Casanare — Casanare

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

Edelmira Sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022

2270

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Francisco Lucco	Ciudad/ Municipio	San Luis de Palenq.	Hora inicio:	8:30 am
Sede:	Las Calles	Fecha Visita:	30-05-23	Hora terminación:	9:30 am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	28	PORCENTAJE %	80%	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) Ladrillo	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No se cuenta
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No se cuenta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	son de la manipuladora

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) Ladrillo	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

7320

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	2271
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	El lavaplatos no esta funcionando.
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	falta de mantenimiento
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	0	es de la manipuladora
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 75 %

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) ladrillo	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	Estan para cambio por el uso
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	0	Los platos estan deteriorados.
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 85,71 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo Profundo
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	nivel
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100 %

2272

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas.
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control en la sede las calles se observo lo siguiente:

- No se cuenta con recipientes plasticos.
- El lavaplatos no funciona debido a falta de mantenimiento a la red hidraulica.
- No recipiente plasticos son de la manipuladera, no cuenta con estos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Norma Aguilar	FIRMA: Norma Aguilar	FIRMA:
NOMBRE: Norma Aguilar	NOMBRE: Jose Montoya	NOMBRE:
CEDULA: 24790807	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3216746168	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO:	CARGO:

7322

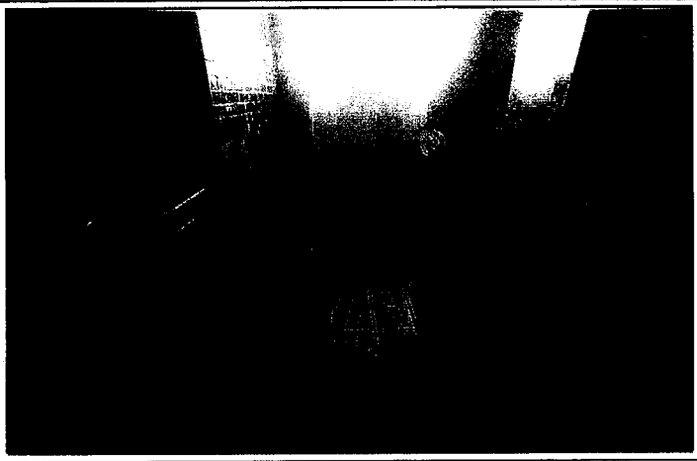
La educación es de todos Mineducación — Casanare	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO** **COMEDORES ESCOLARES** **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE**	2273 FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA CALLES	**FECHA DE VISITA**	30- 05 -23		**HORA INICIO:**	8:30 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	09:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

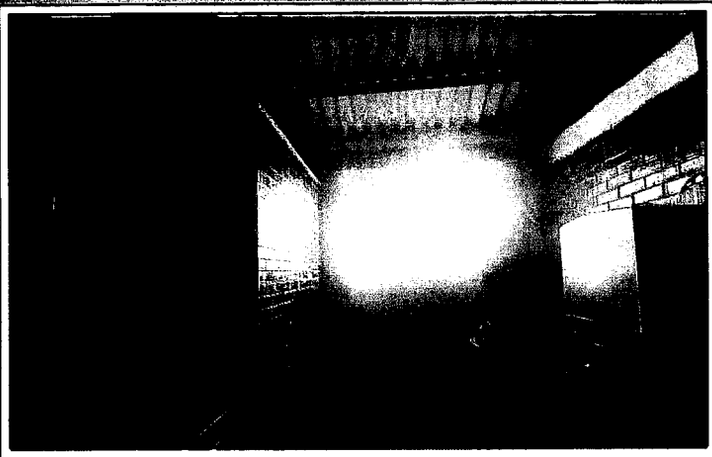


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS – PISO**

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

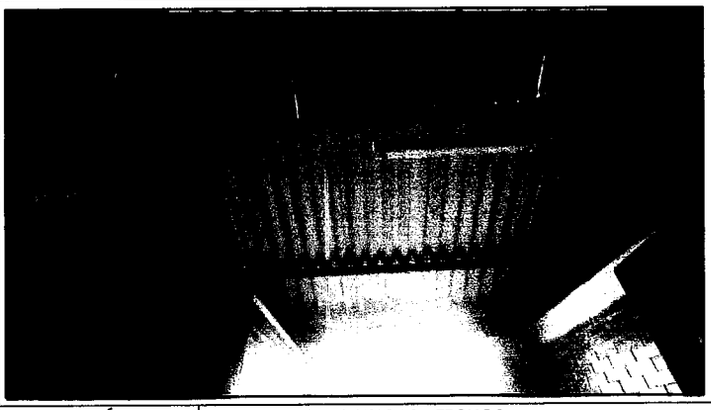


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS – PAREDES**

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - TECHOS**

Ítem No. 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

II. AREA DE PREPARCION

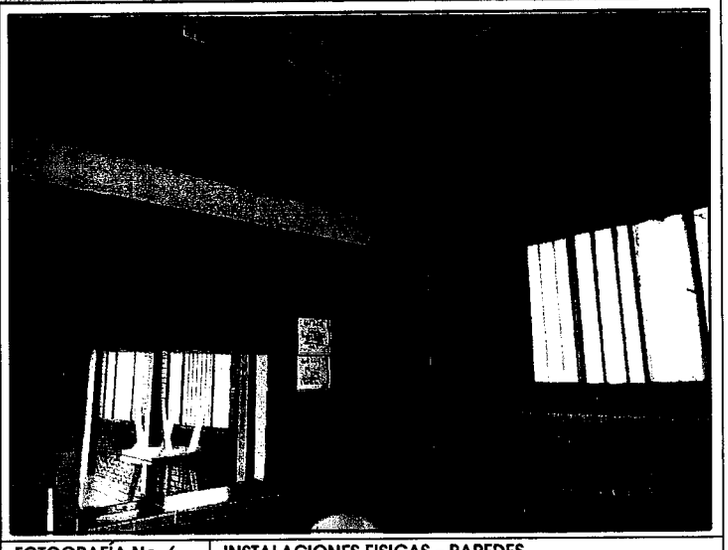


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

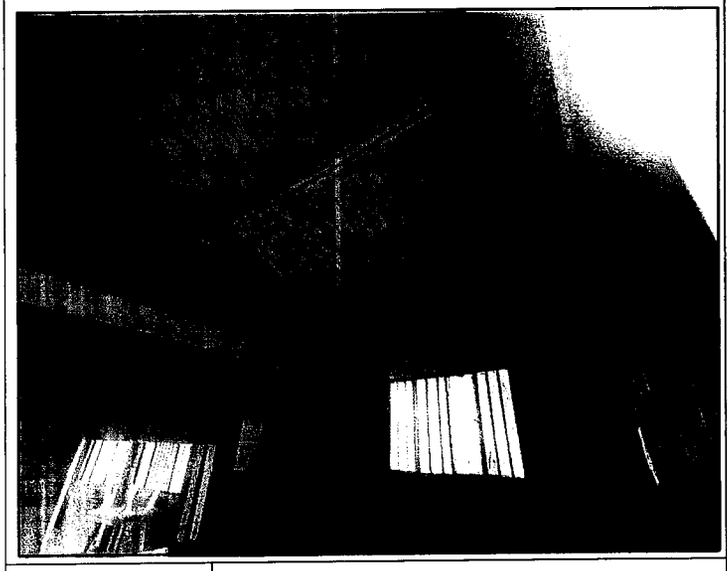


FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS – PAREDES

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

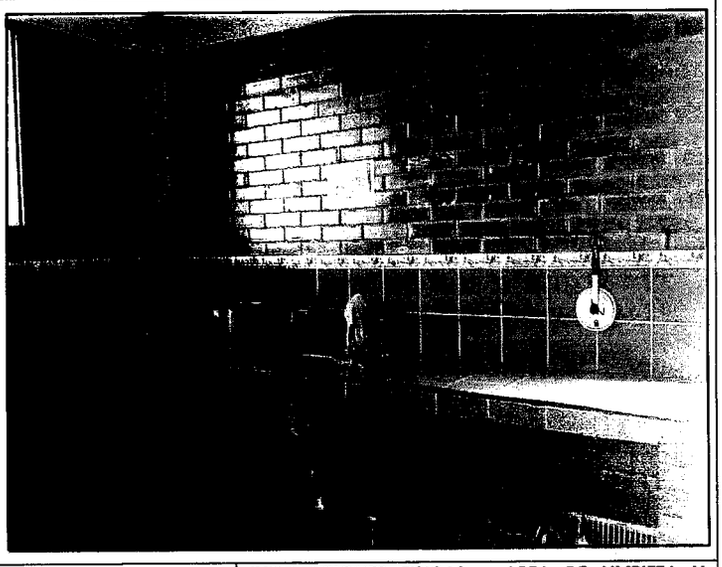


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Ítem No 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El lavaplatos no esta funcionando.

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

III. AREA DE CONSUMO

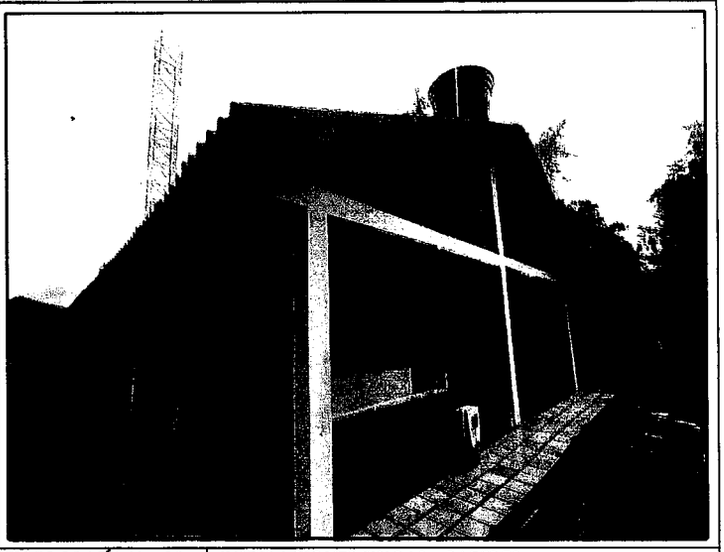


FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	INSTALACIONES FISICAS – PAREDES

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 11	INSTALACIONES FISICAS – TECHOS

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No cuenta con nevera.



FOTOGRAFÍA No. 12	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

IV. SERVICIOS PUBLICOS



FOTOGRAFÍA No. 13	SERVICIOS PUBLICOS.

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Pozo profundo



FOTOGRAFÍA No. 14	TANQUE DE ALMACENAMIENTO.

Ítem No 29: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: El tanque elevado no funciona, funciona el de nivel

2277

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare – Productivo, Competitivo, Sostenible | Gobernación de Casanare

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

edelmira sierra & Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	51610 XXI	Ciudad/ Municipio	TAURAMENA	Hora inicio:	10:30am
Sede:	51610 XXI	Fecha Visita:	31/05/2023	Hora terminación:	11:45 pm
Última visita de inspección sanitaria:	23-08-22	Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	95.5%
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	29	PORCENTAJE %	80.5% CONCEPTO FINAL: Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	0	Se observa desprendimiento de pintura en el pasillo(pared). Se observa orificios de la pared alrededor de la ventana (aparentemente área de abarrotes).
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	Drywall
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	Drywall
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se observa corrosión en la ventana (bodega de abarrotes).
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X)	1	El nevecon ubicado en el área de preparación requiere de mantenimiento.
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	los congeladores requieren de cambio de empaques.
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta con estibas
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	0	Se observan 2 baldosas partidas y leve desgaste en algunas de ellas.
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	Drywall

7322

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas Natural (X), gas propano ( ) leña o madera ( )	1	Estufa y plancha requieren de mantenimiento
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica (X)	1	La licuadora industrial requiere mantenimiento.
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5%.

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( )	0	Se observa deprendimiento de pintura en las paredes.
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	Plastica
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera (X) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	0	Faltan vasos.
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Capacidad. 2000L
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%.

2279

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%.

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	No cuenta con implemento de aseo.
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,6%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

De acuerdo a la visita técnica realizada a la sede SIGLO XXI, se dejan las siguientes observaciones:

- Realizar arreglos locativos (pisos, paredes y ventanas) del comedor escolar.
- Gestionar el mantenimiento a los equipo de conservación, estufas y hornos.
- Arreglar toma corriente que esta cerca al área de lavado de menaje.
- Gestionar la adquisición de vasos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Luz Mila Moreno Vargas	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Luz Mila	NOMBRE:
CEDULA: 1053514484	CEDULA: 1007262549	CEDULA:
TELEFONO: 3112637150	TELEFONO: 3203521588	TELEFONO:
CARGO: Prof. apoyo Interventoria	CARGO: Manipuladora	CARGO:

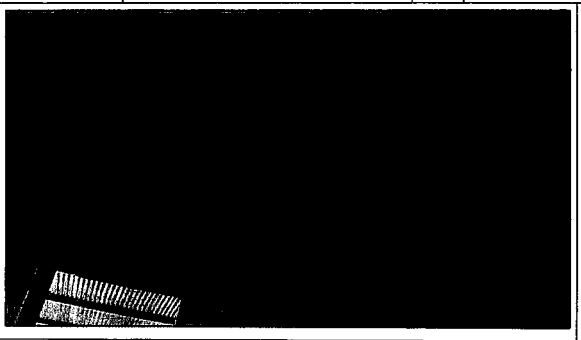
7329

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIGLO XXI	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SIGLO XXI	**FECHA DE VISITA**	31-05-23		**HORA INICIO:**	12:40 PM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:50 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

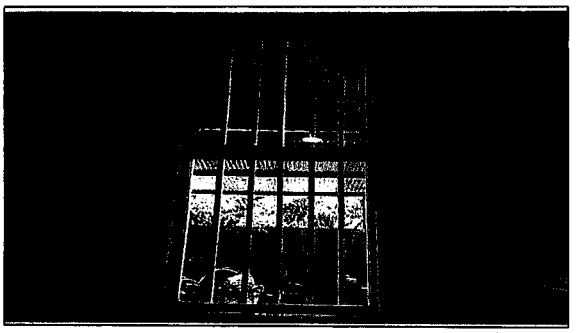


FOTOGRAFÍA No. 1 | **AREA DE ALMACENAMIENTO-PAREDES**

Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: se observa desprendimiento de pintura en la pared (partes superior) del pasillo que conduce al área de bodegas y la pared alrededor de la ventana de bodega de abarrotes tiene superficie áspera.



FOTOGRAFÍA No. 2 | **AREA DE ALMACENAMIENTO -VENTANAS**

Ítem No 16: Las puertas y ventanas están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: se observa corrosión en el marco de la ventana de la bodega de abarrotes.

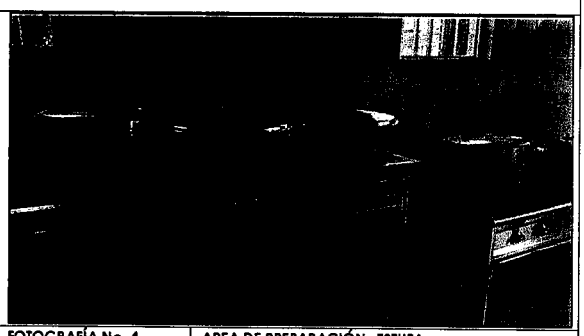


FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE PREPARACIÓN- PISO**

Ítem No 13: Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (especificar material y estado).

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: se observan 2 baldosas partidas y desgaste en el piso del área de preparación.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN- ESTUFA**

Ítem No 23: El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) doméstica ( ) es a: gas natural(X), gas propano ( )leña ( )

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Las estufas requieren de mantenimiento.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **ÁREA DE CONSUMO-PAREDES**

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: se observa desprendimiento de pintura en paredes del área de consumo.



FOTOGRAFÍA No. 6 | **AREA DE CONSUMO-MENAJE**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: La cantidad de vasos es insuficiente.

2281

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender — Es el Tiempo de Casanare — Productivo, Forestativo-Sostenible — Gobernación de Casanare

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

edelmira sierra — Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Integrado de Trinidad	**Ciudad/ Municipio**	Trinidad	**Hora inicio:**	8:00 AM
Sede:	El Calvario	**Fecha Visita:**	31-05-2023	**Hora terminación:**	9:10 AM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	33	**PUNTAJE OBTENIDO**	27	**PORCENTAJE %**	81,81	**CONCEPTO FINAL**	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	Requiere mantenimiento
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	falta
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	falta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	falta
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	falta

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	**PUNTAJE OBTENIDO**	5	**PORCENTAJE %**	55,55 %

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	la
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

7337

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas Natural ( ) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	

2282

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro: Baldosa	N/A	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	N/A	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	pozo profundo
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

2283

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	faltan canecas para residuos Organico.
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	Lavadero.
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	Lavadero
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	compartido
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de contro en la sede El Calvario se observo lo siguiente:

- La nevera requiere mantenimiento, no congela.
- Lavado de mano de los beneficiarios no se cuenta.
- La licuadora es de la manipuladora.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Zulma cenobia	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Zulma cenobia Guarin	NOMBRE: Jose Montañez	NOMBRE:
CEDULA: 1-118.553.970	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 311 629.558	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO:	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

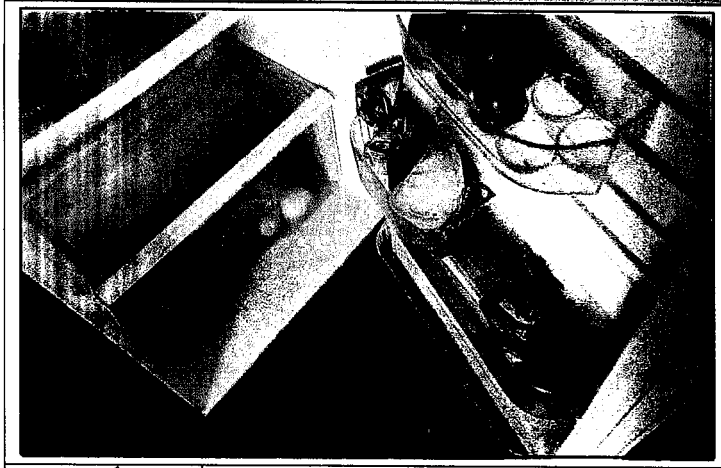
7333

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INTEGRADO DE TRINIDAD	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL CALVARIO	**FECHA DE VISITA**	31-05-2023	**HORA INICIO:**	08:00 AM		
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:10 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

I. AREA DE ALMACENAMIENTO





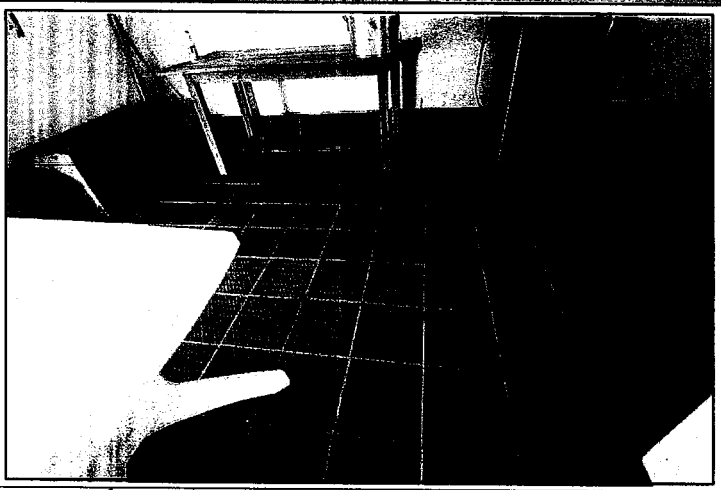
FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE		NO CUMPLE	
	X		

OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con área de almacenamiento, se utilizan recipientes y canastillas para almacenar la materia prima

II. AREA DE PREPARCION

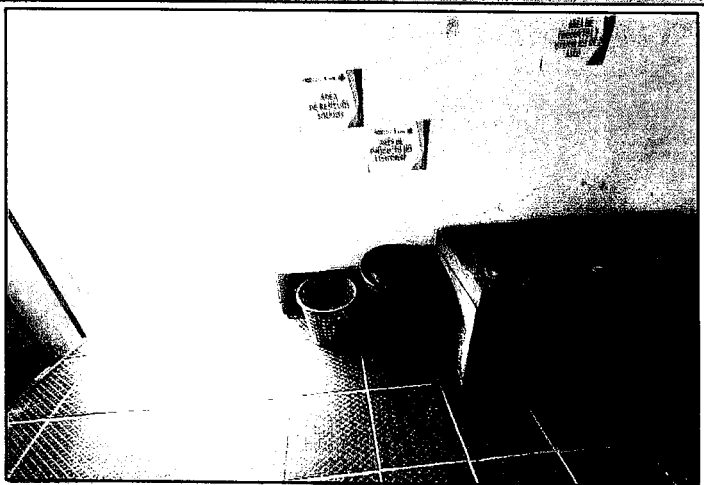


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	
	X		

OBSERVACIONES:

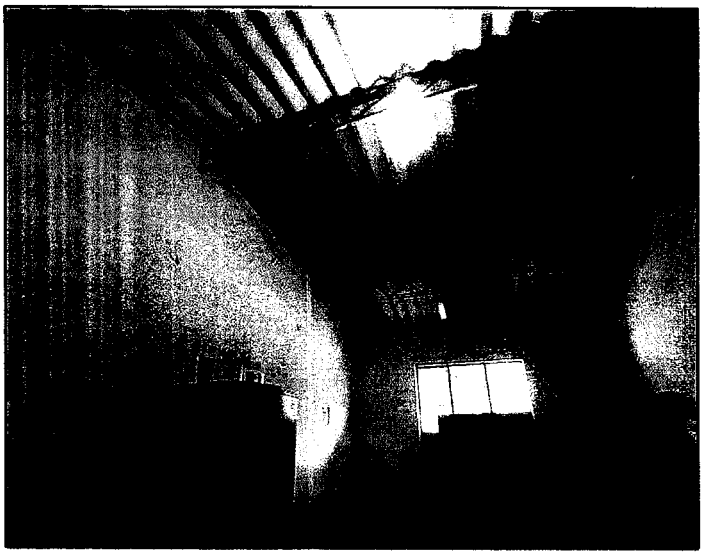


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	
	X		

OBSERVACIONES:

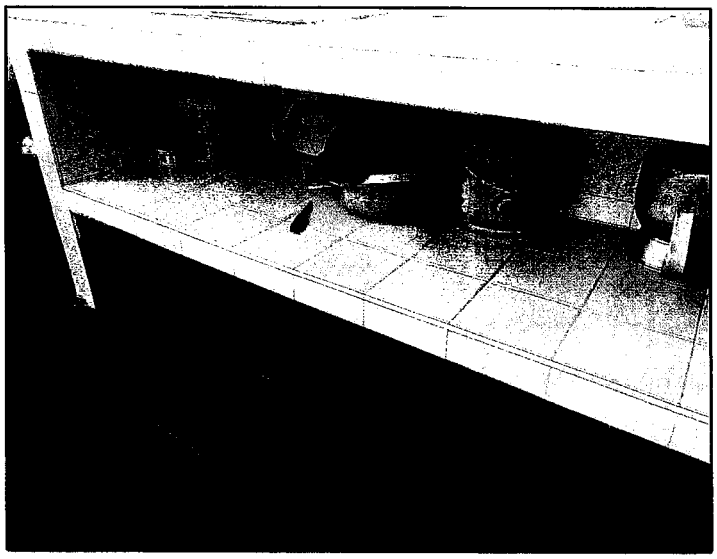


FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

III. AREA DE CONSUMO

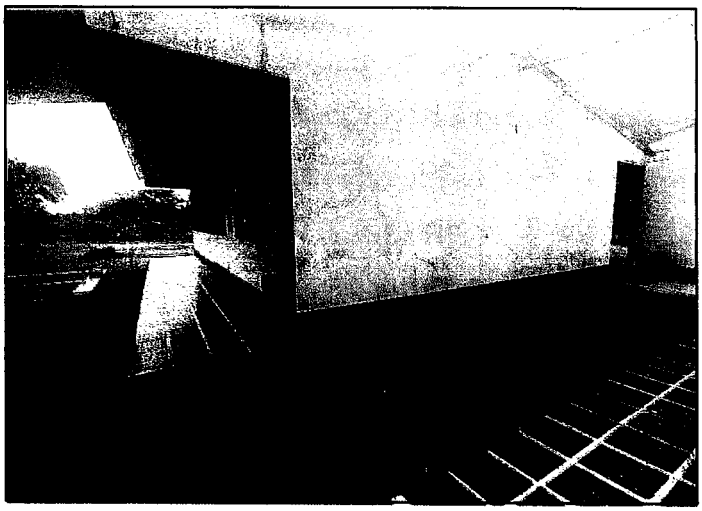


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



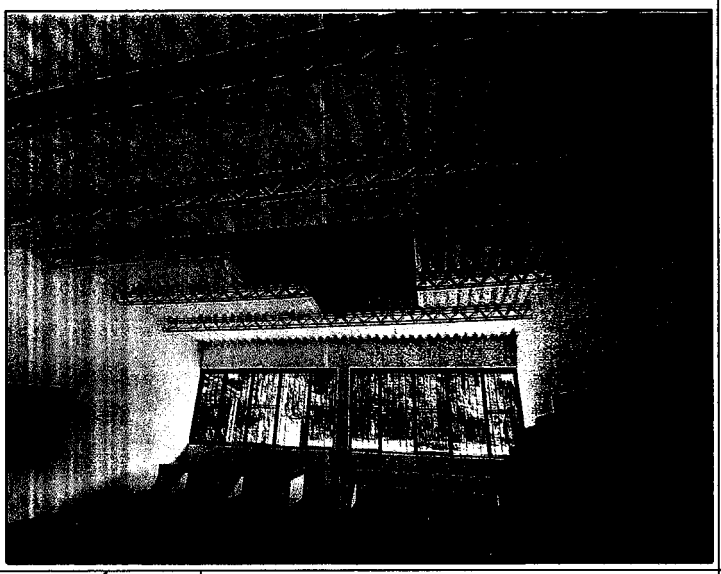
FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

III. INFORME OPERATIVO - FICHA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



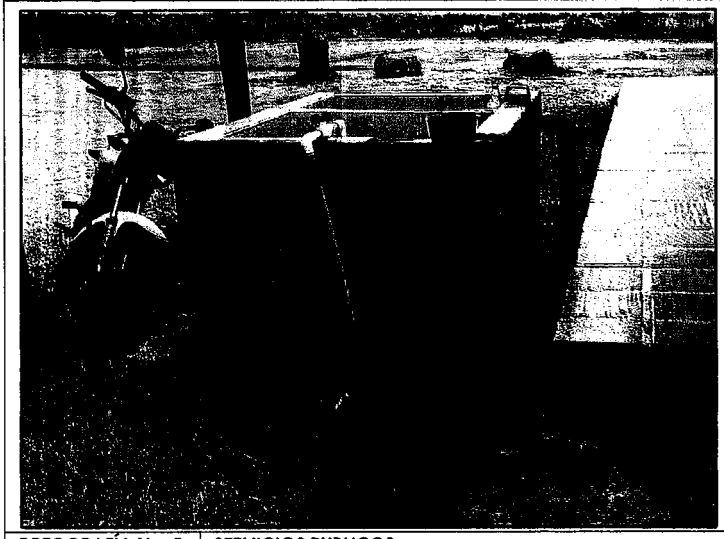
FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

IV. SERVICIOS PUBLICOS



FOTOGRAFÍA No. 5	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2287

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Integrado de Trinidad	**Ciudad/ Municipio**	Trinidad	**Hora inicio:**	8:30 Am
Sede:	San Joaquin	**Fecha Visita:**	31-05-2023	**Hora terminación:**	9:30 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	**PUNTAJE OBTENIDO**	28	**PORCENTAJE %**	82,4
CONCEPTO FINAL	Aceptable				

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	55,55%

II. AREA DE PREPARCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	0	

7334

2288

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Requiere proteccion
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural ( ), gas propano (X) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

7338

2289

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	N.O	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	Comparticio con estudiante

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control en la sede San Joaquin se observo lo siguiente:

Las instalaciones son adecuadas para la prestacion de servicio

- falta equipo de frio, la nevera requiere mantenimiento.
- Los recipientes plasticos para la cocina, son suministrados por la manipuladora.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Lenis Pérez	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Lenis Pérez	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 1116662158.	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 318 5886068	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Prol. de Apoyo	CARGO:

7337

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INTEGRADO DE TRINIDAD	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN JOAQUIN	**FECHA DE VISITA**	31-05-2023		**HORA INICIO:**	08:30 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

I. AREA DE ALMACENAMIENTO





FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con área de almacenamiento, se utilizan recipientes y canastillas para almacenar la materia prima, La nevera requiere mantenimiento.

II. AREA DE PREPARCION



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



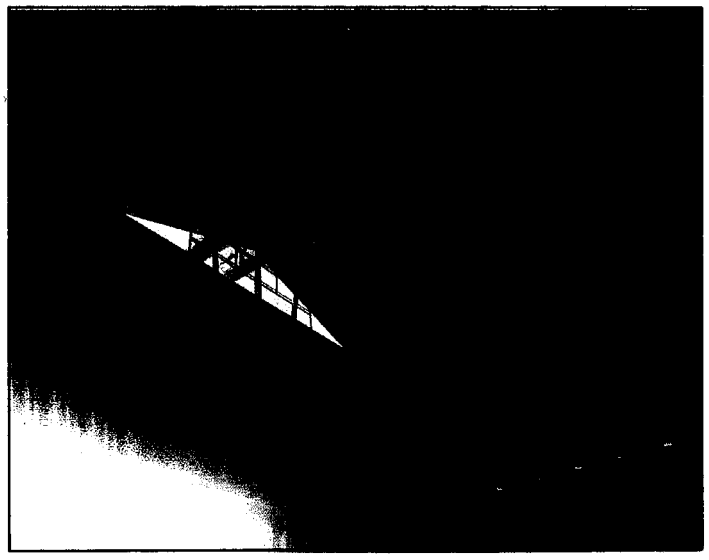
FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

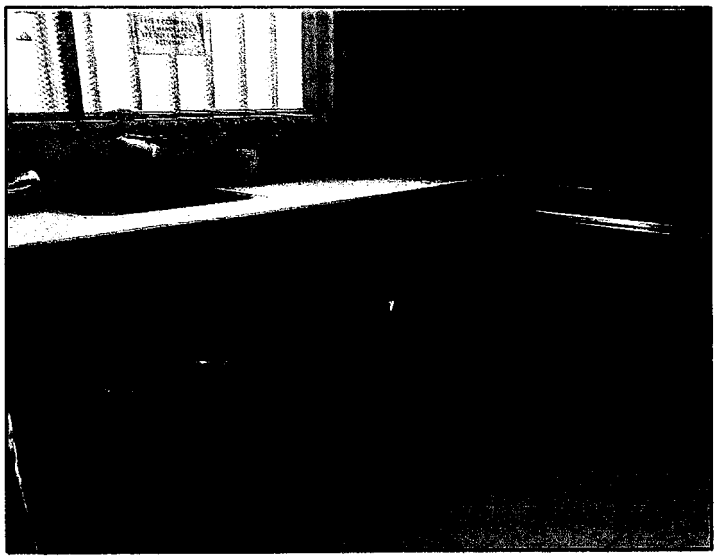


FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa aberturas en el techo y la pared



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

III. AREA DE CONSUMO



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

IV. SERVICIOS PUBLICOS

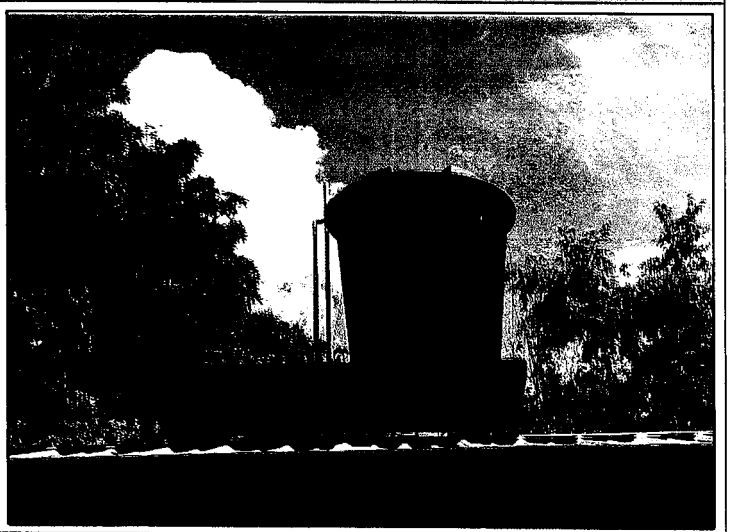


FOTOGRAFÍA No. 5	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: pozo profundo



FOTOGRAFÍA No. 6	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2293

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender — Es el Tiempo de Casanare — Productivo, Equitativo, Sostenible — Gobernación de Casanare

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

Edelmira Sierra & Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Integrado de Trinidad	**Ciudad/ Municipio**	Trinidad	**Hora inicio:**	10:15 Am
Sede:	Francisco de Paula S.	**Fecha Visita:**	31 05-2023	**Hora terminación:**	11:30 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	27	**PORCENTAJE %**	77.1% **CONCEPTO FINAL** Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	prestada.
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	de la manipuladora.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	50

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	2294
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	0	De la manipuladora
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5 %

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X)) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	Falta Mesas
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	Falta Sillas
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo Profundo
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

2293

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	NO se cuenta
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	N.O	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	comparte con los estudiantes.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la sede Francisco de Paula 3, se observa lo siguiente:

En las instalaciones cuenta condiciones adecuadas para la prestacion de servicio.

- La manipuladora facilicita los elementos faltentes para la operacion.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: ROSA ERMINDA PELAYO
NOMBRE: ROSA ERMINDA P.
CEDULA: 1006450164
TELEFONO: 3164294022
CARGO: MANIPULADORA

FIRMA:
NOMBRE: José Montaña C.
CEDULA: 1118534255
TELEFONO: 311 2632150
CARGO: Prof. de Apoyo

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

7345

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

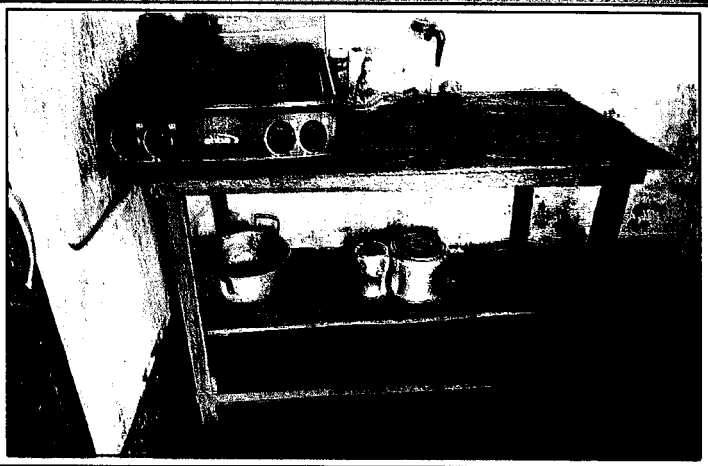
FORMATO FOTOGRAFICO COMEDORES ESCOLARES - GUIA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INTEGRADO DE TRINIDAD	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	**FECHA DE VISITA**	31-05-2023		**HORA INICIO:**	10:15 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

I. AREA DE ALMACENAMIENTO





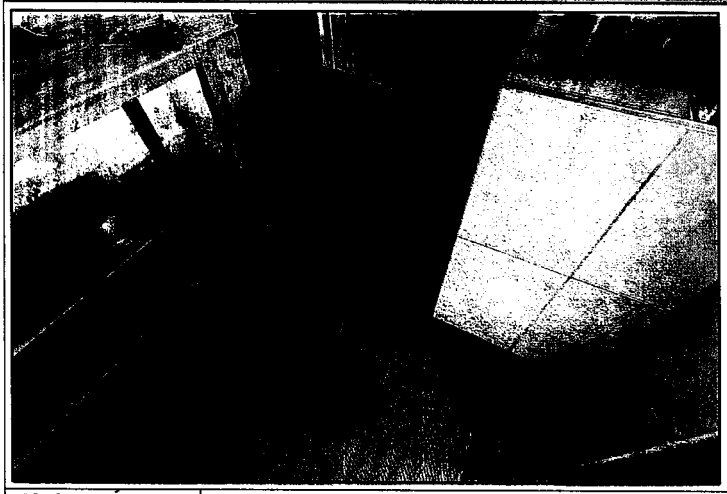
FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con área de almacenamiento, se utilizan recipientes y canastillas para almacenar la materia prima.

II. AREA DE PREPARCION

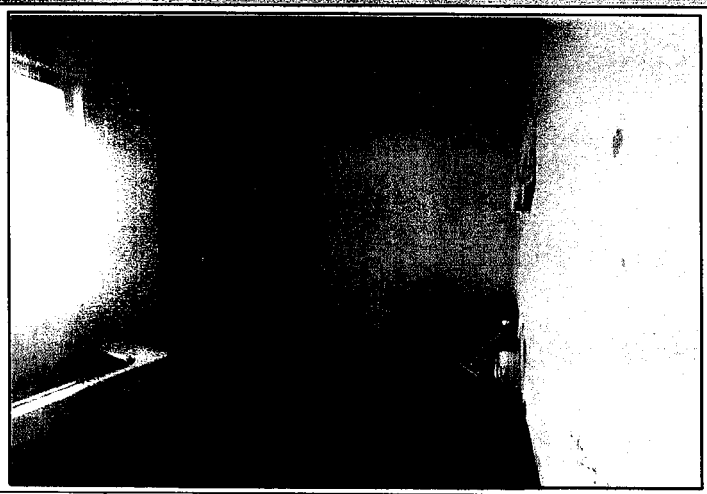


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

II. INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

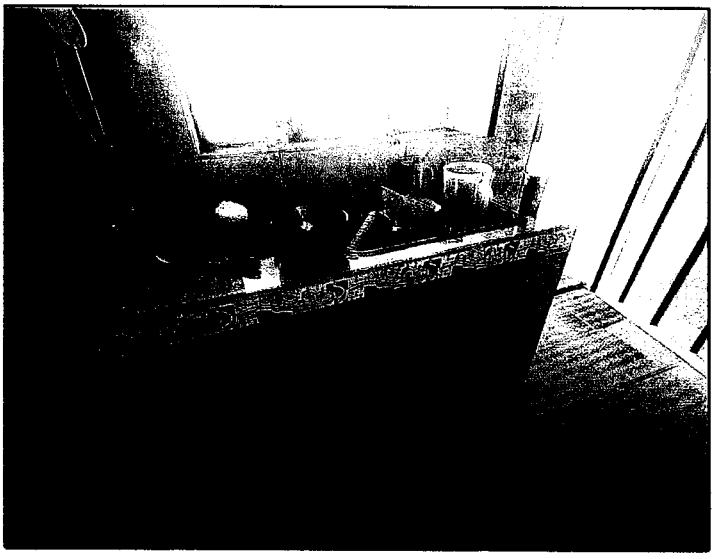


FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



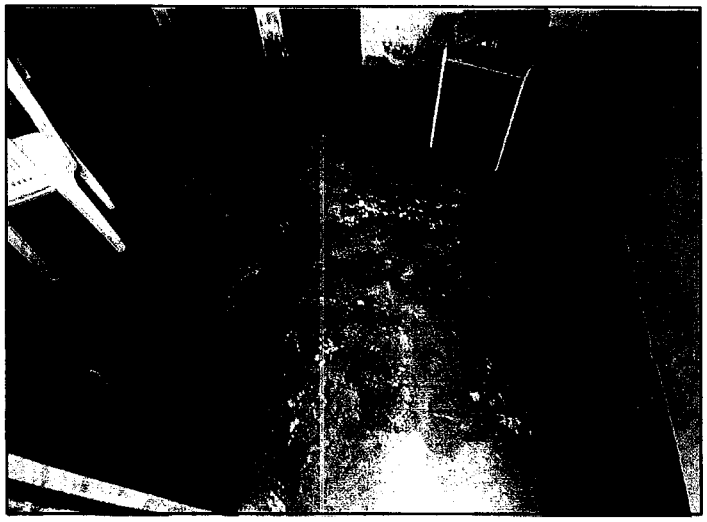
FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS - MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

III. AREA DE CONSUMO



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



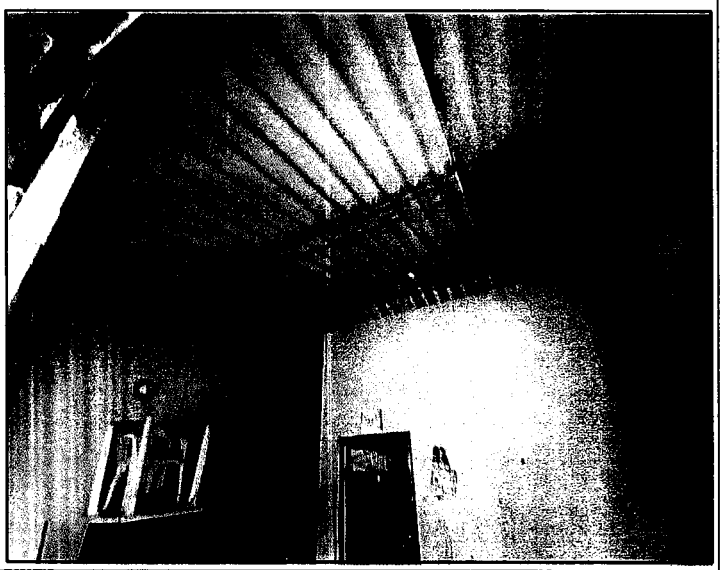
FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA | HOJA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS – TECHOS

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



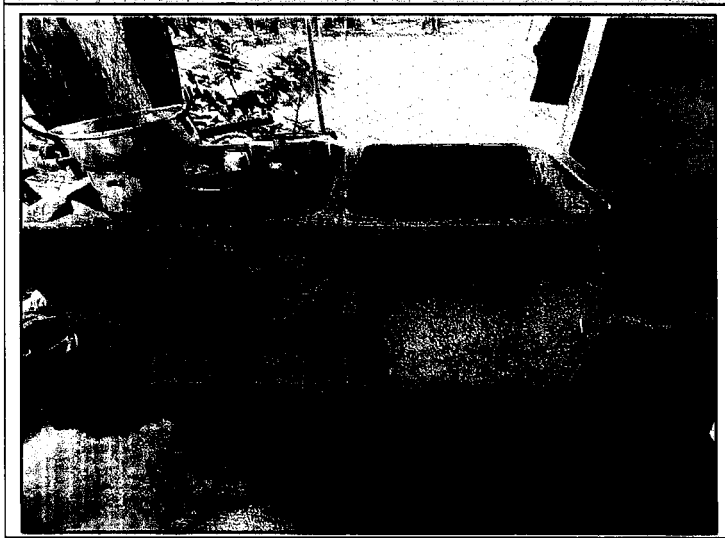
FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

IV. SERVICIOS PUBLICOS



FOTOGRAFÍA No. 5	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2299

ANEXO 54

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 2 al 31 de mayo de 2023

1349

2300

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal Casanare
E mail: interventoríapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

4350

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PERIODO: DEL 02 A 31 MAYO DE 2023

YOPAL- CASANARE
2023

Yopal Casanare
E mail: interventoríapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

7357

2302

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 5
MARCO NORMATIVO 6
MARCO CONCEPTUAL 7
1. OBJETIVOS 9
1.1 GENERAL 9
1.2 ESPECÍFICOS 9
2. ALCANCE 10
3. METODOLOGÍA 10
3.1 ASPECTOS DEL ACTA DE VERIFICACIÓN 11
4. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS 14
4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DE ANÁLISIS 14
4.2 DIAGNÓSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS PARA LA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO (PS) 16
5. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS POR MUNICIPIO 59
5.1 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR ASPECTO A EVALUAR 60
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 62

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa. 11
Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante el Diagnostico de infraestructura 11
Tabla 3. Consolidado de Visitas de diagnóstico a las Instituciones Educativas durante el mes de mayo del 2023. 14
Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Aguazul (ps) 16
Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Chameza (ps) 24
Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Hatocorozal (ps) 25
Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Maní (ps) 28
Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchia (ps) 30
Tabla 9. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Paz de ariporo (ps) 35
Tabla 10. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Pore (ps) 37
Tabla 11. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Sabanalarga (ps) 42
Tabla 12. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis De Palenque (ps) 43
Tabla 13. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara (ps) 44
Tabla 14. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis De Palenque (ps) 44
Tabla 15. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tauramena (ps) 52

7352

2303

Tabla 16. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad (PS) 56

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento verificacion de infraestructura por municipio periodo de 02 al 31 de mayo de 2023 59
Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento por aspectos evaluados 60

2303

INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 0914 de 2023 cuyo objeto es: "**OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, fue realizado el seguimiento al Contrato de prestación de servicio No. 0938 del 2023, cuya ejecución otorga la operatividad del Programa de Alimentación Escolar - PAE, dado por el operador "UNION TEMPORAL NUTRIPAE 2023".

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de instalaciones físicas y sanitarias", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** durante el "periodo comprendido entre el **02 al 31 de mayo de 2023".** Por consiguiente, se expone que, en el plazo citado previamente, se realizaron visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en el objeto del Contrato No. 0914 de 2023, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

En este sentido, es claro resaltar que las inspecciones cumplen el rol de generar alertas oportunas con respecto a la infraestructura de los restaurantes escolares, para que los actores responsables del programa (Operador y/o Entidad Territorial Certificada –ETC-), ejecuten acciones de mantenimiento que garanticen los espacios apropiados para la preparación en sitio o consumo de las raciones alimentarias por parte de los titulares de derecho. Lo anterior, considerando que las instalaciones que dan operatividad al PAE, deberán estar libres de focos de insalubridad y bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas, para brindar calidad e inocuidad de los alimentos elaborados para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare.

MARCO NORMATIVO

- ✓ Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional *"Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)".*

- ✓ *Ley 09 de 1979, que establece las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteran las características del ambiente exterior de las edificaciones hasta hacerlo peligroso para la salud humana.*

- ✓ Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*

MARCO CONCEPTUAL

Alimento Contaminado: El que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto, en normas reconocidas internacionalmente. (Resolución 2674 de 2013)

Alimento perecedero: "Alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio". (Resolución 2674 de 2013).

Autoridades Sanitarias Competentes: "Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente". (Resolución 2674 de 2013).

Buenas Prácticas de Manufactura: "Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción". (Resolución 2674 de 2013)

Calidad: Corresponde a las características del alimento que hace que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Inocuidad: "Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Manipulador de alimentos: "Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos". (Resolución 2674 de 2013)

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Modalidad de suministro: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad para la atención en la institución educativa: Preparada en Sitio, Comida Caliente Transportada o Industrializada.

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa.

Permiso sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

Proveedor o expendedor: "Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público".

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Residuos: Todo material inservible que queda como resultado de un proceso.

Suministro: Para efectos del presente anexo, la expresión "suministro", acoge la acepción gramatical de acción y efecto de proveer algo; para el caso del PAE, se entenderá como la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y elementos propios del Programa para el logro de su objetivo.

1. OBJETIVOS

1.1 GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares bajo los criterios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y aplicados por la interventoría para verificar la ejecución del objeto **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** del contrato No. 0938 del 2023.

1.2 ESPECÍFICOS

- Realizar el diagnóstico de infraestructura física y sanitaria, de los restaurantes escolares donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar bajo el contrato No. 0914 del 2023.

- Consolidar información para la Entidad Territorial Certificada –ETC, relacionada con el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares del Departamento, con el fin de que este actor, tome acciones correctivas necesarias para el mejoramiento de la operatividad del PAE.

- Definir porcentualmente la conformidad y/o cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo, donde se desarrolla el PAE, en aras de alimentar el diagnostico situacional de las sedes educativas priorizadas.

2. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios No. 0914 de 2023 cuyo objeto es: "**OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** y establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurante escolares del departamento de Casanare donde se desarrolla el PAE.

3. METODOLOGÍA

Para establecer el presente diagnóstico, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO – RACION INDUSTRIALIZADA" con base en los lineamientos técnicos del PAE y posteriormente, evaluó 5 aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo, servicios públicos, manejo y disposición de residuos y servicios sanitarios. Lo anterior, fue calificado mediante 4 criterios: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado.

Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS), la cual es aplicada en todo el territorio nacional y es uno de los referentes para el manejo del PAE, el estudio se enfocó en los siguientes requerimientos:

- ✓ **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS:** Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
  Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

- ✓ **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:** La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas e impidan el acceso de material particulado o agentes externos que pueden alterar la calidad de los productos, las áreas de almacenamiento deben ser las adecuadas, no se debe permitir el ingreso de animales.

- ✓ **ABASTECIMIENTO DE AGUA:** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe contar con

tanque de almacenamiento de agua con tapa, el tanque debe ser de un material que garantice su potabilidad, se debe realizar una limpieza y desinfección periódica.

- ✓ **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS:** Debe existir un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies que tengan contacto con este.

- ✓ **INSTALACIONES SANITARIAS:** Los establecimientos destinados a la fabricación de alimentos y/o procesamiento deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres. Estos servicios, deben mantenerse limpios y proveerse de jabón desinfectante y elementos desechables.

En conjunto con los aspectos anteriormente señalados, las áreas de elaboración de los productos objeto de la Resolución 2674 de 2013, deben cumplir adicionalmente con requisitos específicos de diseño, en paredes, techos, pisos, puertas, ventanas, desagües, iluminación, ventilación y estructuras eléctricas. El estado y mantenimiento de estas condiciones, se debe complementar con el desarrollo de un Plan de Saneamiento básico, que contenga objetivos claramente definidos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos en las áreas de procesamiento de los comedores escolares.

El porcentaje final será analizado con los puntos de cortes establecidos por la UApA, estipulados en la tabla N° 1.

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa.

Muy bueno	95% - 100%	**Bueno**	85% - 94.9%
Aceptable	70% - 84.9%	**Deficiente**	< 69%

3.1 ASPECTOS DEL ACTA DE VERIFICACIÓN

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante el Diagnostico de infraestructura

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO
1	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa( )
2	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ()
3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )

4	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )
5	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
6	El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )
7	El área de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )
8	El área de almacenamiento cuenta estibas.
9	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.
10	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos
	II. AREA DE PREPARACION
11	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )
12	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )
13	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )
14	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )
15	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
	II. AREA DE CONSUMO
16	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.
17	El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )
18	El área de preparación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )
	III. AREA DE CONSUMO
19	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )
20	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )
21	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )
22	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )
23	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

2312

24	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plástica ( ) madera ( ) otro:_____
25	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plástica ( ) madera ( ) otro:_____
26	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.
	IV. SERVICIOS PUBLICOS
27	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.
28	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)
29	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.
30	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.
31	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.
	V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
32	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.
33	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.
34	Disposición final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección ( )
	VI. SERVICIOS SANITARIOS
35	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.
36	Cuenta con los implementos de aseo necesarios.
37	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.

4. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DE ANÁLISIS

Para el periodo del 02 al 31 de mayo del presente año, se realizaron 61 diagnósticos para verificar el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares que hacen parte del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en ejecución mediante el Contrato No. 0914 del 2023 cuyo objeto es: "OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE." Estas visitas contemplaron 12 municipios y estuvieron enfocadas en determinar el cumplimiento o no de las condiciones mínimas de infraestructura necesarias para prestar el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta los criterios dados por la Resolución 2674 de 2013. Los municipios y las instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3. Consolidado de Visitas de diagnóstico a las Instituciones Educativas durante el mes de mayo del 2023.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1	9/05/2023	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA - LA FRAGUA
2	9/05/2023	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	QUEBRADA ONDA
3	9/05/2023	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	EL CEIBO
4	9/05/2023	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	ALTO GRANDE
5	9/05/2023	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS
6	10/05/2023	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	SANTA ROSA
7	10/05/2023	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	SAGRADO CORAZON DE JESUS
8	10/05/2023	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	SAGRADO CORAZON - LAS LAJAS
9	10/05/2023	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	LAS GUACAMAYA
10	10/05/2023	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	SANTA ANA
11	11/05/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	BRISA DEL MUESE
12	11/05/2023	PORE	EL BANCO	ALTAMIRA
13	11/05/2023	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA - PREESCOLAR
14	16/05/2023	MANI	GAVIOTAS	MACUCO
15	16/05/2023	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS
16	16/05/2023	NUNCHIA	EL PRETEXTO	SAN NICOLAS DE SIRIVANA
17	16/05/2023	NUNCHIA	EL PRETEXTO	EL PRETEXTO
18	16/05/2023	NUNCHIA	EL PRETEXTO	GUACHARACAS

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
19	17/05/2023	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO
20	17/05/2023	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA MARIA DE PALMARITO
21	18/05/2023	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	LA UNION
22	18/05/2023	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR
23	18/05/2023	HATO COROZAL	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	LAS PALMAS
24	18/05/2023	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	EL PARAISO
25	19/05/2023	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	MATAPALITO
26	19/05/2023	PORE	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO
27	19/05/2023	PORE	ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO
28	19/05/2023	PORE	ANTONIO NARIÑO	BELLAVISTA
29	19/05/2023	PORE	ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA
30	23/05/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA GRACIELA
31	23/05/2023	AGUAZUL	LA TURUA	FRANCISCO JOSE DE CALDAS
32	23/05/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA DEFENSA
33	23/05/2023	TAURAMENA	JOSE MARIA CORDOBA	DIVIÑO NIÑO
34	23/05/2023	TAURAMENA	JOSE MARIA CORDOBA	LAS BRISAS
35	23/05/2023	TAURAMENA	JOSE MARIA CORDOBA	LA UNION
36	24/05/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	EL GUAIMARO
37	24/05/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	EL TESORO DEL BUBUY
38	24/05/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESPERANZA
39	24/05/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESMERALDA
40	24/05/2023	NUNCHIA	LAS MERCEDES	ROJA PINILLA
41	24/05/2023	NUNCHIA	LAS MERCEDES	CAZADERO
42	24/05/2023	NUNCHIA	LAS MERCEDES	PRINCIPAL
43	25/05/2023	PORE	EL BANCO	AGUA LINDA
44	25/05/2023	PORE	EL BANCO	LA MAPORA
45	25/05/2023	PORE	EL BANCO	EL BANCO
46	26/05/2023	AGUAZUL	LA TURUA	EL SALITRE
47	26/05/2023	AGUAZUL	LA TURUA	CERRITO
48	26/05/2023	AGUAZUL	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS
49	26/05/2023	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO
50	29/05/2023	AGUAZUL	LA TURUA	LA TURUA
51	29/05/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
52	29/05/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS
53	29/05/2023	TAURAMENA	EL CUSIANA	LOS YAGUAROS
54	29/05/2023	TAURAMENA	SIGLO XXI	LAS DELICIAS
55	30/05/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL GARRANCHO
56	30/05/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LAS CALLES
57	30/05/2023	TAURAMENA	CRIEET	LA VORAGINE
58	31/05/2023	TAURAMENA	SIGLO XXI	SIGLO XXI
59	31/05/2023	TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	EL CALVARIO
60	31/05/2023	TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN
61	31/05/2023	TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

A continuación, se presenta el análisis del estado locativo y sanitario de las instituciones educativas visitadas durante el periodo, y se consolida la información teniendo en cuenta la modalidad de servicio de operación del PAE y el municipio de referencia. En tal resumen se incluye recomendaciones de acciones de mejora que podrán ser tenidas en cuenta para corregir las anomalías halladas en las instalaciones físicas de las unidades aplicativas del Departamento, así como, las falencias en la implementación de los programas del plan de saneamiento aprobados para la ejecución del PAE.

4.2 DIAGNÓSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS PARA LA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO (PS)

Para la ejecución del PAE bajo la modalidad "Preparado en Sitio (PS)", se debe contar con una infraestructura higiénico-sanitarias básica, que asegure la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en las diferentes unidades aplicativas; por tal motivo, se realizó una inspección y calificación de los comedores escolares visitados en el mes de mayo, con el propósito de identificar las falencias y mejorar el servicio de alimentación, que es destinado a los titulares de derecho matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas del Departamento de Casanare.

Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Aguazul (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS	71,4%	6,7,8,9,10,17,18,26,29,31	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				*La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos. *La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. *Cuenta con implementos de aseo necesarios (especificar estado)
LA TURUA	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	83,9%	7,8,32,33,36	La unidad aplicativa requiere intervención para prestar servicio en modalidad preparada en sitio, debido a que obtuvo calificación ACEPTABLE, al no cumplir con los siguientes aspectos: *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos *La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. - No existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga, ni botiquín
LUIS MARIA JIMENEZ	LA DEFENSA	77,8%	19 y 20	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación ACEPTABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				*Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. *La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. *Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
LUIS MARIA JIMENEZ	EL GUIMARO	94,4%	4,7,8,14,23,32,35,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación ACEPTABLE, *Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos. *Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) *Cuenta con implementos de aseo necesarios (especificar estado)
LUIS MARIA JIMENEZ	EL TESORO DEL BUBUY	80,6%	7,8	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación BUENO *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material)
LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESPERANZA	80,6%	4,6,7,8,14,17,31	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación ACEPTABLE *Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				*Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad) *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.
LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESMERALDA		7,8,14,20,31,32,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación ACEPTABLE El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado) *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. *La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos. *Cuenta con implementos de aseo necesarios (especificar estado)

2321

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
LA TURUA	EL SALITRE	76,5%	7,8,24,25,31,32,35,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación ACEPTABLE *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado) *El área de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado) *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. *La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos. *Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) +Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
LA TURUA	CERRITO	83,3%	7,8,15,23,31,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación ACEPTABLE *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. *Cuenta con implementos de aseo necesarios (especificar estado)
CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LA S ATALAYAS	78,8%	7,8,17,32,33,35,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación ACEPTABLE *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad) *La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos. *La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. *Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) *Cuenta con implementos de aseo necesarios (especificar estado)
LA TURUA	LA TURUA	74,2%	7,8,31,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación BUENO, aunque se

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. *Cuenta con implementos de aseo necesarios (especificar estado)

Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Chameza (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	80,6%	8,10,15,19,31,33	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación ACEPTABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: * El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				*El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. *La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.
JOSE ANTONIO GALAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	67,7%	7,8,9,10,13,18,31,32,33,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación DEFICIENTE, presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos *Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. *La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos. *La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. *Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)

Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Hatocorozal (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
SIMON BOLIVAR EL CHIRE	LA UNIÓN	80%	6,7,8,9,18,32	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: *El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) *El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) *La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos. -- El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.
SIMON BOLIVAR EL CHIRE	SIMÓN BOLIVAR EL CHIRE	83.3%	5,8,15,29,32,36	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				*La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos. *Cuenta con implementos de aseo necesarios (especificar estado)
ANTONIO MARTINEZ DELGADO	LAS PALMAS	88.9%	7,8,9,10	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación BUENO, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos
BONIFACIO GUTIERREZ	MATAPALITO	80%	7,9,8,9,24,25,27,31	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) *El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado) *El área de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado) *El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica. *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.

Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Maní (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
GAVIOTAS	MACUCO	64.7%	5,6,7,8,10,15,17,18, 19,26,31,32	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de DEFICIENTE, *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) *El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad) *El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) *Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. *La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.
GAVIOTAS	GAVIOTAS	88.9%	8,15,31,32	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				sitio, obtuvo calificación FAVORABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. *La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.
CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO	91.7%	8,13,36	*El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA MARIA DE PALMARITO	83.3%	7,8,9,20,31,36	*El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) *Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. *Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)

2329

Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchia (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
EL PRETEXTO	SAN NICOLAS DE SIRIVANA	75%	5,5,8,14,15,22,23,35,36	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: *Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) *Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar

1379

2330

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) *Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) *Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
EL PRETEXRO	EL PRETEXTO	76.5%	8,14,15,23,32,33,35,36	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) *La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos. *La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. *Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) *Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)

1380

2331

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS	77.8%	4,5,6,8,14,15,23,36	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: *Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) *El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

1381

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				*Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
LAS MERCEDES	ROJAS PINILLA	75%	6,7,8,9,18,23,27,31,36	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: *El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) *La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) *El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica. *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. *Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)
LAS MERCEDES	CAZADERO	74.3%	6,7,8,9,14,18,31,32,35	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos:

2333

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				*El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) *Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. *La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos. *Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)
LAS MERCEDES	PRINCIPAL	94.4	18,32	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: *El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) *La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

Tabla 9. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Paz de ariporo (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ITENCA	BRISAS DEL MUESE	54.5%	6,7,8,9,10,15, 17,18,22,24,25, 26,31,35,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación DEFICIENTE, se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: *El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad) *El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) *Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado) 25. El área de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado) *El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. *Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				*Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
SAN JUAN DE LOS LLANOS	EL PARAISO	30%	1,2,5,6,7,8,9,10,11, 12,15,17,18,24,25,26,27, 28,31,32,35	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación DEFICIENTE, se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: *Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado) *El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos *Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) *Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado *Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Especificar material y estado *El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad) *El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) *El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado) *El área de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado) *El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado *El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica. *El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento) *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. *La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos. *Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)

Tabla 10. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Pore (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
EL BANCO	ALTAMIRA	63.9%	6,7,8,9,10,17,18,24, 25,26,31,35,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación DEFICIENTE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: 6. El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 17. La área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad) 18. La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 24. La área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado) 25. La área de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado) 26. La área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	94.4%	8,36	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de BUENO, no obtante no cumple con los siguientes requerimientos: 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO	63.9%	2,4,7,8,9,10,12,14, 20,23,31,35,36	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de DEFICIENTE,

2338

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 4. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 12. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 14. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
ANTONIO NARIÑO	BELLA VISTA	83,3%	7,8,9,20,35,36	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA	86.1%	7,8,9,14,36	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de BUENO, no obstante no cumple con los siguientes requerimientos: 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 14. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
EL BANCO	AGUALINDA	85.3%	7,8,9,31,32	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de BUENO no obstante no cumple con los siguientes requerimientos: 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.
EL BANCO	LA MAPORA	80.6%	7,8,9,31,32,35,36	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
EL BANCO	EL BANCO	88.9%	4,8,31,32	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de BUENO, no obstante no cumple con los siguientes requerimientos: 4. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.

Tabla 11. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Sabanalarga (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	94.1%	26,33	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación BUENO, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: 26. El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 33. La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.

Tabla 12. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis De Palenque (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
FRANCISCO LUCEA	EL GARRANCHO	77.1%	6,7,8,10,18,26,32	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación ACEPTABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: 6. El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 18. La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 26. La área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.
FRANCISCO LUCEA	LAS CALLES	80.6%	7,8,10,16,18,26,32,	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de CEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 16. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. 18. La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				26. El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

Tabla 13. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA	88.9%	6,7,31,35	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 6. El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)
VICTOR GOMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA	66.7%	5,7,9,10,22,23,26,31 32,35,37	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación FAVORABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: 5. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 22. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 26. La área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 37. Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)
ARTURO SALAZAR MEJIA	EL CEIBO	86.1%	7,8,12,30,31	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación FAVORABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 12. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 30. El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.
VICTOR GOMEZ CORREDOR	ALTO GRANDE	44.4%	1,24,5,6,7,8,11,12, 14,15,19,20,22, 23,28,29,35,37	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 1. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 4. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 5. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 6. El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 11. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 12. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 14. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 15. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 19. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 22. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 28. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento) 29. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 37. Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)
VICTOR GOMEZ CORREDOR	SANTA ROSA	76.5%	6,7,8,9,18,26,31,32	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 6. El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 18. La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 26. La área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.
VICTOR GOMEZ CORREDOR	SAGRADO CORAZON DE JESUS- LAS LAJAS	88.2%	7,8,31,32	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.
VICTOR GOMEZ CORREDOR	SAGRADO CORAZON	88.9	8,18,28,31	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 18. La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 28. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.
ARTURO SALAZAR MEJIA	LAS GUACAMAYAS	75%	1,7,11,22,23,29,31,36	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 1. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 11. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 22. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 29. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
VICTOR GOMEZ CORREDOR	SANTA ANA	80%	6,7,8,9,18,31,33	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 6. El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 18. La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.
ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA	69.4%	2,4,6,9,10,12,14,35,	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de

2350

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**ASESORIAS Y CONSULTORIAS** **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**	**CÓDIGO:** CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023	**VERSIÓN:** 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	**FECHA:** 04/04/2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 4. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 6. El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 12. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 14. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)

1400

Tabla 14. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tauramena (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	88.9%	8,11,23,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación FAVORABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 11. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
JOSE MARIA CORDOBA	LAS BRISAS	68.6%	1,6,7,10,11,18,19, 29,35,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación FAVORABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: 1. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 6. El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 11. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 18. La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 19. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 29. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
JOSE MARIA CORDOBA	LA UNIÓN	75%	6,7,8,10,15,18,23, 31,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación FAVORABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: 6. El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 15. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 18. La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

2353

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
EL CUSIANA	LOS YAGUAROS	85.7%	5,7,8,23,29,	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación FAVORABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: 5. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 29. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.
SOGLO XXI	SIGLO XXI	81.1%	2,5,8,11,20,26,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación FAVORABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: 2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 5. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 11. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 26. La área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
SIGLO XXI	LAS DELICIAS	94.3%	7,8	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación FAVORABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material)
EL CRIEET	LA VORAGINE	77.1.%	8,15,18,20,23,31, 35,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación FAVORABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 15. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 18. La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)

Tabla 15. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad (PS)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
TECNICO INTEGRADODE TRINIDAD	EL CAVARIO	79.4%	7,8,9,10,3132,35	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
TECNICO INTEGRADODE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	77.4%	6,7,8,10,13,31,32	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 6. El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 13. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.
TECNICO INTEGRADODE TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	77.8%	6,7,8,9,10,32,35	La unidad aplicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de ACEPTABLE, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 6. El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material)

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**	**CÓDIGO:** CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023	**VERSIÓN:** 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	**FECHA:** 04/04/2023

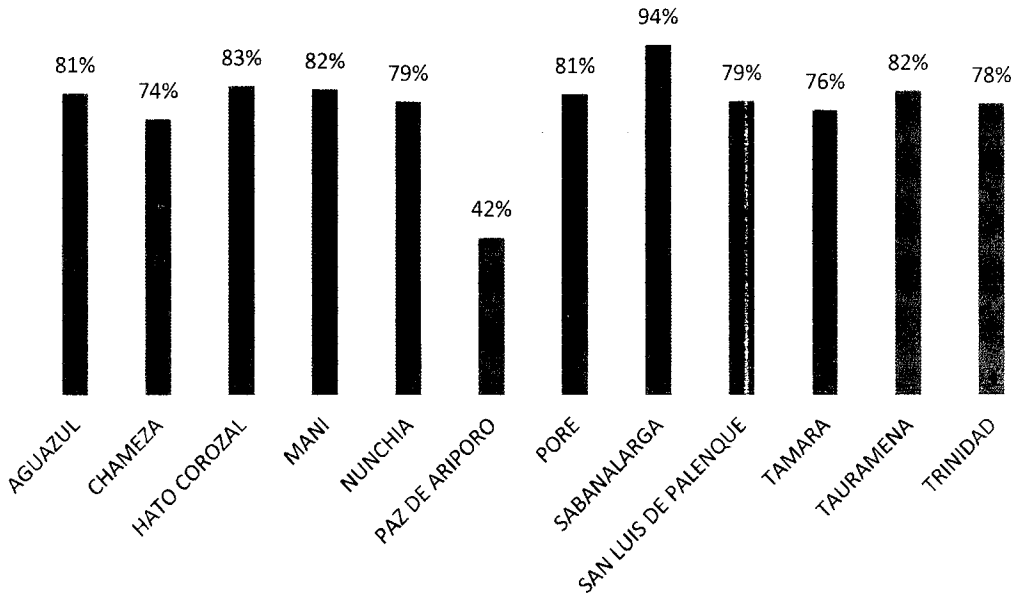
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
				10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 18. La área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)

5. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS POR MUNICIPIO

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 0914 del 2023, que tiene por objeto: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.", se desarrollaron 61 visitas de diagnóstico durante el mes de mayo de 2023, en las cuales se contemplaron 12 municipios.

El resultado obtenido con este estudio determinó las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas verificadas en cada municipio en el mes de mayo, donde se ejecuta el Contrato No. 0938 del 2023, cuya ejecución otorga la operatividad del Programa de Alimentación Escolar - PAE, dado por el operador "UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 2023".

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento verificacion de infraestructura por municipio periodo de 02 al 31 de mayo de 2023



Es necesario precisar, que se presentaron nueve (9) instituciones educativas con Concepto DEFICIENTE, las cuales se mencionan a continuación: Municipio de Tamara (Víctor Gómez Corredor Sedes quebrada honda y Alto grande) presentaron una calificación de 66.7% y 44.4% respectivamente, Municipio de Pore (El Banco sede Altamira, Antonio Nariño sede Miralindo) presentaron una calificación de 63.9%, Municipio de Paz de Ariporo (Itenca Sede Brisas del muese y San Juan de los Llanos sede El paraíso) presentaron una calificación de 54.5% y 30% respectivamente, Municipio de Maní (Gaviotas sede Macuco) presentó una calificación de 64.7% Municipio de Tauramena (José María Córdoba sede Las Brisas) presentó una calificación de 68.6%, Municipio de Chameza (José Antonio Galán sede Sagrado

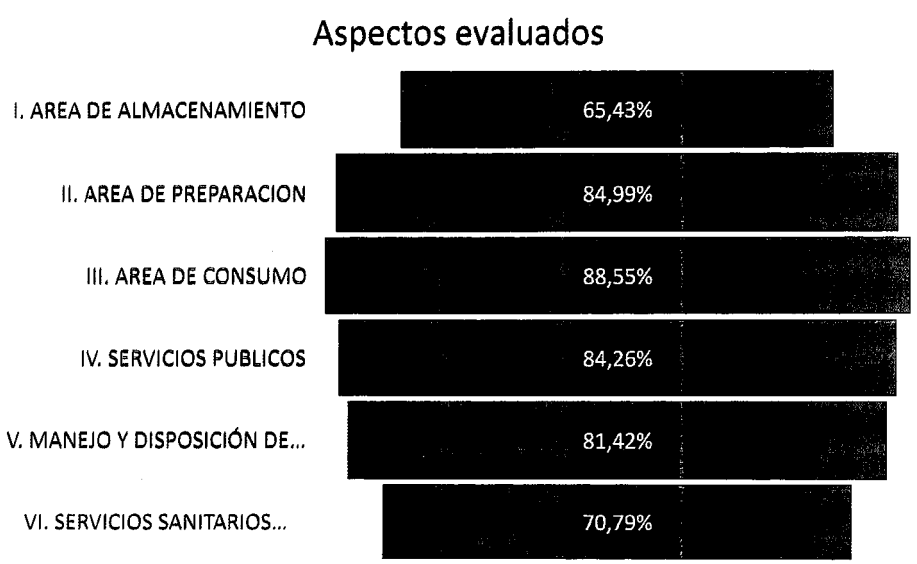
corazón de Jesús) presentó una calificación de 67.7% Información recolectada por parte de la Interventoría sobre las condiciones de las unidades aplicativas fueron enviadas para su respectiva verificación y adecuaciones pertinentes para su cumplimiento.

Cabe mencionar, que la calificación de los municipios mencionados anteriormente no demuestra que las condiciones de infraestructura de otras sedes educativas sean desfavorables; sino por el contrario, es el resultado de la consolidación de diferentes evaluaciones técnicas.

5.1 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR ASPECTO A EVALUAR

Tal como se mencionó en la Metodología del actual informe (Numeral 5), la firma consultora adapto el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA" para desarrollar el diagnostico de instalaciones físicas y sanitarias en las unidades aplicativas inspeccionadas. Por esta razón, el análisis porcentual de los 5 aspectos se presenta en la tabla No. 17, donde se exhibe un promedio de las calificaciones obtenidas por actividad evaluada en el mes de mayo y durante el desarrollo de las visitas de campo realizadas a las instituciones educativas para la ejecución del Contrato de prestación de servicios No. 0938 del 2023.

Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento por aspectos evaluados



En la evaluación de las instalaciones físicas y sanitarias que presenta el actual informe, permite detectar falencias principalmente en los ítems 9, 10,13,15, 18, 19, 20, 24 y 25 con porcentajes por debajo del 80%, referente a la carencia de tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación, no se cuentan con espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos

2360

sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento, las lámparas o iluminación no se encuentran protegidas y funcionando y se evidencian instalaciones eléctricas expuestas, las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, no están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso algunas no cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura, No existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar, no cuentan con servicio de alcantarillado y no cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

En definitiva, para garantizar la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias, es responsabilidad de la Entidad Territorial Certificada- ETC en uso de sus capacidades viabilizar recursos para el fortalecimiento de la infraestructura, tal como lo dicta el numeral 3.3. Literal n. de la Resolución 00335 del MEN: *"Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución: en el caso de las ETC departamentos, deben articularse con sus municipios no certificados ".*

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar- PAE, se debe garantizar una ración de calidad, dado que este alimento suple las necesidades nutricionales diarias de los estudiantes matriculados y en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare. En este sentido, se hace necesario requerir condiciones básicas en las instalaciones físicas y sanitarias de las Unidades Aplicativas seleccionadas para la operación; por consiguiente, las áreas de preparación y de consumo, deben estar construidos en materiales que no generan sustancias tóxicas, de color claro, resistentes, impermeables, no absorbentes y con superficies lisas. Por lo anterior, en el presente informe de diagnóstico, se expusieron las debilidades halladas en las Instituciones inspeccionadas por el equipo técnico durante el mes de mayo, en pro de realizar mejoras continuas para el programa en ejecución.

Dentro de las falencias que tuvo un impacto en la parte sanitaria de las unidades aplicativas, concierne a la ausencia de tanques de almacenamiento de agua como mínimo para un día de servicio, ausencia de mallas anti-insectos en las áreas de preparación, almacenamiento y comedor, disminuyendo la inocuidad de los alimentos suministrados a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Insuficiencia de letreros alusivos a las buenas prácticas de manufactura en material sanitario; Falta de recipientes plásticos con tapa para la recolección de desechos y de esta forma evitar contaminación biológica en el área de preparación de alimentos. Por todo lo anterior, se solicita a la Entidad Territorial Certificada-ETC gestionar recursos para el mantenimiento de los hallazgos encontrados.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				calificación ACEPTABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: *El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos *El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad) *El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) *El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) *El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. *El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.
LUIS MARIA JIMENEZ	LA GRACIELA	83,9%	7,8,32,33,36	La unidad aplicativa cuenta con instalaciones apropiadas para la modalidad preparado en sitio, obtuvo calificación ACEPTABLE, aunque se presenta no cumplimiento de los siguientes aspectos: *El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) *El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material)

2362

ANEXO 54.1

Cronograma de visitas de infraestructura periodo del 1 al 19 de junio de 2023

Correo Electrónico: asesoriayconsultoriaedelmira@gmail.com
Celular: 3112632150

2363

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

CRONOGRAMA DE VISITAS INFRAESTRUCTURA

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		MES: JUNIO 2023
RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	MARACAGUA	
RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	Fernando Rodriguez	
RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO	
PAZ DE ARIPORO	ITENCA	FRANCISCO MIRANDA	
TRINIDAD	ITENCA	PALOSANTAL	
TRINIDAD	POZO PETROLERO	PETROLERO -ALMUERZO	
MANI	Luis Enrique Baron Leal	Las Islas	
MANI	Luis Enrique Baron Leal	Robert Kennedy	
MANI	Jesus Bernal Pinzón	Santa Cecilia	
AGUAZUL	CUPIAGUA	CUPIAGUA	
AGUAZUL	LEON DE GREIFF	SAN BENITO	
AGUAZUL	Cupiagua	San Ignacia	
OROCUE	El Algarrobo	Carrizales	
OROCUE	El Algarrobo	La Colonia	
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	NUEVA MAGUITO	
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	LA CAPILLA	
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	LA LIBERTAD	
OROCUE	El Algarrobo	Minuto de Dios	
SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	BOTIJERA BAJA	
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	LA QUINCHALERA	
SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	
PORE	EL BANCO	SAN ISIDRO	
PORE	EL BANCO	SAN JOSE LA CURAMA	
PORE	EL BANCO	RAMON NONATO PEREZ	
AGUAZUL	Cupiagua	Unete	
TAURAMENA	CUSIANA	CUSIANA	
TAURAMENA	CUSIANA	IQUIA	
TAURAMENA	CUSIANA	SAN CARLOS	
AGUAZUL	Luis Maria Jimenez	Luis Maria Jimenez	
OROCUE	MIRALINDO	LA GUIRRIPA	
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA VICTORIA	
TAMARA	Victor Gomez Corredor	Victor Gomez Corredor - RESIDENCIAS	
TAMARA	Victor Gomez Corredor	Victor Gomez Corredor	
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN - FEMENINO	
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SAMIENTO	LUIS CARLOS GALAN - MASCULINO	

CONVENCIONES	
Visita Técnica de seguimiento, monitoreo y control	
Visita de verificación de infraestructura	

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 0914 DE 2023

2364

ANEXO 55

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 19 de junio de 2023

7972

2365

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

PARA COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	ITÉNCA	Ciudad/ Municipio	Paz de Ariporo	Hora inicio:	11:50 Am
Sede:	Palosantal	Fecha Visita:	01-06-2023	Hora terminación:	12:45pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	33	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE %	72,72 CONCEPTO FINAL Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No se cuenta
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuentan
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	No cuentan.
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No cuentan

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	55,55

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	2266
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Requiere ajustar ongeo.
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas Natural ( ) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5 %

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	Presenta grietas
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	0	Presentan deteriorado.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83,33 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	Requiere mantenimiento y adecuacion
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75 %

2367

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuentan con canecas.
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	No se cuenta con una Area.
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control en la sede Palosantal se observo lo siguiente

- Se verifico las condiciones de infraestructura del restaurante escolar donde se evidencia el piso del comedor con grietas y desprendimientos de material.
- Una ventana de la cocina requiere instalacion de angeo, para evitar ingreso de plagas.
- Los utencilios de servicio presenta deterioro de uso, requiere cambio.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Maria Nurley	NOMBRE: Jose Montañez	NOMBRE:
CEDULA: 1175856197	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3106030469	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora.	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

La educación es de todos | Mineducación

Casanare

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO

COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

5236

edelmira sierra g

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PALOSANTAL	**FECHA DE VISITA**	01-06-2023		**HORA INICIO:**	11:50 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:45 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



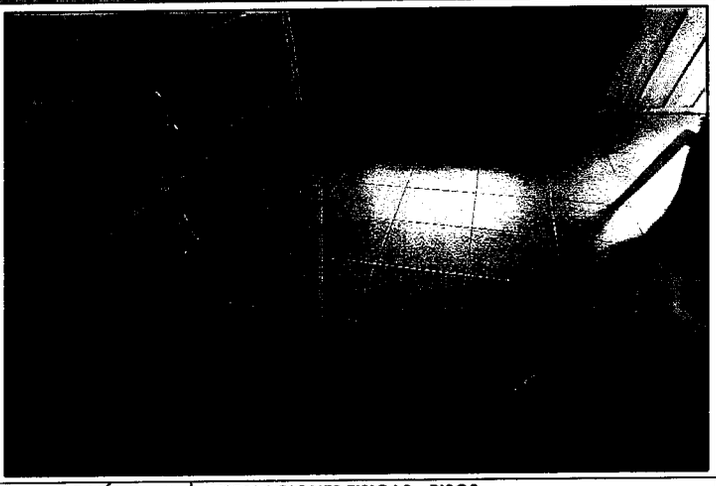


FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con área de almacenamiento, se utilizan recipientes y canastillas para almacenar la materia prima

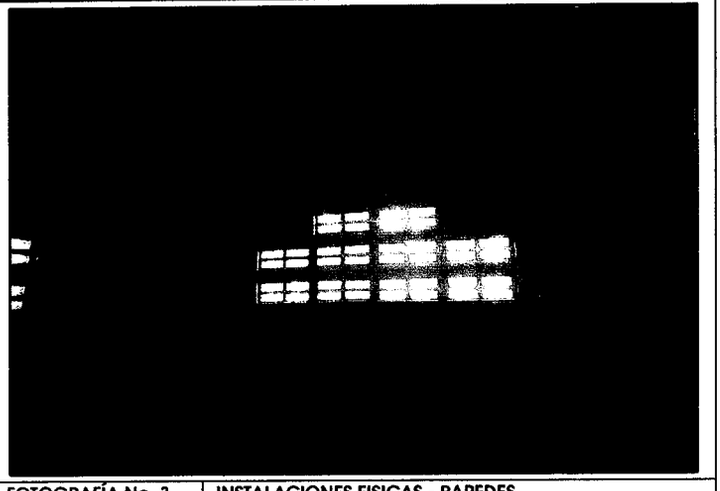


FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

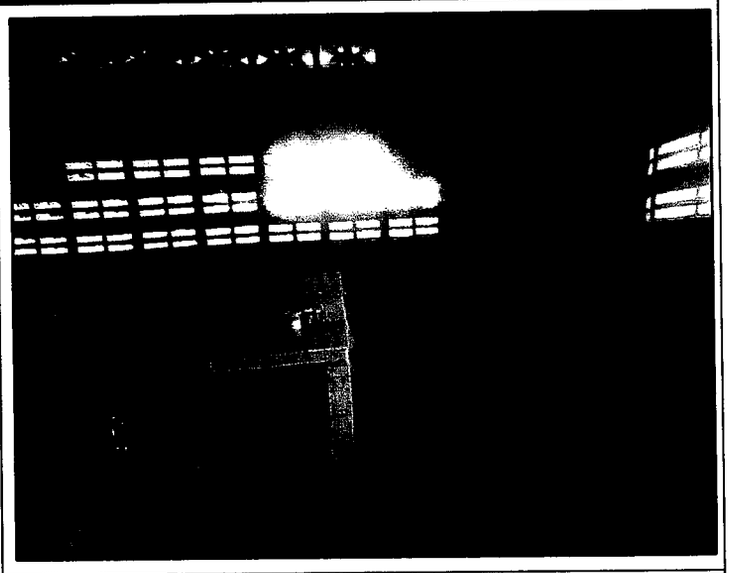
Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

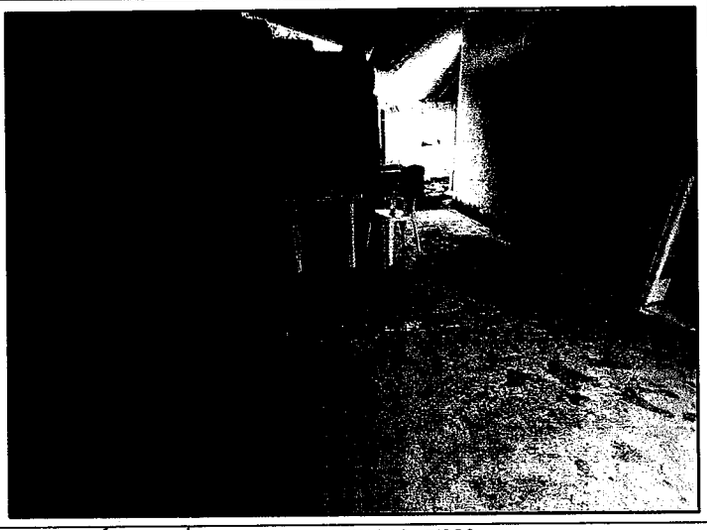
OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS		
Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – MESONES		
Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS		
Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)			
CUMPLE		**NO CUMPLE**	X
OBSERVACIONES: Presenta abertura			

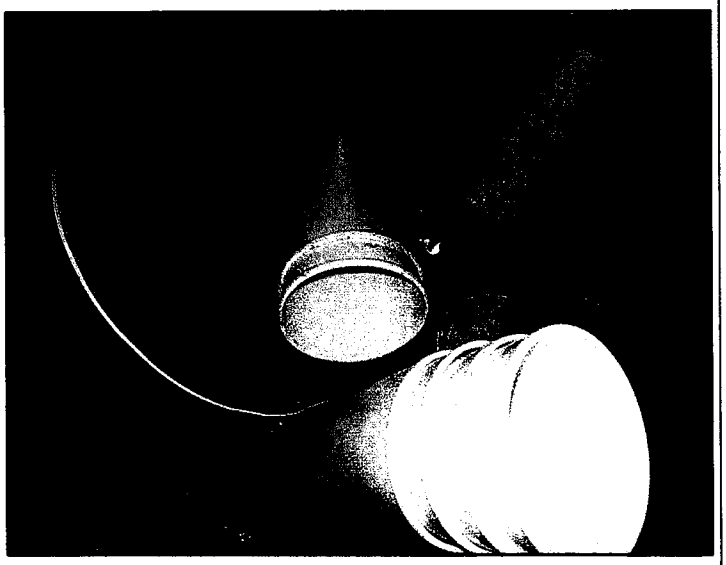


FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES		
Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: Se observa una estructura con daño.			

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS		
Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES		
Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

2371

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender — Es el Tiempo de Casanare — Casanare No Para

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	ITENCA	Ciudad/ Municipio	Paz de Ariporo	Hora inicio:	9:30 Am
Sede:	Francisco Miranda	Fecha Visita:	01-06-2023	Hora terminación:	10:45 Am
Última visita de inspección sanitaria:	NO	Fecha de Visita:	N-O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N-O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	79,41	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuenta
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	No cuenta
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	faltan recipientes plasticos

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	55,55 %

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

2372

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Requieran protección
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X), gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	Las ventanas requieren protección.
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,75%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo Profundo
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

2373

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	compartido

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la Sede Francisco Miranda se observo lo siguiente:

- Las instalaciones del restaurante, en sus alrededores requiere Poda y Limpieza.
- No cuenta con congelador, estibas, caneca, canastilla, recipientes plasticos
- Las Ventana requiere proteccion.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Elvidina Velandia	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Elvidina Velandia	NOMBRE: Jose Montaña C.	NOMBRE:
CEDULA: 1.115.857.481	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3213095362	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: economa	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

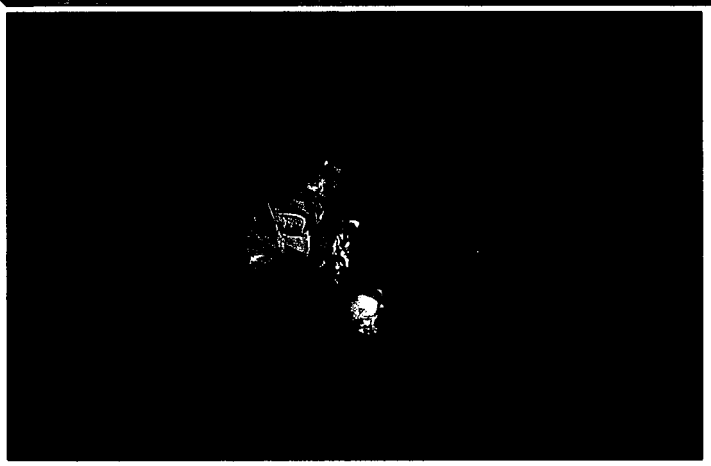
7421

2374

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ITENCA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ DE ARIPORO	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	FRANCISCO MIRANDA	**FECHA DE VISITA**	01-06-2023		**HORA INICIO:**	9:30 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:45 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



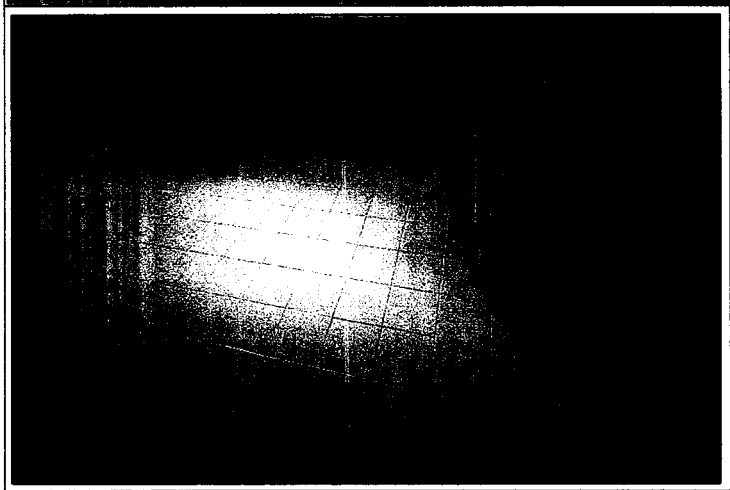


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con área de almacenamiento, se utilizan recipientes y canastillas para almacenar la materia prima

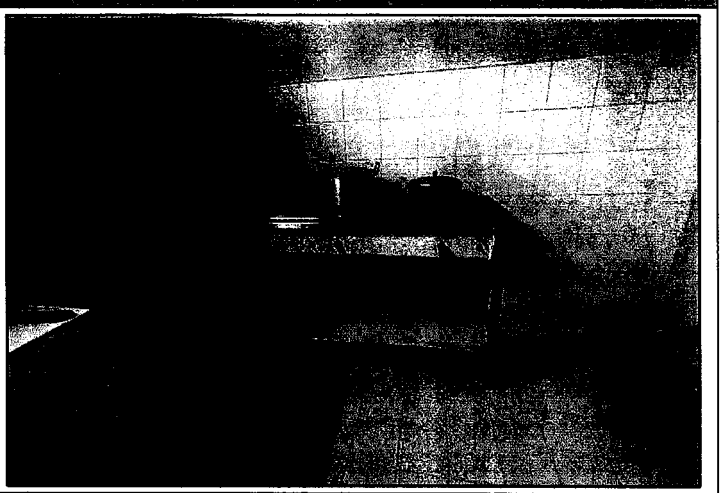


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

7428

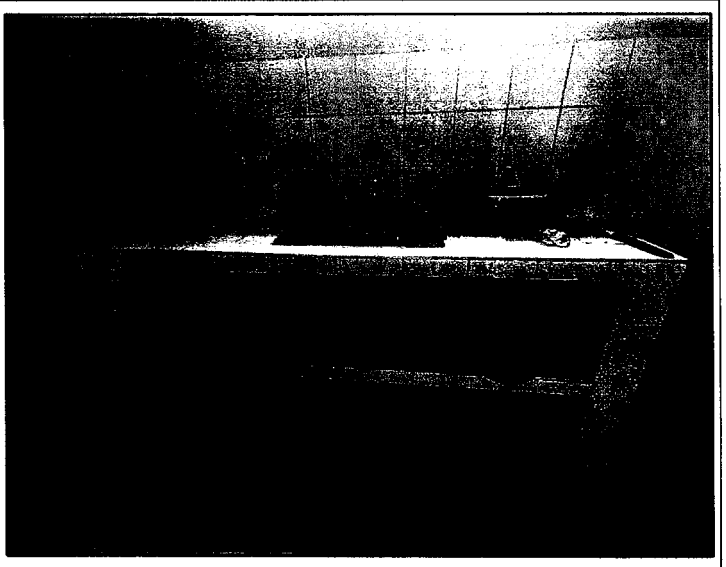


FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

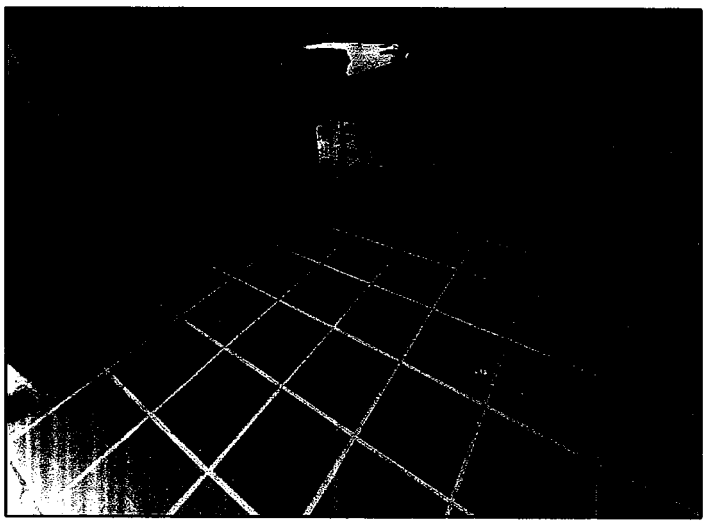


FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

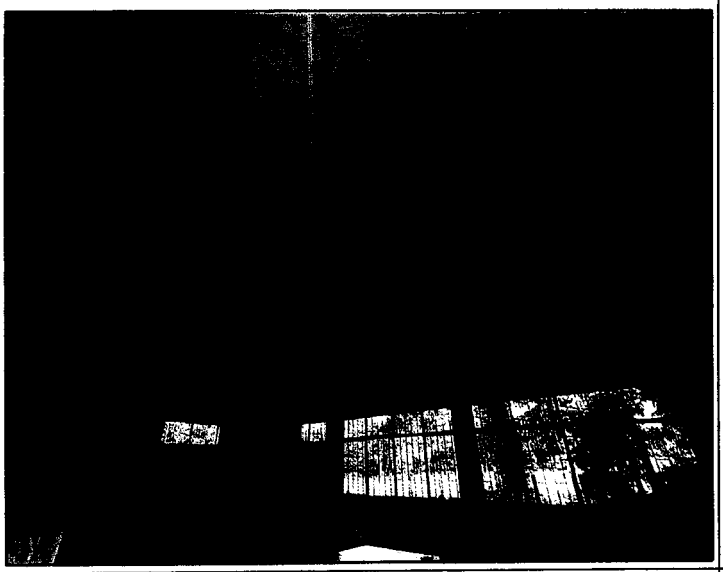


FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

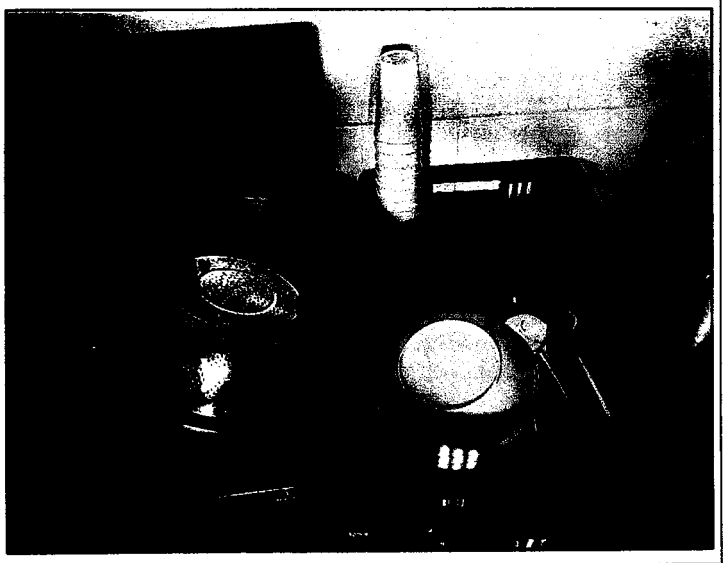


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

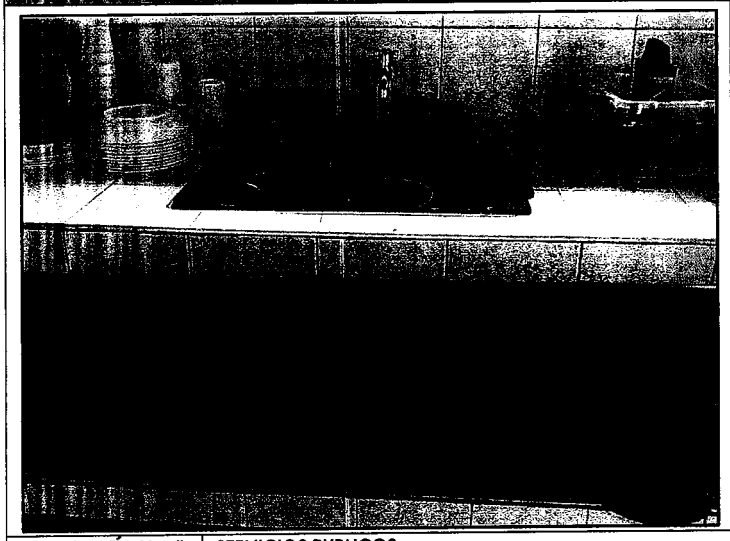


FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2311

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

edelmira sierra Asesorías o Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	FERNANDO PORRITUA.	Ciudad/ Municipio	RECETOR	Hora inicio:	10:30 am
Sede:	MARACAYA	Fecha Visita:	01/06/2023	Hora terminación:	11:40am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	33	PORCENTAJE %	94,1% CONCEPTO FINAL: Bueno

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	Ladrillo a la vista.
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuenta con congelador.
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta con estibas.
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80%.

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	Ladrillo a la vista
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X), gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO 8	PORCENTAJE %	100%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	ladrillo a la vista
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	Mesas plasticas.
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A.	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera (X) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO 7	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Naledero.
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo séptico
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO 4	PORCENTAJE %	100%

2319

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	Compartido con estudiantes.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

De acuerdo a la visita técnica realizada a la sede Nariñagua, se dejan las siguientes observaciones:

- La sede cuenta con los requerimientos locativos para continuar prestando el servicio.
- Se requiere ajustar la lamina del techo del área de preparación y sellar orificio para evitar el ingreso de contaminantes.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Leidy Juliana [illegible]	NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 1012408948	CEDULA: 1057614984	CEDULA:
TELEFONO: 3167257249	TELEFONO: 3117637150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora	CARGO: Prof. Apoyo Interventoria	CARGO:

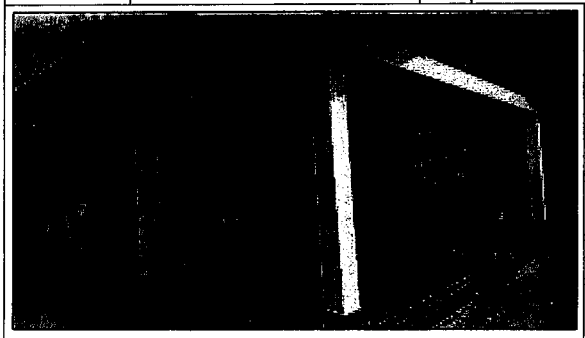
1427

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	RECETOR	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MARACAGUA	**FECHA DE VISITA**	01-06-23		**HORA INICIO:**	10:30 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:40 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**				**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

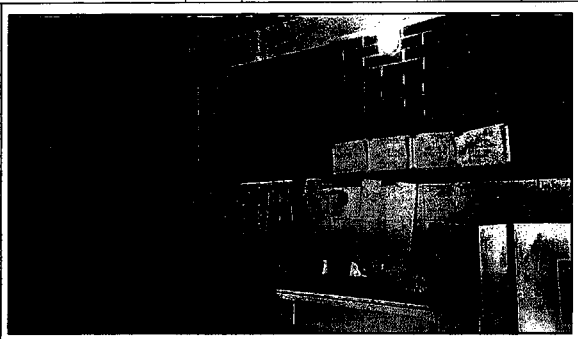


FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 1: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

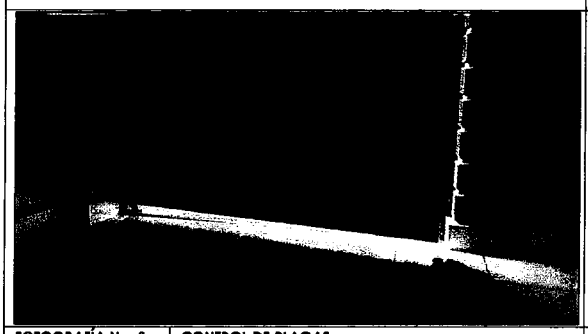


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: las puertas de ingreso al área de preparación no tiene barrera en su parte inferior.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: La dotación es del contrato anterior.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



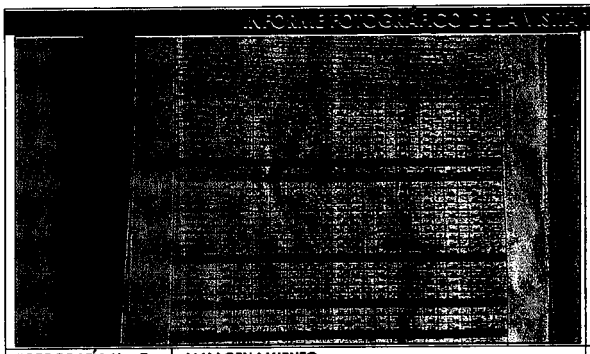
FOTOGRAFÍA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

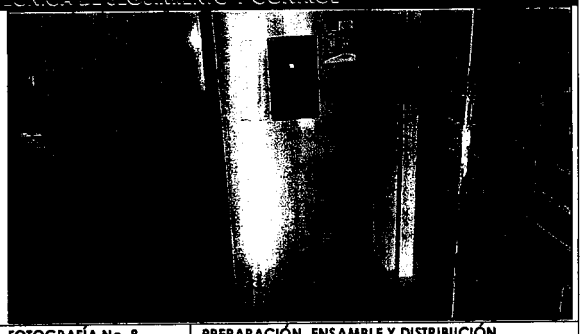


FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 34: Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 41: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2382

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	FERNANDO RODRIGUEZ	**Ciudad/ Municipio**	RECETOR	**Hora inicio:**	5:35
Sede:	FERNANDO RODRIGUEZ	**Fecha Visita:**	1-06-2023	**Hora terminación:**	9:00
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE %	68.57	CONCEPTO FINAL	DEFICIENTE

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento(X) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa (X) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	TECHO PVC
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	BARRERAS DE PROTECCION RAYADAS SE RECOMIENDA MANTENIMIENTO
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO HAY ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77.77

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa (X) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	PVC

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

Celeluminaria Sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	DESPRENDIMIENTO DE BALDOSAS
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	BARRERAS DAÑADAS PUERTAS SIN BARRERAS
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	NO HAY ZONA ESPECIFICA
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X), gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	62.5

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	0	BALDOSAS PARTIDAS
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	0	DESPRENDIMIENTO DE PINTURA PARTE INFERIOR.
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	PVC
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	PUERTAS SIN BARRERAS INFERIORES
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera (X) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	0	DESGASTADOS - ROTOS

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	50

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

2384

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	SE ENCUENTRA DAÑADO HACER MANTENIMIENTO
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	NO CUENTA CON ENTREGA TOTAL.
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.33

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA GOLIMA ANSAREITA A	FIRMA: Nelsy Ayala	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOLIMA ANSAREITA A	NOMBRE: Nelsy Ayala	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 47439051	CEDULA:
TELEFONO: 3143791480	TELEFONO: 3143791480	TELEFONO:
CARGO: APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Manipuladora	CARGO:

7432

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	Alimentos para Aprender / Es el Tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

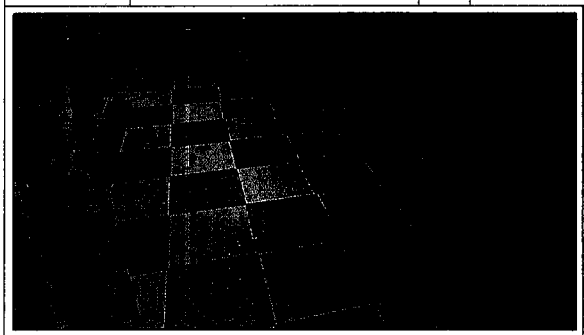
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	RECETOR	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	FERNANDO RODRIGUEZ	**FECHA DE VISITA**	01-06-23		**HORA INICIO:**	5:35 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	

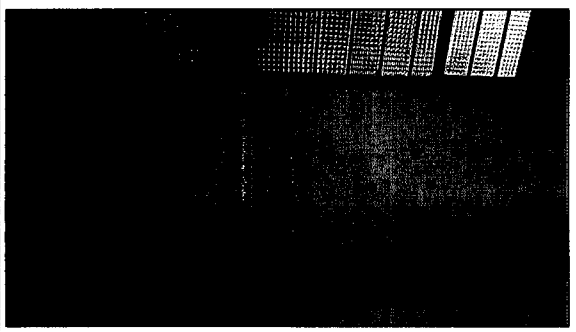


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

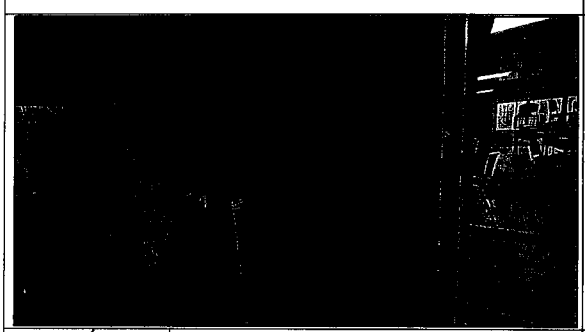


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Presentan desprendimiento de pintura

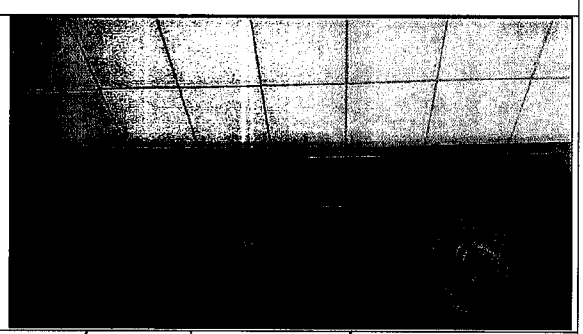


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente, requiere de mantenimiento.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Ítem No. 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: No sirve, se requiere mantenimiento

2386

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	FERNANDO RODRIGUEZ	**Ciudad/ Municipio**	RECETOR	**Hora inicio:**	10:35
Sede:	PUEBLO NUEVO	**Fecha Visita:**	01-06-2023	**Hora terminación:**	11:35
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	36	**PUNTAJE OBTENIDO**	26	**PORCENTAJE %**	72.22 **CONCEPTO FINAL** ACEPTABLE

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( )	0	PRESENTA DESPRENDIMIENTO PINTURA
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento (X) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no(X) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO HAY ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	0	NO HAY CANASTILLAS
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento(X) Baldosa( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

7434

2387

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	VENTANA CON ALTO GRADO OXIDACIÓN
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	0	SE RECOMIENDA CAMBIO POR OXIDACIÓN
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	0	HAY 1 HUECO POSIBLE FOCO CONTAMINACIÓN
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera (X) Acero Inoxidable (X)	1	PLASTICA)
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	LA PUERTA NO TIENE VIDRIO
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera (X) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	NACEDERO
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	ALCANTARILLADO POZ
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75

2388

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	NO HAY AREA LAVADO DE MANOS ESPECIFICA
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	PAPEL HIGIENICO TOALLAS ESPECIAL
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 33.33

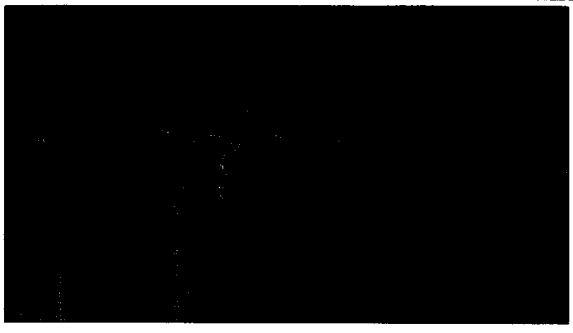
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: MAGDA GRUMA ANDARITA A	FIRMA:
NOMBRE: Adriana Bohorquez	NOMBRE: MAGDA GRUMA ANDARITA A	NOMBRE:
CEDULA: 1116547491	CEDULA: 46387 610	CEDULA:
TELEFONO: 3135662455	TELEFONO: 3138548924	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO:

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	RECETOR	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PUEBLO NUEVO	**FECHA DE VISITA**	01-06-23	**HORA INICIO:**	10:30 AM		
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:35 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **PAREDES**

Ítem No : Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: En el área de almacenamiento hay desprendimiento de pintura.



FOTOGRAFÍA No. 2 | **PUERTAS Y VENTANAS**

Ítem No 2: Las puertas y ventanas están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: En el área de preparación se encuentra una ventana con alto grado de oxidación se recomienda mantenimiento urgente



FOTOGRAFÍA No. 3 | **TECHOS**

Ítem No 21: Los techos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: En el techo del área de consumo se presenta un hueco



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Estufa industrial, presenta oxidación se recomendó realizar un buen aseo,
y no almacenar ollas en la base.

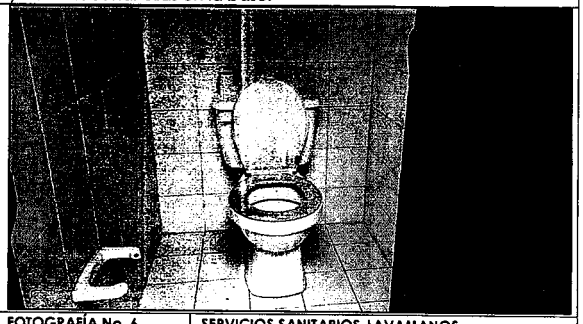


FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Ítem No. 36: Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES:

2390

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender — Es el Tiempo de Casanare — Productivo Equitativo Sostenible — Casanare

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

edelmira sierra o Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Pozo Petrolero	Ciudad/ Municipio	Trinidad	Hora inicio:	6:00 Am
Sede:	Pozo Petrolero	Fecha Visita:	01-06-2023	Hora terminación:	9:00 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE %	71,42	CONCEPTO FINAL	Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No se cuenta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No estan en buenas condiciones

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77,77 %

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	0	Se observan extractore con residuos
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	Se esta presentando desprendimiento.
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	las ventanas requieren protección
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	0	En mal estado

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	0	Presenta represamiento cerca al Restaurante

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	falta adecuar.
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33 %

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	No se cuenta
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	No se observa
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	Compartido.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la Sede pozo Petrolera se observo lo siguiente:

Se debe adecuar caja de recepción de aguas grises, en la parte posterior del area de lavado y preparamiento de las Verduras.

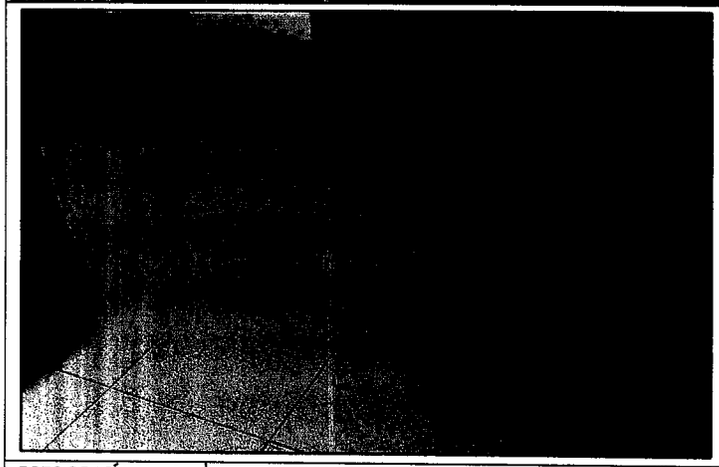
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Mildred Garcia	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Mildred Garcia	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 47420228	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3135029724	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora de Almuerzos	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	POZO PETROLERO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	POZO PETROLERO	**FECHA DE VISITA**	01- 06 -23		**HORA INICIO:**	6:00 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	



FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS – PISO**

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

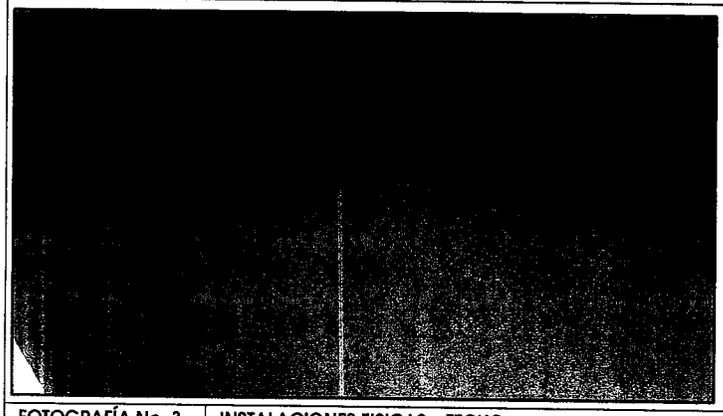


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS – PAREDES**

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

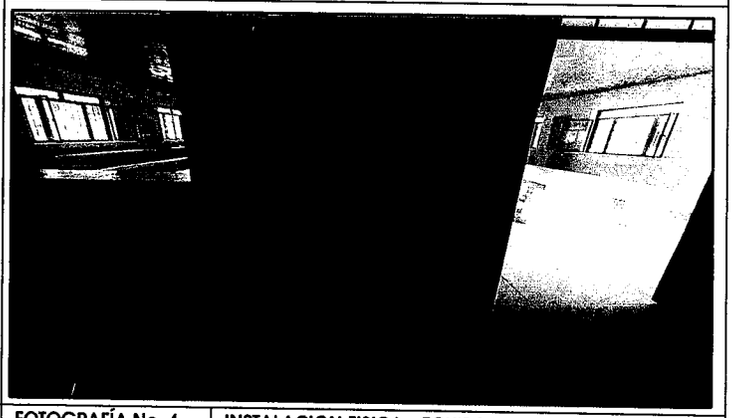


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS – TECHO**

Ítem No. 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACION FISICA - EQUIPOS**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

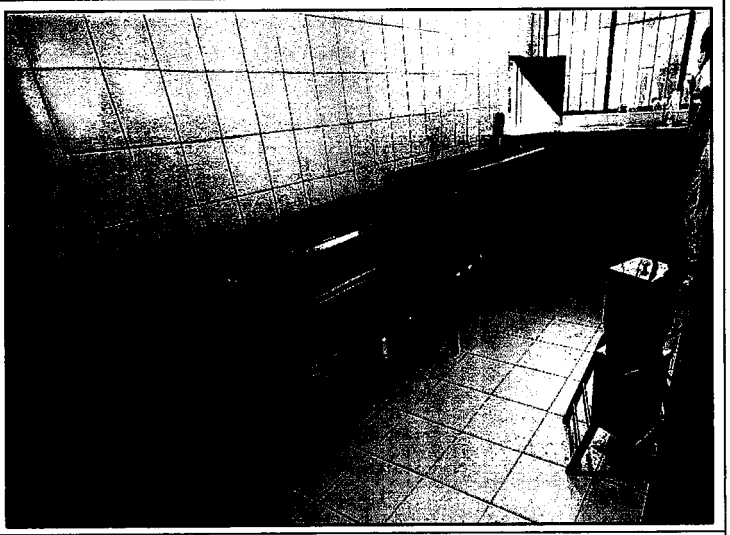


FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

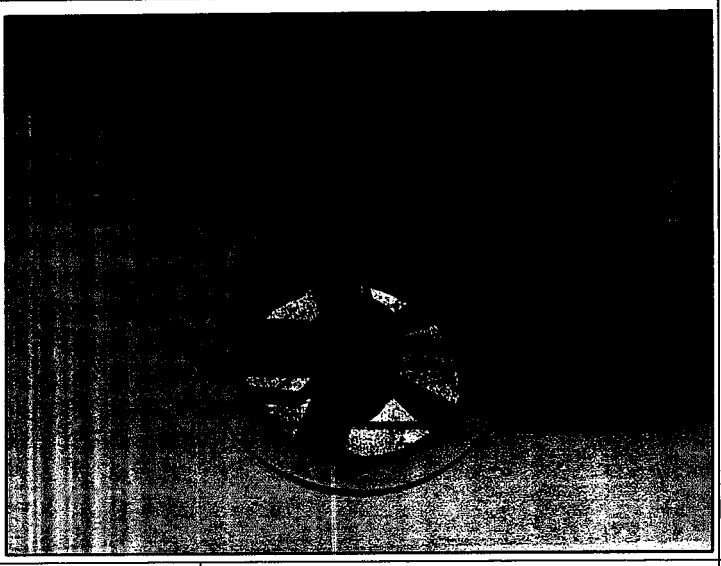


FOTOGRAFÍA No. 6 | **INSTALACIONES FISICAS – PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

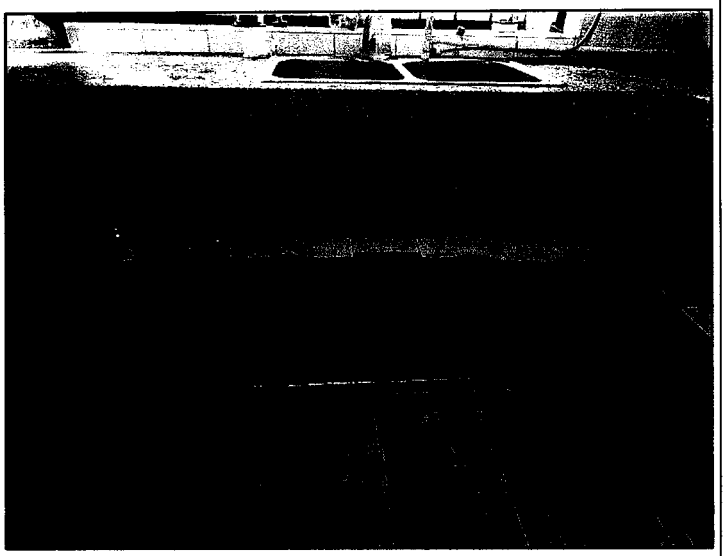


FOTOGRAFÍA No. 7 | **INSTALACIONES FISICAS - TECHOS**

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Los extractores y ventiladores requieren limpieza



FOTOGRAFÍA No. 8 | **INSTALACIONES FISICAS – MESONES**

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: la parte inferior del mesones presenta desprendimiento



FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

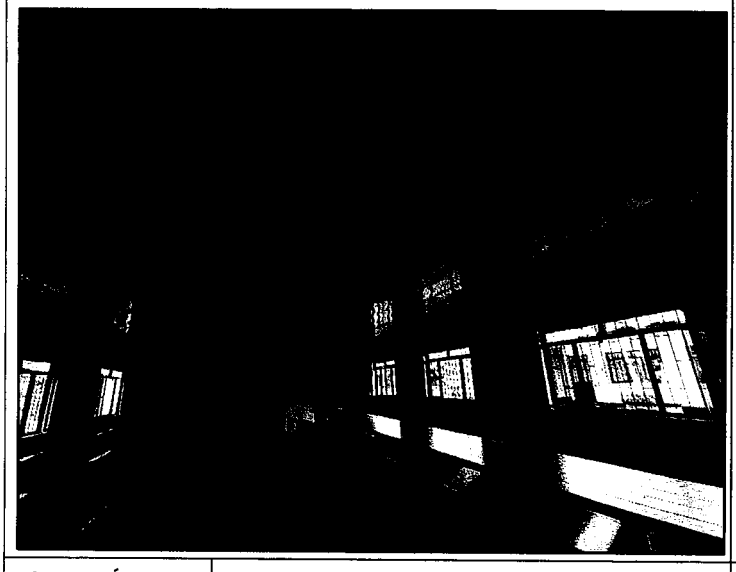


FOTOGRAFÍA No. 10	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 11	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No cuenta con nevera.



FOTOGRAFÍA No. 12	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

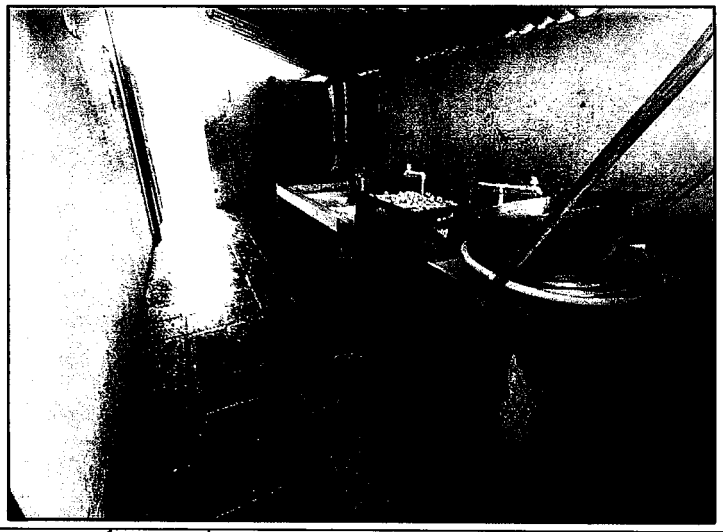


FOTOGRAFÍA No. 13	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

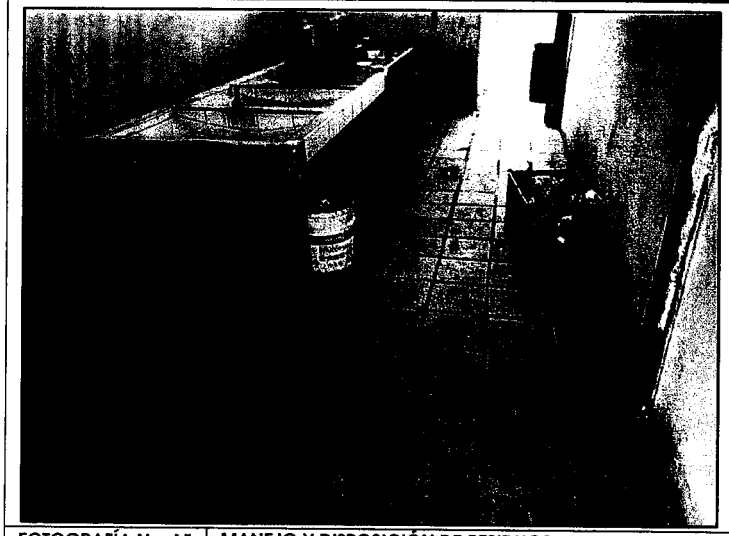


FOTOGRAFÍA No. 14	TANQUE DE ALMACENAMIENTO.

Ítem No 29: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 15	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No 31: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No se cuenta con suficientes canecas para los residuos.



FOTOGRAFÍA No. 16	SERVICIO SANITARIO

Ítem No 34: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: No se cuenta con area para el lavado de los titulares al ingresar al restaurante.

2397

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | Es el Tiempo de Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Leon de Greiff	**Ciudad/ Municipio**	Aguazul	**Hora inicio:**	8:45 Am
Sede:	San Benito	**Fecha Visita:**	05-06-2023	**Hora terminación:**	9:50 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	**PUNTAJE OBTENIDO**	28	**PORCENTAJE %**	82,35
CONCEPTO FINAL	Aceptable				

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuenta
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	No cuenta.
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	falta recipiente Plastico.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

II. AREA DE PREPARCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	2398
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X) es a: gas Natural ( ) , gas propano (X) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Veredal
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	No se cuenta con tanque de reserva.
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

2399

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta recipientes para los residuos organicos
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la sede San Benito se Observo lo Siguiente:

- No se cuenta con suficientes recipientes plasticos para el uso en la cocina.
- No se cuenta con tanque de almacenamiento, es necesario la instalación. a las fallas de la red hidraulica desde el lugar de captacion. del agua.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

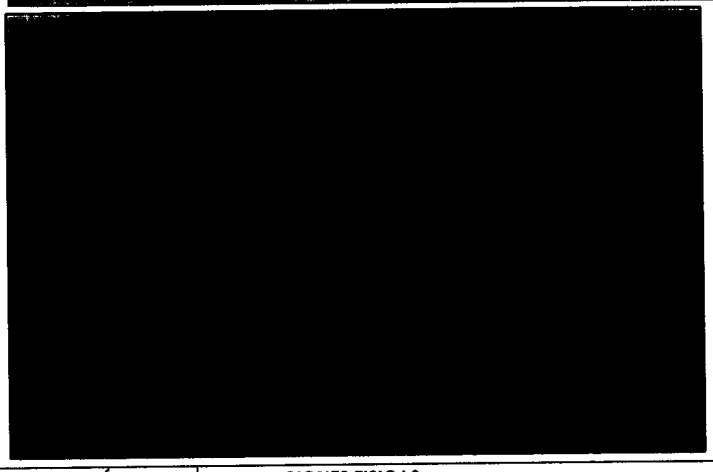
FIRMA: JOHANA CHAPARRO	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JOHANA CHAPARRO	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 33647170 AGUATA	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3212813184	TELEFONO: 311 263 2150.	TELEFONO:
CARGO: MANIPULADORA	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

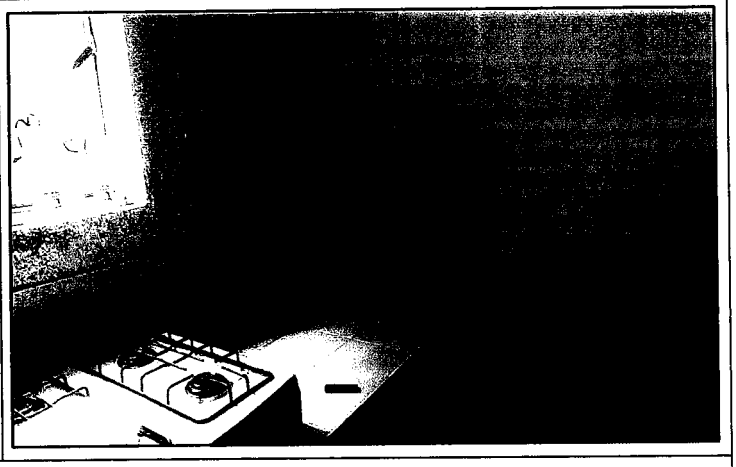
74.47

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LEON DE GREIFF	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN BENITO	**FECHA DE VISITA**	05-06-2023		**HORA INICIO:**	08:45 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:50 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



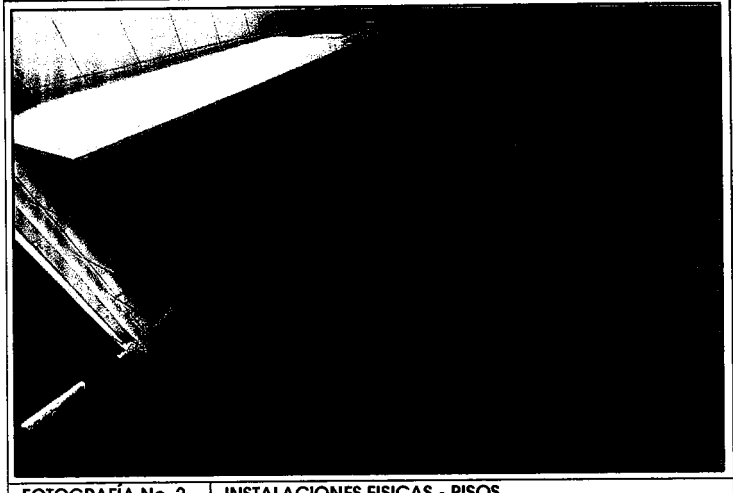


FOTOGRAFÍA No. 1 **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con área de almacenamiento, se utilizan recipientes y canastillas para almacenar la materia prima

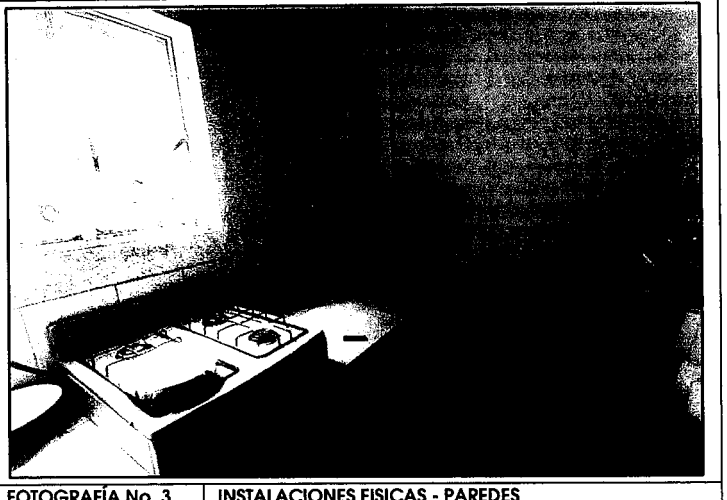


FOTOGRAFÍA No. 2 **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

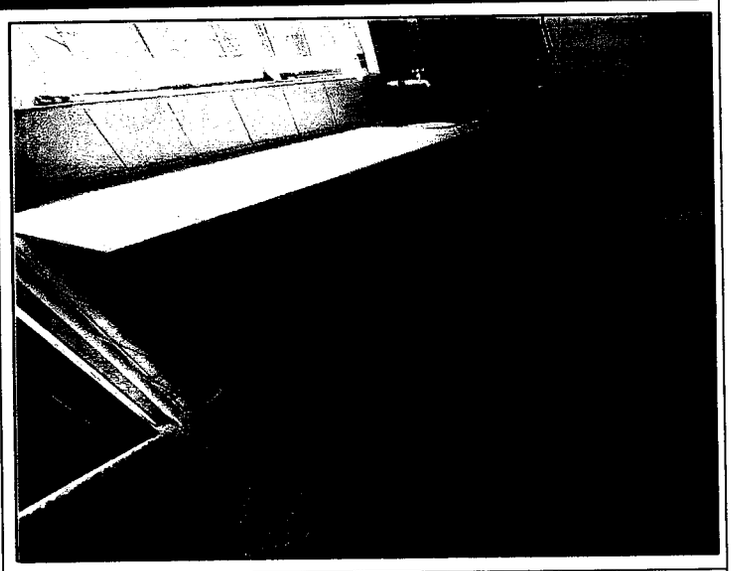


FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

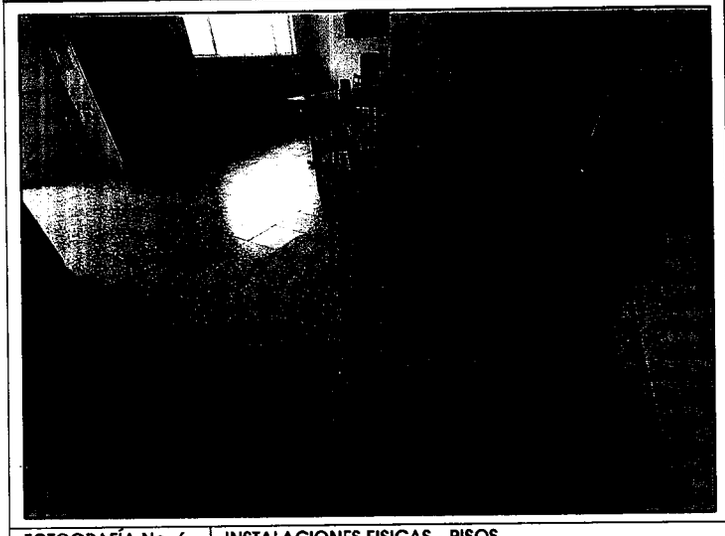


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS – MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

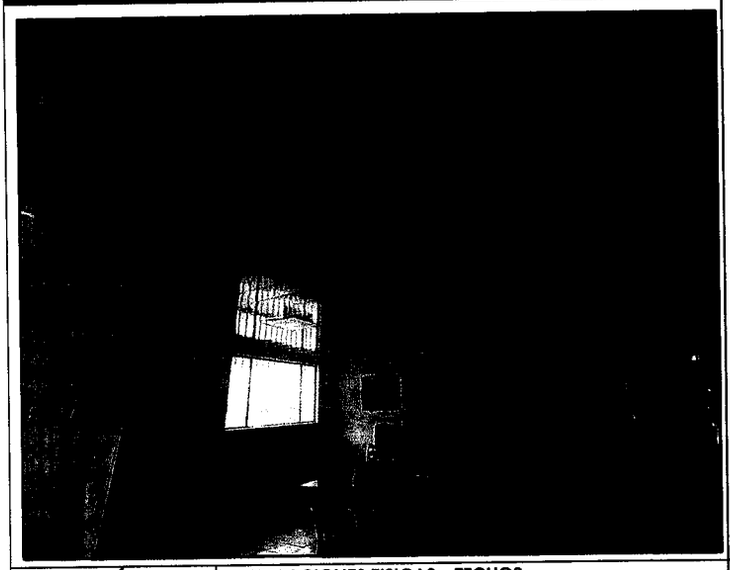


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 19: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

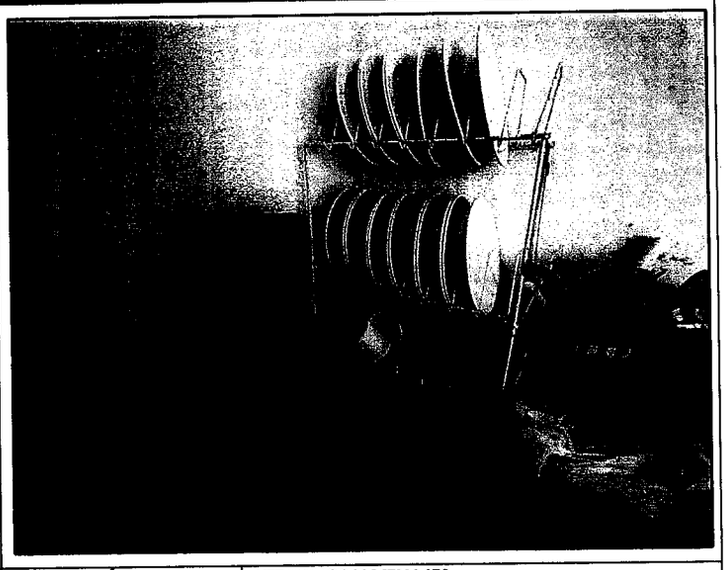


FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 20: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

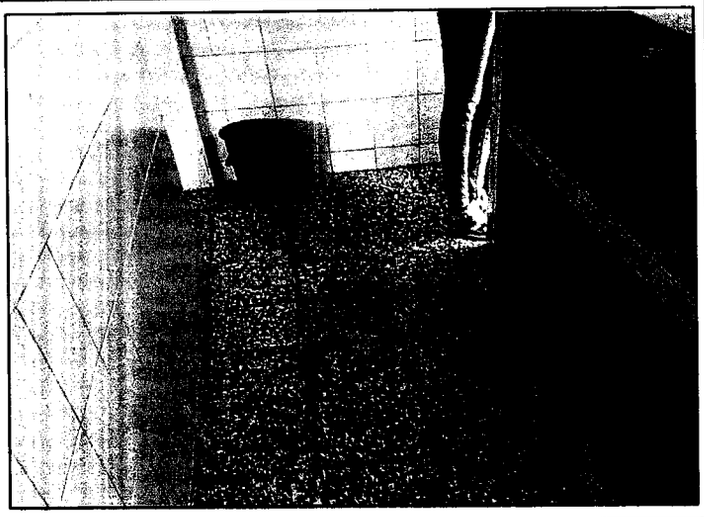


FOTOGRAFÍA No. 9	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

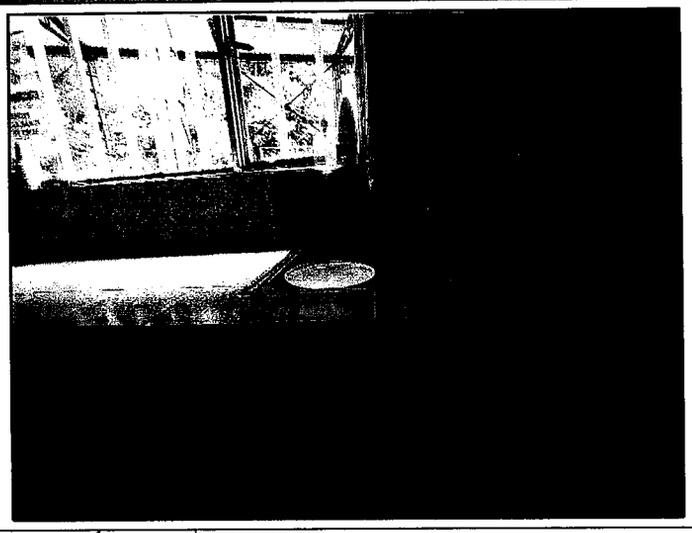


FOTOGRAFÍA No. 10	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No 32: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos

CUMPLE		NO CUMPLE	x

OBSERVACIONES: Requiere recipientes adecuados.



FOTOGRAFÍA No. 11	SERVICIO PUBLICO- TANQUE

Ítem No 29: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: El comedor no cuenta con un tanque de almacenamiento de agua.

2403

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Cupiagua	**Ciudad/ Municipio**	Aguazul	**Hora inicio:**	10:00 Am
Sede:	Cupiagua	**Fecha Visita:**	5-06-2023	**Hora terminación:**	11:15 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	32	**PUNTAJE OBTENIDO**	28	**PORCENTAJE %**	87,5 ✓ **CONCEPTO FINAL** Bueno ✓

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88,88

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Requiere proteccion en las puertas.
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( )	NA	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	NA	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acue.
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	No tiene tanque de reserva almacenamiento
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	NO cuenta con canecas para residuos
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control en la Sede principal de Cuplagua se observa lo siguiente:

- Cuenta con instalación adecuados para la prestación del servicio, en cada una de las etapa de preparacion.
- NO se cuenta con un tanque de almacenamiento y/o de reserva, esto en caso de corte del fluido, no podran prestar el servicio.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

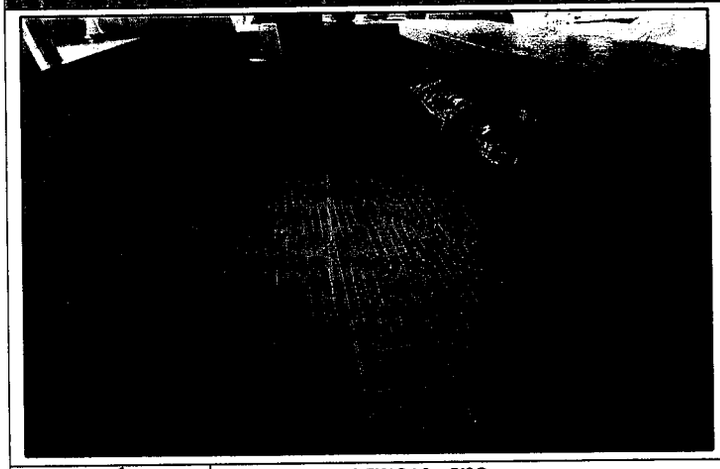
FIRMA: Ana Lucia Ramirez	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ana Lucia Ramirez T	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 40 037514	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3132359970	TELEFONO: 311 2632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

2466

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	CUPIAGUA	**FECHA DE VISITA**	5-06-2023		**HORA INICIO:**	10:00 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:15 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

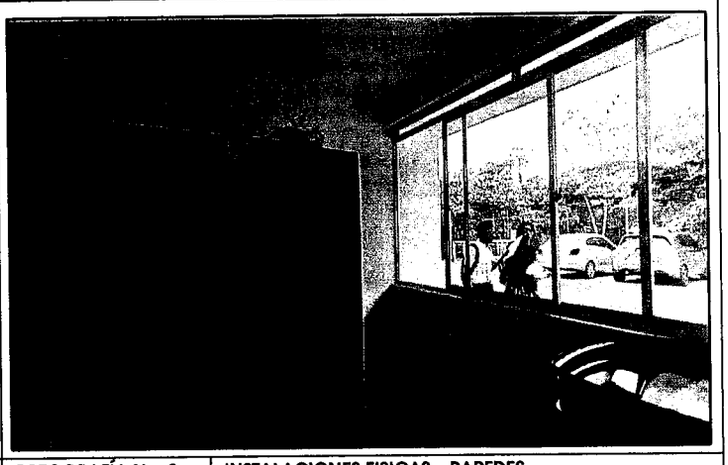


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS – PISO**

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS – PAREDES**

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - TECHOS**

Ítem No. 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS - EQUIPOS**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS – PAREDES

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

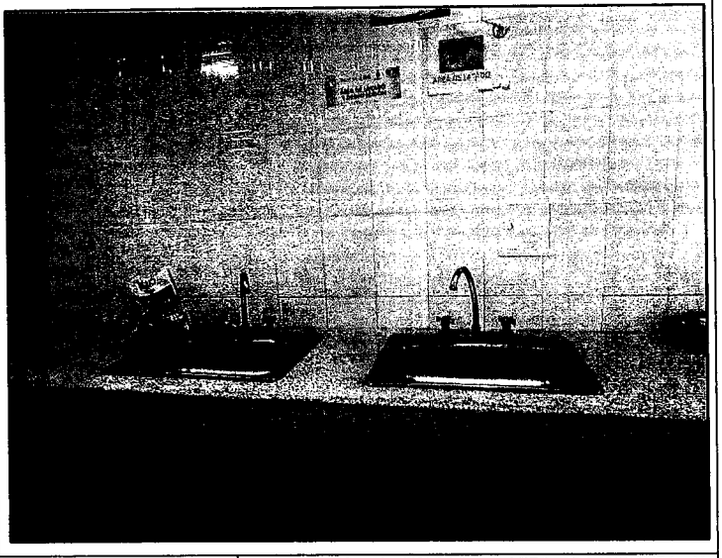


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Ítem No 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

1455



FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	INSTALACIONES FISICAS – PAREDES

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

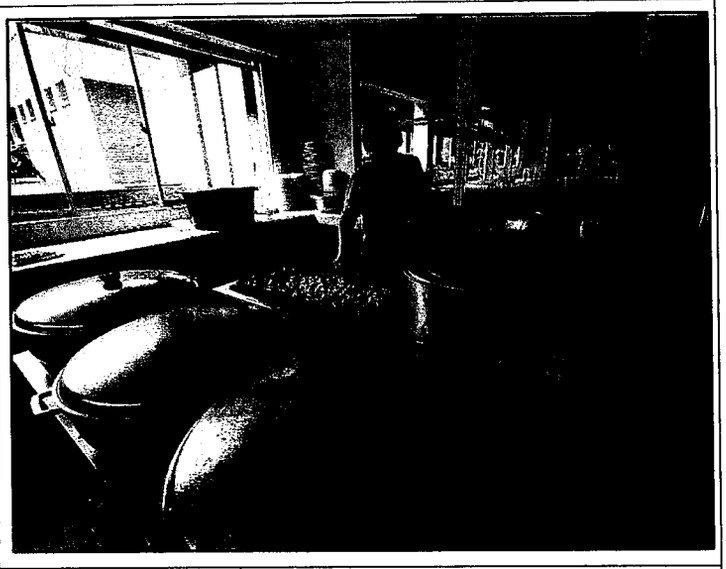


FOTOGRAFÍA No. 11	INSTALACIONES FISICAS – TECHOS

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 12	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de Casanare

Gobernación Casanare

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

2409

Edelmira Sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	Ciudad/ Municipio	MANI	Hora inicio:	8:00
Sede:	LAS ISLAS	Fecha Visita:	03-06-2023	Hora terminación:	9:10
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	28	%	82.35	CONCEPTO FINAL	ACEPTABLE

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	0	DESPRENDIMIENTO DE PINTURA
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	TIENE UN HUECO
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	N.A	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera (especificar area,estado y material)	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador (especificar area,estado y material)	0	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas (especificar area,estado y material)	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area,estado y material)	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	5	%	55.55

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	DESCAJTE EN BORDES
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
16	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad)	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	%	100

II. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
18	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
19	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)	1	
20	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
21	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	

2410

22	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	VENTANAS Y PUERTAS SIN VIDRIOS OXIDADAS.
23	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado)	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	% 87.5

III. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	% 100

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
30	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
32	PS RI ED	Disposicion final de residuos (especificar se quema,se recolecta,se entierra)	1	RECOLECTA
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	% 100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
33	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)	1	
34	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)	1	
35	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	0	NO CUENTA CON BAÑO
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	% 66.66

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MARIA GOLIMA ANGARITA A	FIRMA: VERÓNICA TRUJILLO M.	FIRMA:
NOMBRE: MARIA GOLIMA ANGARITA A	NOMBRE: VERÓNICA TRUJILLO	NOMBRE:
CEDULA: 46 389 610	CEDULA: 1083869997 2	CEDULA:
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO: 3112935894	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO: MANIPULADORA	CARGO:

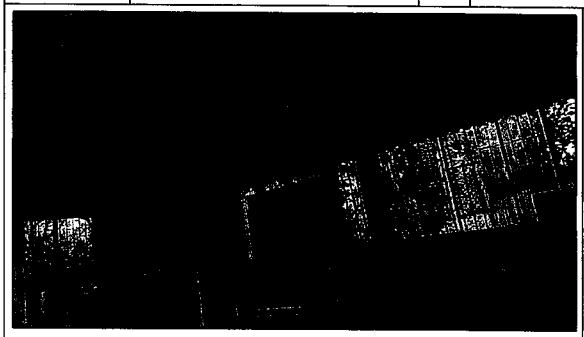
1458

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	Alimentos Aprender / Es el Tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-06 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS ENRIQUE BARON	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LAS ISLAS	**FECHA DE VISITA**	05-06-23		**HORA INICIO:**	8:00 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9.10 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

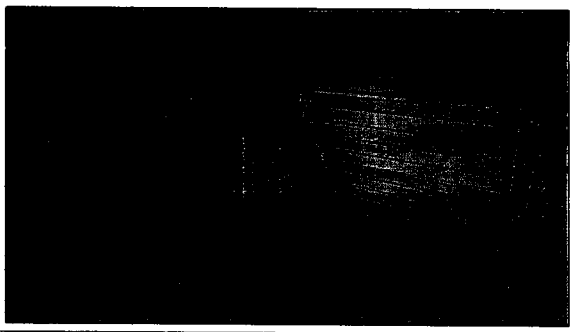


FOTOGRAFÍA No. 1	**PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES:

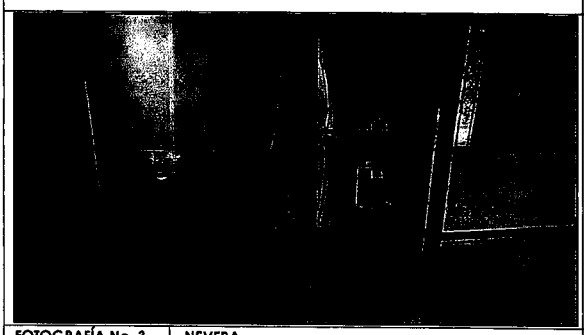


FOTOGRAFÍA No. 2	**TECHOS**

Ítem No 13: Los techos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

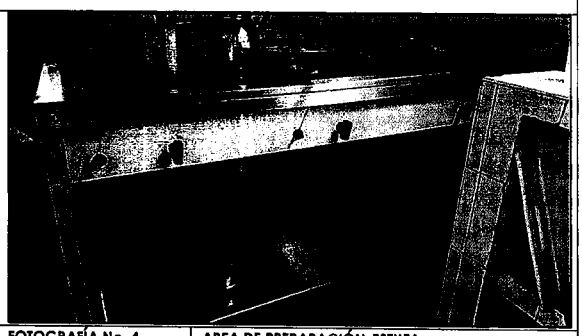


FOTOGRAFÍA No. 3	**NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	**AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5	**AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	**SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Ítem No. 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

2412

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	LUIS ENRIQUE BARON L	**Ciudad/ Municipio**	MANI	**Hora inicio:**	9:50
Sede:	ROBERT KENNEDY	**Fecha Visita:**	05-06-2023	**Hora terminación:**	10:50
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	33	**PORCENTAJE %**	94.28
CONCEPTO FINAL	BUENO ✓				

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	NO HAY CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO HAY ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

1460

2413

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural ( ), gas propano (X) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	10

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento (X) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.A	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

1461

2414

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	COMPARTIDO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: [signature]	FIRMA: [signature]	FIRMA:
NOMBRE: Magda Goluma Aparicio	NOMBRE: Angy Janeth Cordero	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 23796521 de Leiva	CEDULA:
TELEFONO: 313 8549924	TELEFONO: 3107405364.	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Interlocutoria	CARGO: Manipuladora	CARGO:

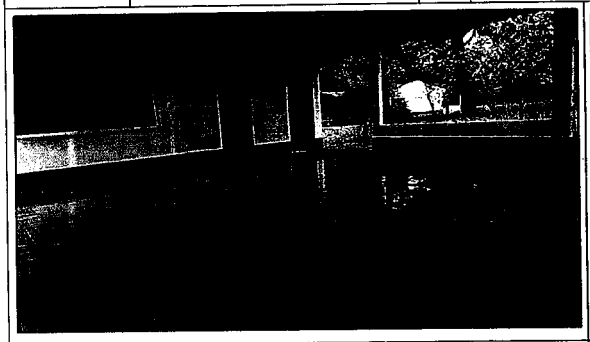
1462

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL · Alimentos Aprender · Es el Tiempo de Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS ENRIQUE BARON	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	ROBERTH KENNEDY	**FECHA DE VISITA**	05-06-23		**HORA INICIO:**	9:50 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:50 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

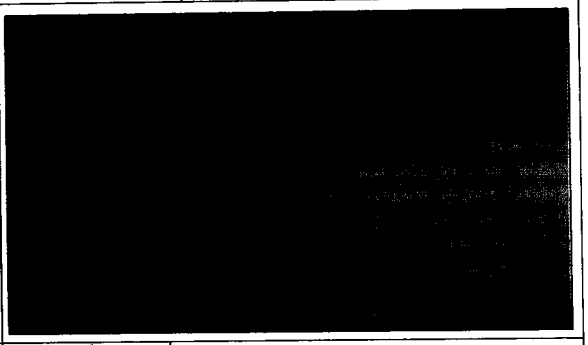


FOTOGRAFÍA No. 1 **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

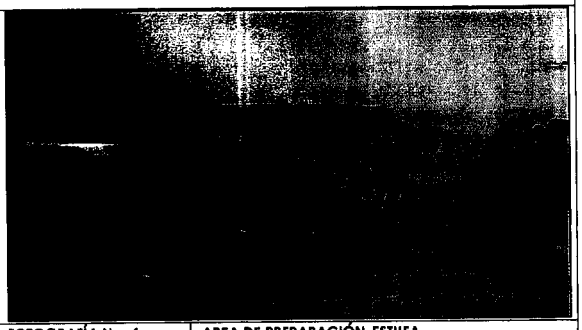


FOTOGRAFÍA No. 3 **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

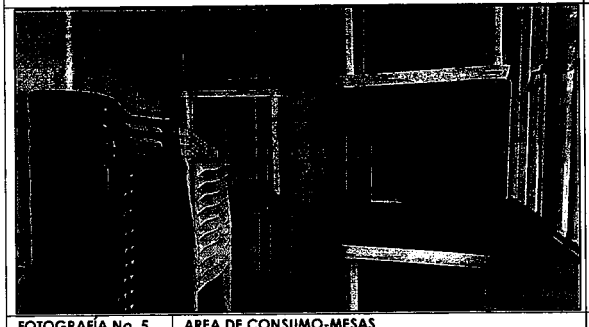


FOTOGRAFÍA No. 4 **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 **SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Ítem No. 33: Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Compartido

2416

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	JESUS BERNAL PINZON	**Ciudad/ Municipio**	MANI	**Hora inicio:**	11:30
Sede:	SANTA CECILIA	**Fecha Visita:**	05062023	**Hora terminación:**	12:40
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCENTAJE %	71.42	CONCEPTO FINAL	ACEPTABLE ✓

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento(/) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	PUERTAS Y VENTANAS SIN VIDRIOS NI BARRERAS PROTECTORAS
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	NO CUENTA CON CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO CUENTAN CON ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	NO CUENTAN CON CANASTILLAS
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	60

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	PUERTAS Y VENTANAS SIN VIDRIO NI BARRERAS DE PROTECCIÓN.
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas Natural ( ) , gas propano (X) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87.5

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	0	(MESA) PUERTAS Y VENTANAS SIN VIDRIOS NI BARRERAS DE PROTECCI
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	0	FALTAN SILLAS
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	71.42

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

2418

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.33

VI. SERVICIOS SANITARIOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	0	NO CUENTA CON IMPLEMENTOS

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA GOLIMA ANGARITA	FIRMA: Liliana Aguilar	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOLIMA ANGARITA	NOMBRE: Liliana Aguilar	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA:	CEDULA:
TELEFONO: 3138548926	TELEFONO:	TELEFONO:
CARGO:	CARGO: manipulador	CARGO:

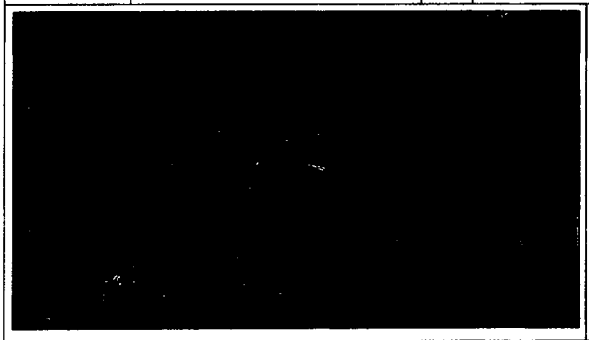
7466

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	Alimentos Aprender / Es el Tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINZON	ETC	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )**	**RURAL (X)**
SEDE	SANTA CECILIA	**FECHA DE VISITA**	05-06-23	**HORA INICIO:**	11:30 AM		
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:40 M		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

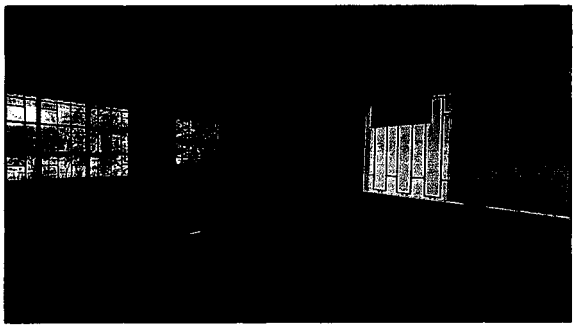


FOTOGRAFÍA No. 1 **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

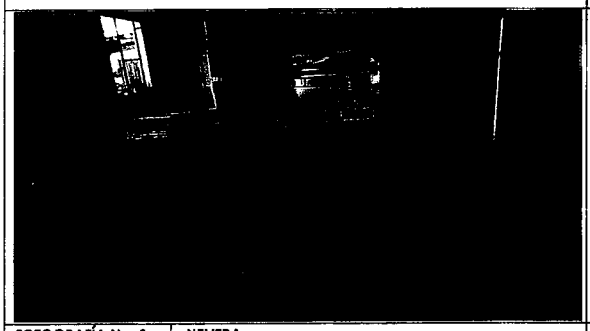


FOTOGRAFÍA No. 2 **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

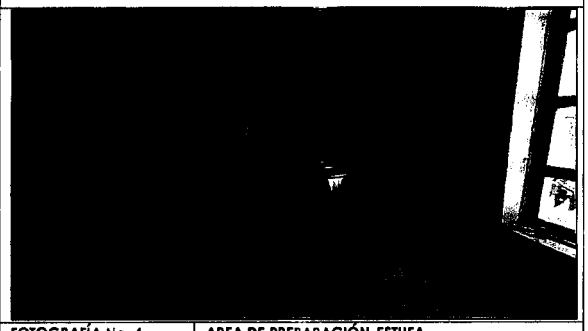


FOTOGRAFÍA No. 3 **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

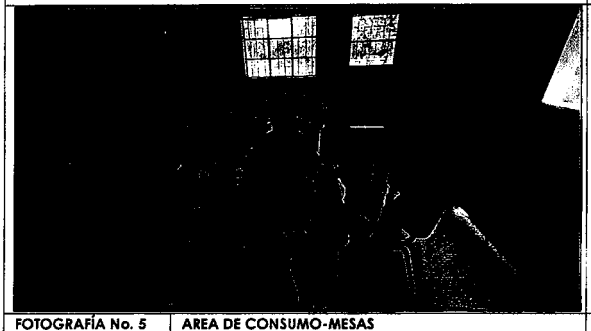


FOTOGRAFÍA No. 4 **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 **SERVICIOS SANITARIOS**

Ítem No. 33: Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador (especificar estado).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Compartido

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	CUPIAGUA	**Ciudad/ Municipio**	AGUAZUL	**Hora inicio:**	9:00
Sede:	SAN IGNACIA	**Fecha Visita:**	08-06-23	**Hora terminación:**	11:30
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	26	**PORCENTAJE %**	74.28 **CONCEPTO FINAL** ACEPTABLE ✓

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	PVC
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	NO CUENTA CON CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO CUENTA CON ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77.77.

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	PVC

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	Alimentos para Aprender	Es el Tiempo de Casanare	Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	PRESENTA DESPRENDIMIENTO DE BALDOSA
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	NO CUENTA CON AREA ESPECIFICA DE DESINFECCIO
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural ( ), gas propano (X) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	PERTENECE A LA DOCENTE

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	0	PRESENTA DESPRENDIMIENT DE BALDOSA
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	0	PRESENTA VARIAS GOTERAS TECHO PVC
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	LA PUERTA PRESENTA CORROSIÓN
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	62.5

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

2422

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	COMPARTIDO

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.33

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MARGA GALINA ARBELAEZ	FIRMA: Hildo Beot Vir/esm.	FIRMA:
NOMBRE: MARGA GALINA ARBELAEZ	NOMBRE: Hildo Ivismes	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 33.676.766	CEDULA:
TELEFONO: 3138548924	TELEFONO: 3178906268	TELEFONO:
CARGO: APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Hildo Ivismes	CARGO:

2420

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN IGNACIA	**FECHA DE VISITA**	07-06-23		**HORA INICIO:**	9:00 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

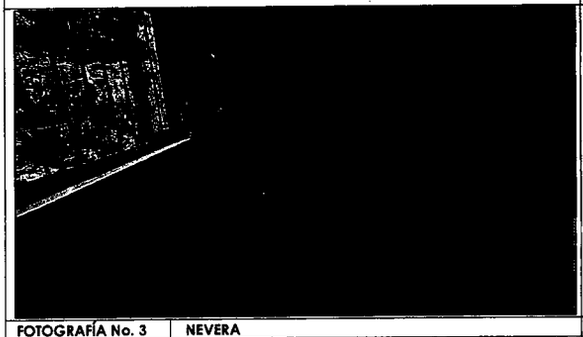


FOTOGRAFÍA No. 2 **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.



FOTOGRAFÍA No. 3 **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 **SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Ítem No. 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

2424

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de Casanare

Casanare

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

Colombiana Siempre Asesorías & Consultoría

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Salvador camacho	**Ciudad/ Municipio**	Nunchia	**Hora inicio:**	8:31 AM
Sede:	Nueva maguito	**Fecha Visita:**	06-06-2023	**Hora terminación:**	9:40 AM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	33 ✓	**PUNTAJE OBTENIDO**	30 ✓	**PORCENTAJE %**	90,9% **CONCEPTO FINAL** Bueno ✓

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE) NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento(X) Baldosa( )	1	Mineral.
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo (X)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77,77%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo (X)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

[redacted]

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | Es el Tiempo de Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas Natural ( ), gas propano (X) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	0	Requiere mantenimiento

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5%

III. AREA DE CONSUMO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NA	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	punto de recolección - Esta de una Quebrada
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	Compartido.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnica de control en la sede Nuevo maguito se observo lo siguiente: las instalaciones se encuentra en condiciones adecuadas para el uso en las preparacion.

- No se cuenta con estibas, ni congelador.
- La lavadera requiere mantenimiento.
- Se recomienda realizar poda alrededor del comedor escolar.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Nidia Alvarez C.	FIRMA: Maria E. Paez C.	FIRMA:
NOMBRE: Nidia Alvarez C.	NOMBRE: Maria E. Paez C.	NOMBRE: Jose Montañez
CEDULA: 1.118.532.949	CEDULA: 47430-909	CEDULA: 1118534255
TELEFONO: 310 292 17 50	TELEFONO: 3112523578	TELEFONO: 311 2632150
CARGO: Manipuladora.	CARGO: Profesional Contratada SEY	CARGO: Prof. de Apoyo

La educación es de todos Mineducación	Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO (X)** **RURAL ( )**	
SEDE	NUEVA MAGUITO	**FECHA DE VISITA**	06/06/2023	**HORA INICIO:**	08:31 AM		
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	09:40 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

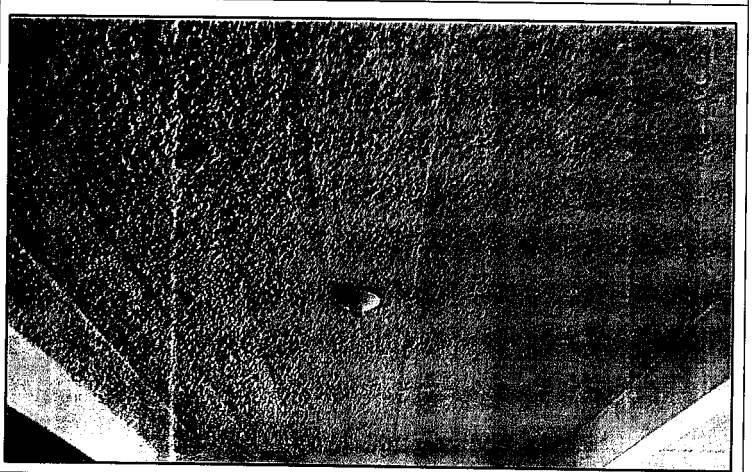


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 1: El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

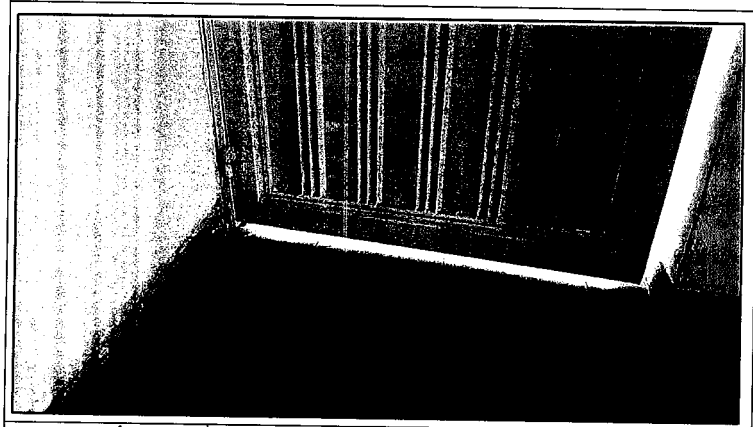


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10. Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	x

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - VENTANAS**

Ítem No. 13: Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: La ventana de la cocina no cuenta con protección contra insectos.

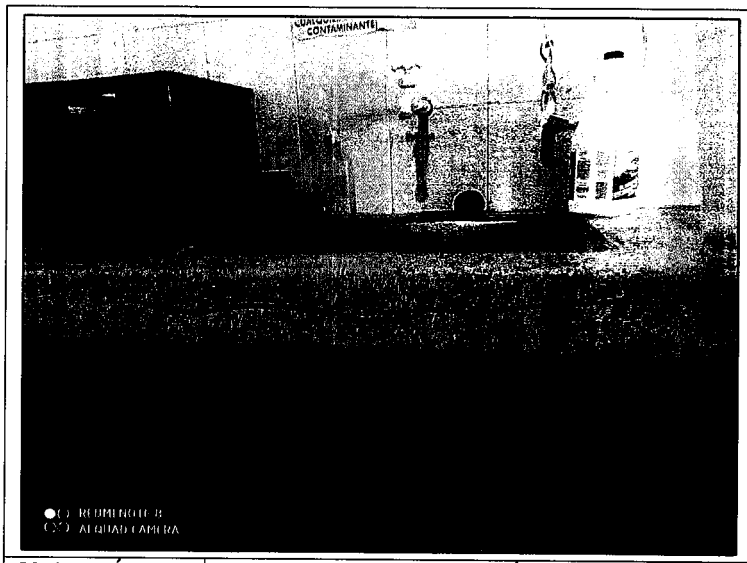


FOTOGRAFÍA No. 4 | **TECHO DEL AREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 14: Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

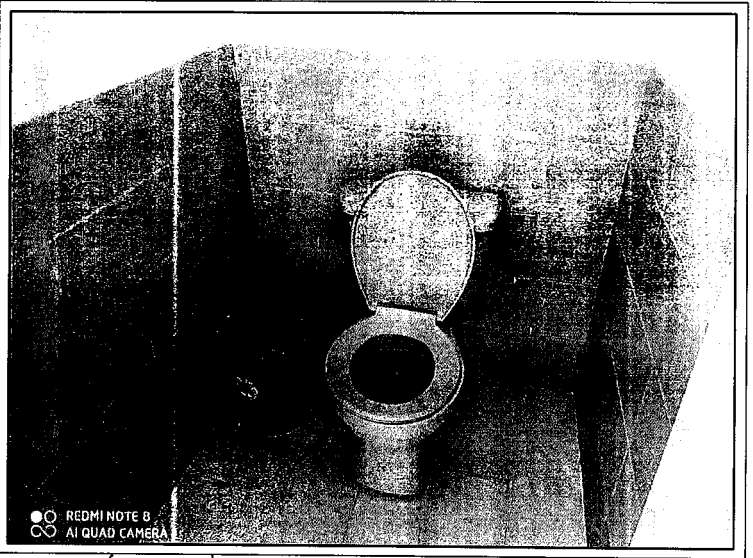


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem NO 7: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

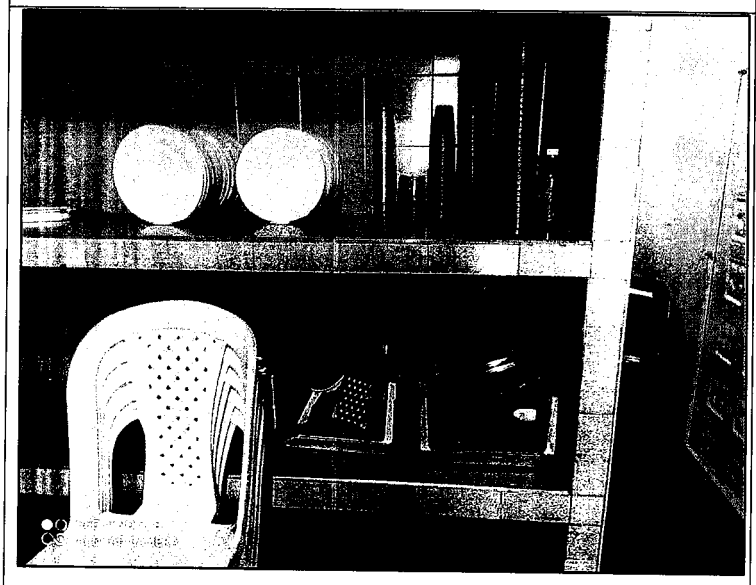


FOTOGRAFÍA No. 6	PISOS DEL COMERDOR ESCOLAR

Ítem No 2: El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

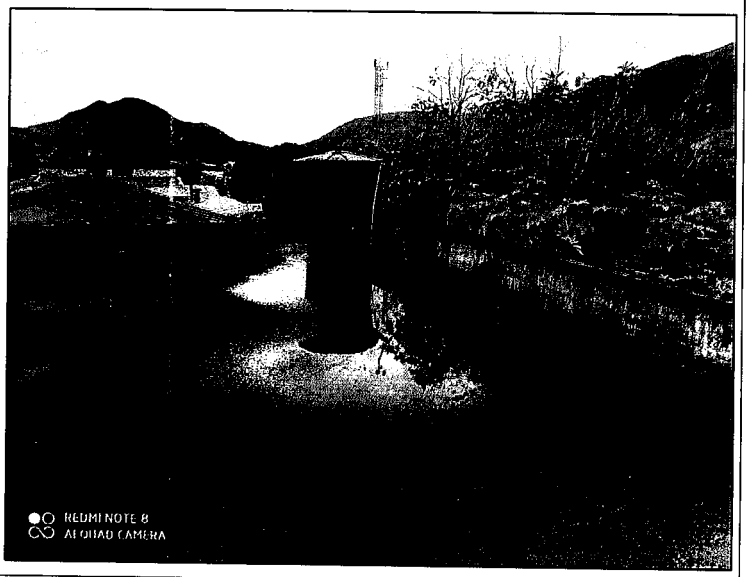
OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No17: Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem NO 7: Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

2429

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

Selmira Sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Salvador Camacho	**Ciudad/ Municipio**	Nunchia	**Hora inicio:**	12:00 pm
Sede:	La Capilla	**Fecha Visita:**	06-06-2023	**Hora terminación:**	1:45 pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	**PUNTAJE OBTENIDO**	29	**PORCENTAJE %**	85,31
CONCEPTO FINAL	Bueno				

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento(X) Baldosa( )	1	Mineral.
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	falta recipientes plasticos

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	66,66%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

1477

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	Alimentos para Aprender	Es el Tiempo de Casanare	Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías
					FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	0	falta Utensilio en cocina, tabla, olla pequeñas.
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Veredal
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	falta tanque de almacenamiento.
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico.
		TOTAL		

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	Alimentos para Aprender	Es el Tiempo de Casanare	Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías
					FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	Adecuar un lavamano cerca al comedor.
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	comparte con los estudiante.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES:

En Visita tecnica de control en la sede La Capilla, se observa lo siguiente:

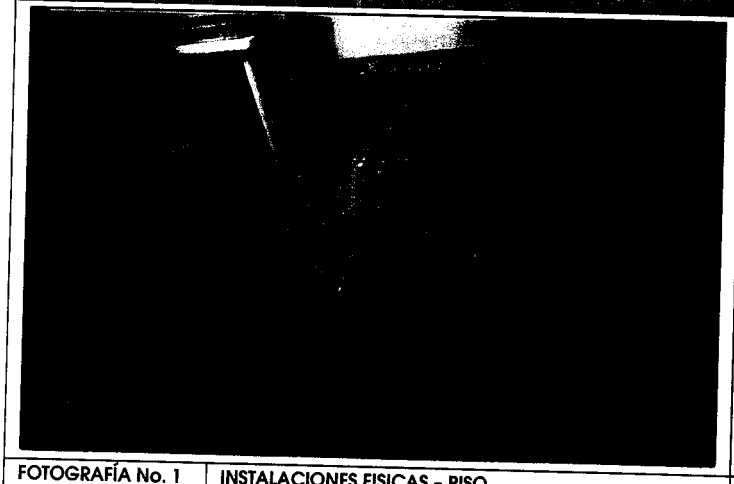
- No cuentan con estibas, Congelador y Suficientes recipiente plasticos.
- No cuentan con tabla para picar, ollas pequeñas.
- No cuentan con tanque de almacenamiento o reserva de agua.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA:

FIRMA: Yadira Padilla Largo	FIRMA: Paola E. Para C.	FIRMA:
NOMBRE: Yadira Padilla Largo	NOMBRE: Paola E. Para C.	NOMBRE: Jose Montenegro C
CEDULA: 23827976	CEDULA: 1474309.09	CEDULA: 1118534255
TELEFONO: 3214109346	TELEFONO: 3112523579	TELEFONO: 3112632150
CARGO: Manipuladora	CARGO: Proj. Contratado SEV	CARGO: Prof. de Apoyo

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA CAPILLA	**FECHA DE VISITA**	06-06 -23	**HORA INICIO:**	12:00 PM		
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:45 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

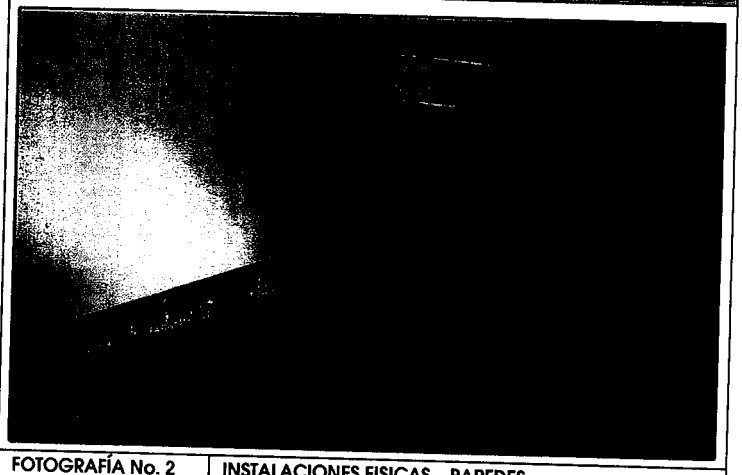


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS - PISO**

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - TECHOS**

Ítem No. 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

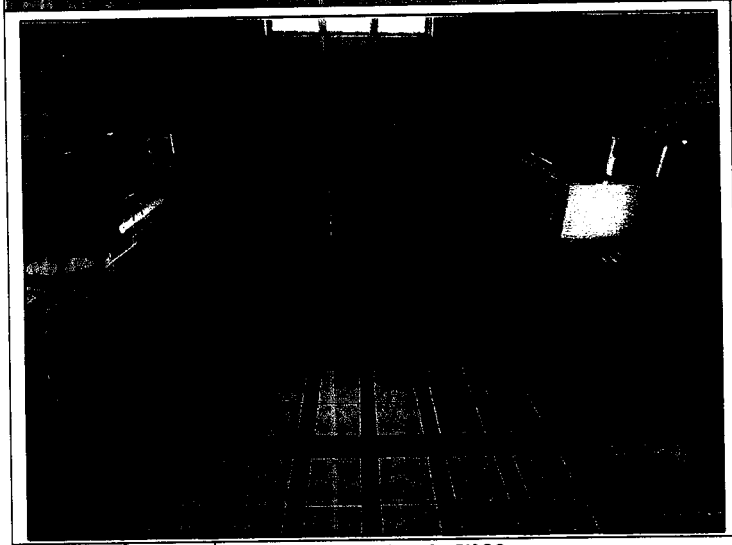


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS - EQUIPOS**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

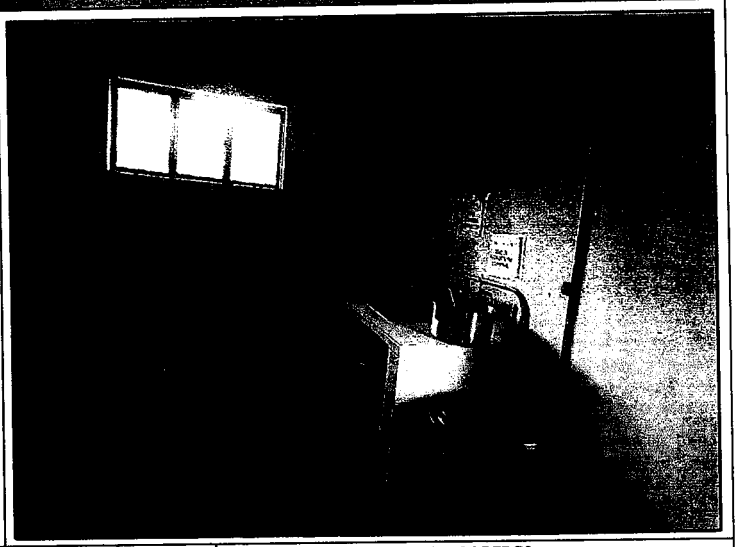


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

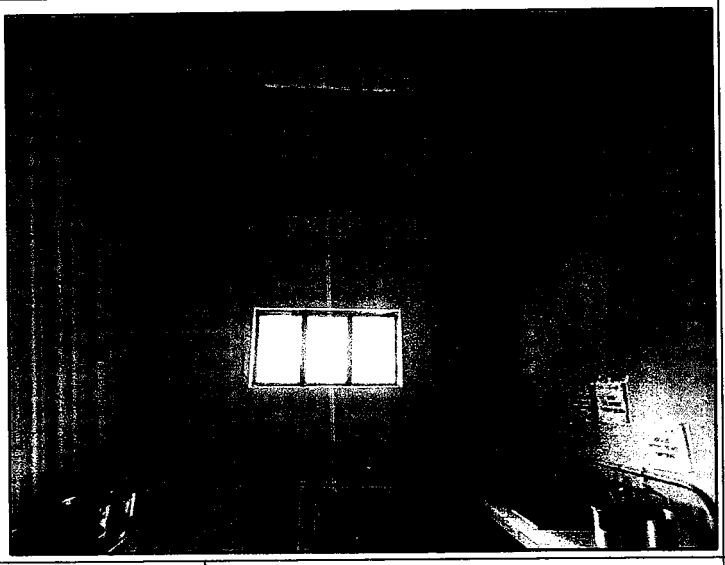


FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS – PAREDES

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

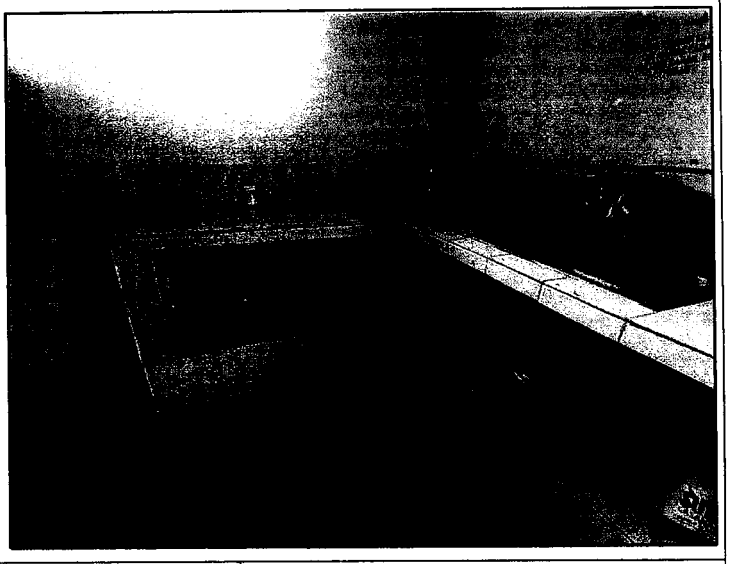


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Ítem No 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

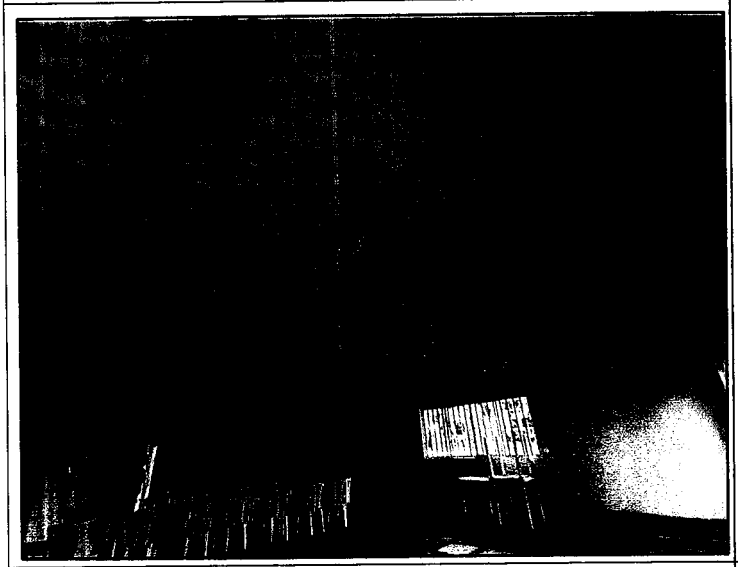


FOTOGRAFÍA No. 10 | **INSTALACIONES FISICAS – PAREDES**

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

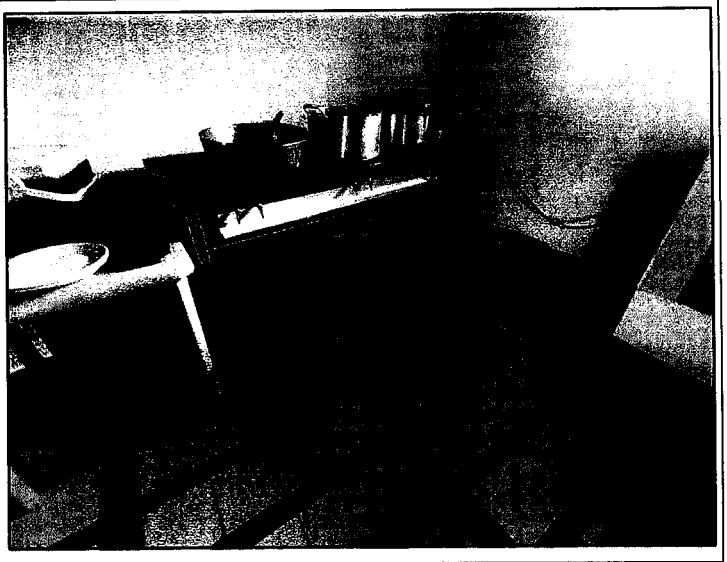


FOTOGRAFÍA No. 11 | **INSTALACIONES FISICAS – TECHOS**

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 12 | **UTENSILIOS Y MENAJES**

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2435

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de Casanare

Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Salvador Camacho.	**Ciudad/ Municipio**	Nunchia	**Hora inicio:**	10:45 AM
Sede:	La Libertad	**Fecha Visita:**	06-06-2023	**Hora terminación:**	11:45 AM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	33 ✓	**PUNTAJE OBTENIDO**	28 ✓	**PORCENTAJE %**	84,84 ✓ **CONCEPTO FINAL** Aceptable ✓

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NA	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	62,5 %

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	

7483

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	Se observa desprendimiento de baldosa
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural ( ), gas propano (X) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo (X)	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Recepcion de una quebrada.
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo septico.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas en cocina
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada (X) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	comparte baños.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES:

- Se realizo Visita tecnica de control a la libertad se observa lo siguiente:

NO observa en la sede equipo de congelacion, estibas, canastillas

- En el meson de la cocina se observa desprendimiento de baldosas

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA:

FIRMA:	FIRMA: María E. Pacr	FIRMA:
NOMBRE: Hayerly Alférez	NOMBRE: María E. Pacr	NOMBRE: José Montaña
CEDULA: 1115691059	CEDULA: 47430909	CEDULA: 1118534255
TELEFONO: 3175409140	TELEFONO: 3112523578	TELEFONO: 3112632150
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. Contratada	CARGO: Prof Apoyo.

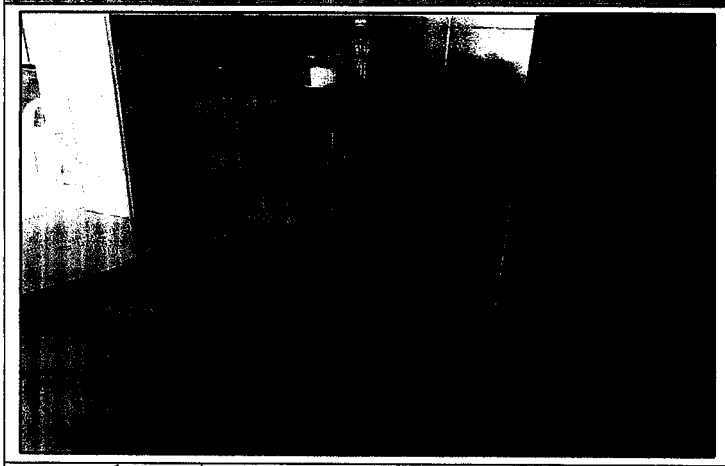
2438

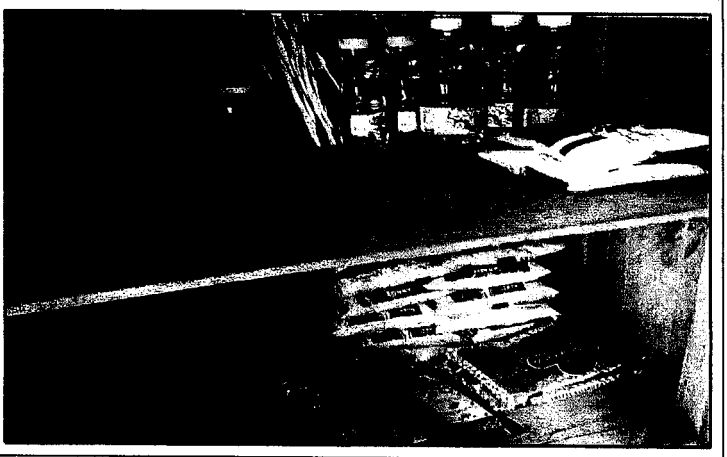
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHÍA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA LIBERTAD	**FECHA DE VISITA**	06-06-2023		**HORA INICIO:**	10:45 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:45 AM	

REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**	



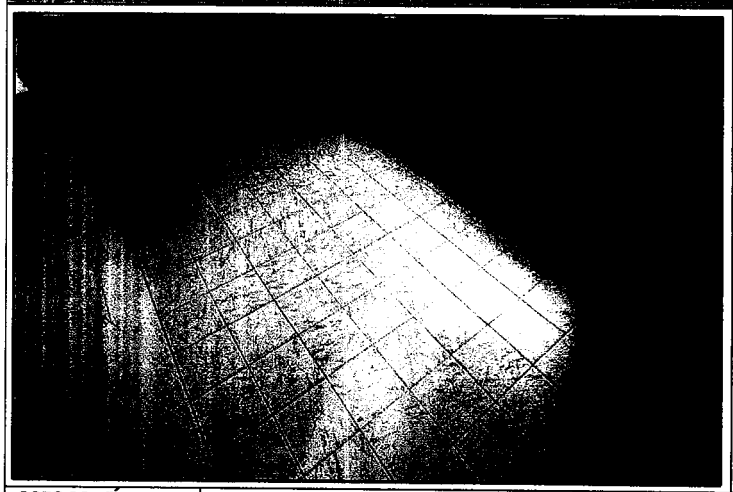


FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con área de almacenamiento, se utilizan recipientes y canastillas para almacenar la materia prima



FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

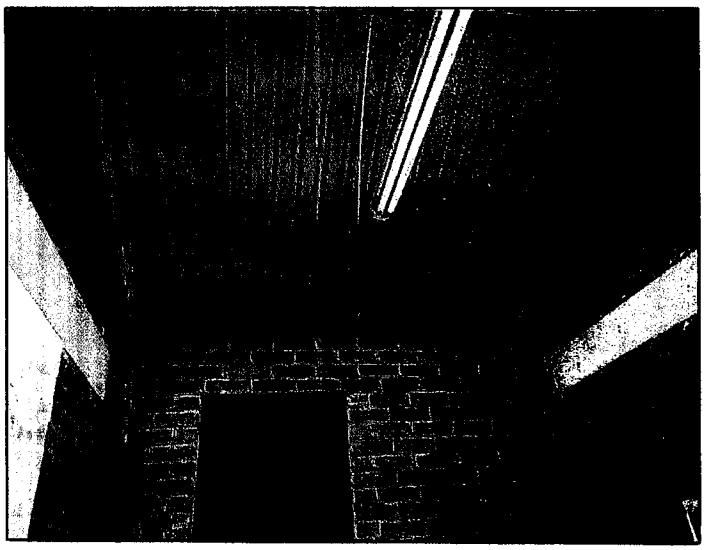


FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

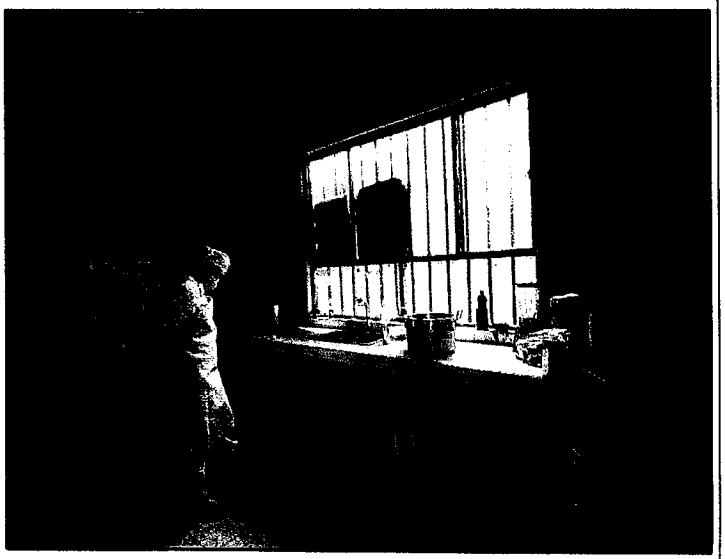


FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

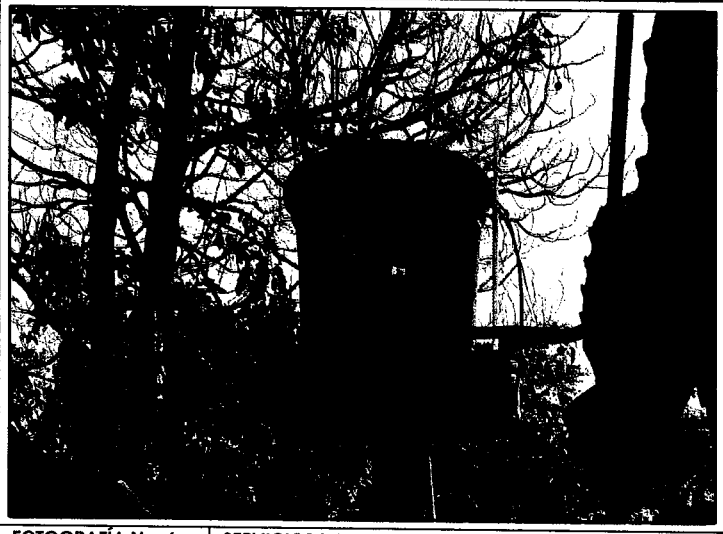


FOTOGRAFÍA No. 5	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2491

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

Adelmira Sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	El ALGARROBO	**Ciudad/ Municipio**	OROCUE	**Hora inicio:**	8:10
Sede:	CARRIZALES	**Fecha Visita:**	06-06-2023	**Hora terminación:**	9:15
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				

PUNTAJE ESPERADO	33	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE %	90.90	CONCEPTO FINAL	BUENO

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo (X)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (/) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO CUENTA CON ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo (X)	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	

2442

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE % 100

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	N.A	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.A	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 100

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100

2443

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	NO CUENTA CON AREA ESPECIFICA
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	NO CUENTA CON IMPLEMENTOS ASEO
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	COMPARTIDO

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.33

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES:

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Maria Paloma Ayarita A	FIRMA: Ana Gonzalez	FIRMA:
NOMBRE: Maria Paloma Ayarita A	NOMBRE: Ana Nohemi Gonzalez	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 4543745	CEDULA:
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO: 313 8455 976	TELEFONO:
CARGO: Prof Aseo Loncheria	CARGO: Manipuladora	CARGO:

7497

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | Es el Tiempo de Casanare

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra O Asesorías & Consultorías

FO-AT-IF-08 | 11-05-23 | Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	OROCUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	CARRIZALES	**FECHA DE VISITA**	06-06-23		**HORA INICIO:**	8:10 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:15 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

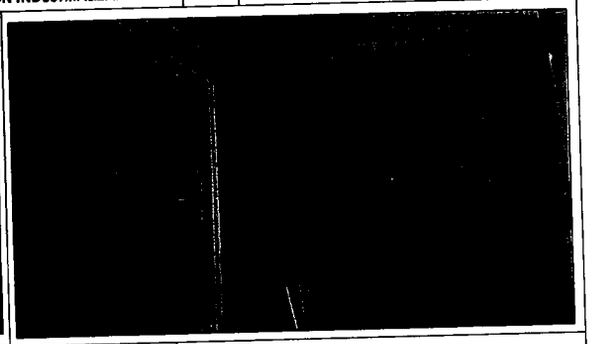


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

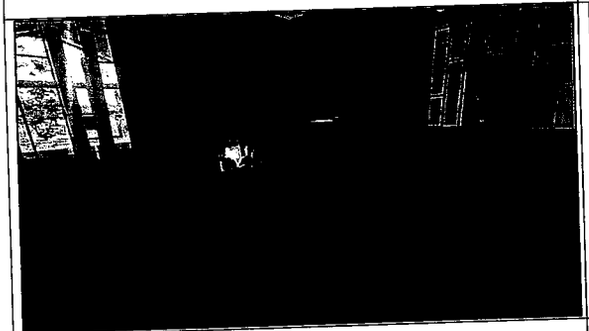


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

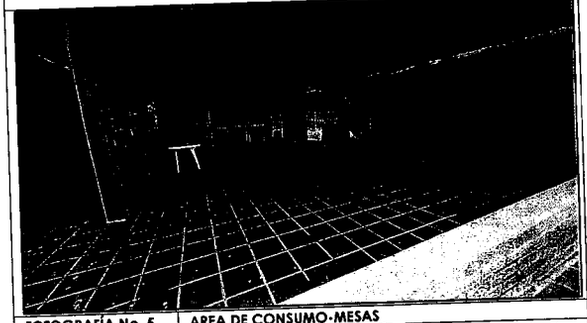


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIOS**

Ítem No. 33: Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador (especificar estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Compartido no cuenta con implementos de aseo

2415

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	EL ALGARROBO	**Ciudad/ Municipio**	ORocue	**Hora inicio:**	9:40
Sede:	LA COLONIA	**Fecha Visita:**	06062023	**Hora terminación:**	10:40
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	**PUNTAJE OBTENIDO**	23	**PORCENTAJE %**	67.64
CONCEPTO FINAL	DEFICIENTE				

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa (X) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	VENTANA SIN VIDRIO NI BARRERAS.
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	NO HAY CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO HAY ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas Natural ( ) , gas propano ( ) leña o madera ( )	0	ESTADO AVANZADO DE OXIDACIÓN
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	0	FALTA MANTENIMIENTO FUNCIONA INTERMITENTE
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 62.5

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	0	PISO DEMASIADO DESGASTADO
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	NA	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NA	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE % 83.33

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	0	EL AGUA QUE LLEGA A LA COCINA LLEGA CON MUCHO MUGRE
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 75

2447

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de Casanare

Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	NO LLEGA AGUA
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	COMPARTIDO

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33.33

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES:

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

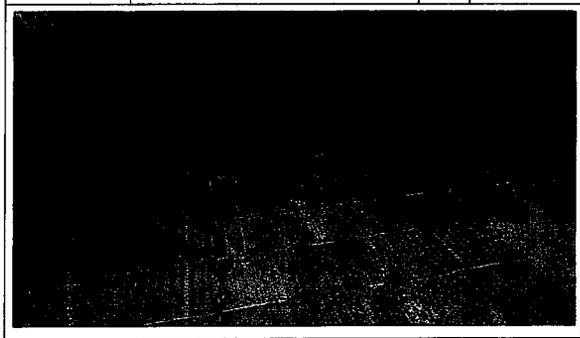
FIRMA: MAGDA CECILIA ANGARITA A	FIRMA: x	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA CECILIA ANGARITA A	NOMBRE: Kasiemmys Rivas	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 25.332.979	CEDULA:
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO: 3105540818	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INSTITUCIONAL	CARGO: Manipuladora	CARGO:

1495

2448

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	OROCUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA COLONIA	**FECHA DE VISITA**	06-06-23	**HORA INICIO:**	AM		
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

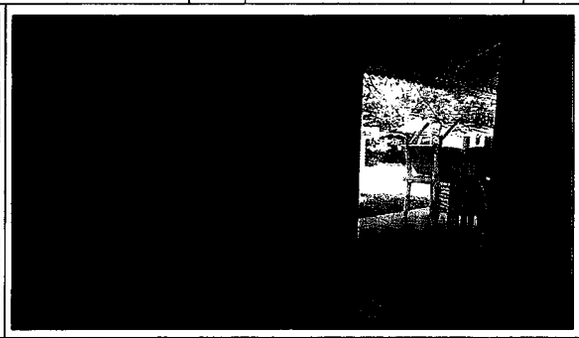


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

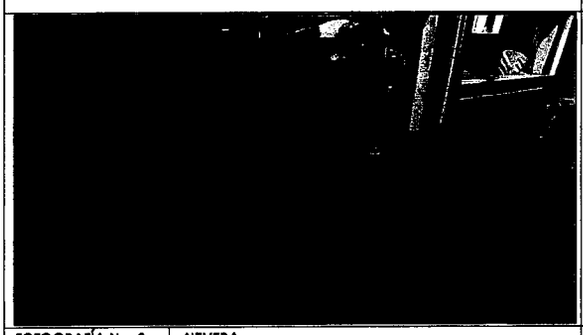


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: I



FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

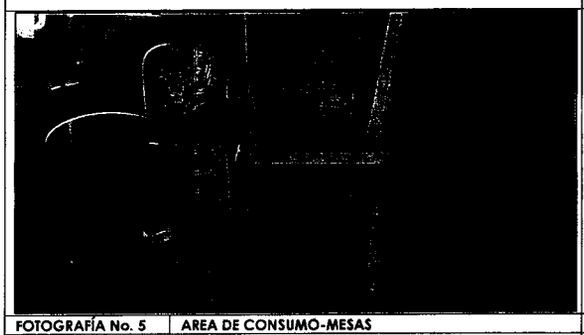


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Estufa industrial, con avanzado estado de oxidación



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIOS**

Ítem No. 33: Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Compartido, no cuenta con implementos necesarios

7496

2499

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	EL ALGARROBO	**Ciudad/ Municipio**	ORocue	**Hora inicio:**	11:40
Sede:	MINUTO DE DIOS	**Fecha Visita:**	06-06-23	**Hora terminación:**	12:20
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada (X)						
PUNTAJE ESPERADO	33	**PUNTAJE OBTENIDO**	15	**PORCENTAJE %**	45.45	**CONCEPTO FINAL**	DEFICIENTE

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento(X) Baldosa( )	0	PRESENTA GRIETAS
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	0	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no (X) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	NEVERA DAÑADA
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	NO HAY CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO HAY ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	NO HAY CANASTILLAS
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	NO HAY RECIPIENTES

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	**PUNTAJE OBTENIDO**	2	**PORCENTAJE %**	22.22

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Baldosa ( )	0	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	0	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X), gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	0	NO HAY LICUADORA
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 42.85

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Baldosa ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	NO CUENTA CON MESONES
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NA	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	0	NO CUENTA CON MESAS
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	0	NO CUENTA CON SILLAS
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	0	NO CUENTA CON UTENCILIOS
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 42.85

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	BOMBA SUBTERRANEA
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 75

2451

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	NO HAY CANECAS
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 66.66

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	NO CUENTA CON EMPLASEO
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	COMPARTIDO
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 66.66

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES:

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA GOLIMA ANGARITA A	FIRMA: Nestor Avila	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOLIMA ANGARITA A	NOMBRE: NESTOR AVILA	NOMBRE:
CEDULA: 46387610	CEDULA: 79751488	CEDULA:
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO: 3102714535	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO LOGISTICA	CARGO: DOCENTE	CARGO:

1499

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | Es el Tiempo de Casanare

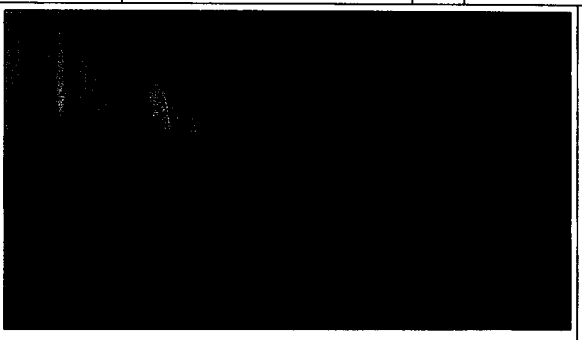
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías
FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	ETC	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	OROCUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MINUTO DE DIOS	**FECHA DE VISITA**	06-06-23		**HORA INICIO:**	AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

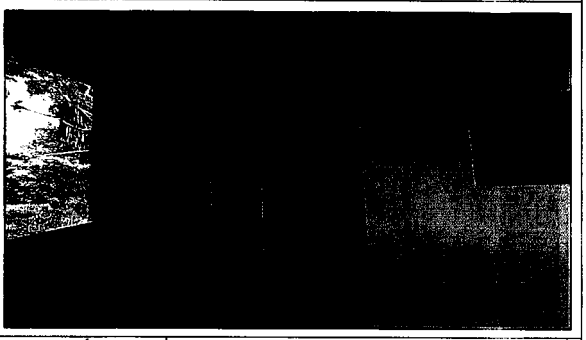


FOTOGRAFÍA No. 1 **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Pisos con fisyuras



FOTOGRAFÍA No. 2 **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Paredes con fisuras

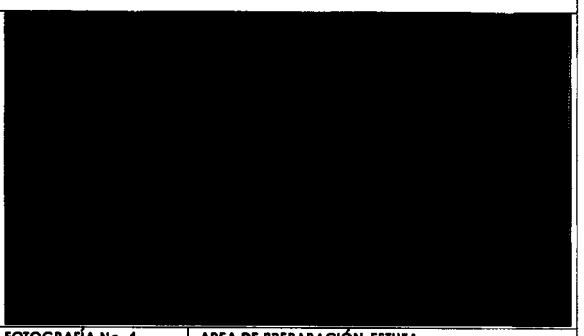


FOTOGRAFÍA No. 3 **TECHOS**

Ítem No 13: Los techos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Techos dañados, rotos



FOTOGRAFÍA No. 4 **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 **SERVICIOS PUBLICOS**

Ítem No. 27: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable (Describa fuente de abastecimiento)

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: pozo profundo



FOTOGRAFÍA No. 6 **SERVICIOS SANITARIOS**

Ítem No. 33: Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Compartido

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

Colombia Sierra Asesorías y Consultoría

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	El Banco	**Ciudad/ Municipio**	Pore	**Hora inicio:**	9:00 Am
Sede:	San Isidro	**Fecha Visita:**	07-06-2023	**Hora terminación:**	10:00 am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	36 ✓	**PUNTAJE OBTENIDO**	28 ✓	**PORCENTAJE %**	80% ✓ **CONCEPTO FINAL** Aceptable ✓

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuenta.
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	No cuenta
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No cuenta

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	60%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	NA	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo Profundo
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	Regulare mantenimiento la red Hidraulica.
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

2455

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecos
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	No cuentan con un lugar para el lavado
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	No se observa
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33%

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VISITA

En visita tecnica de control en la sede San Isidro se observa lo siguiente:

- No se cuentan con recipientes en la cocina.
- No se cuenta con un area adecuada para el lavado de las manos de los titulares.
- El fangue area no funciona, por esta razon los baños no funcionan, No cuenta con agua.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ana Milena Granado	NOMBRE: Jose Montaña C.	NOMBRE:
CEDULA: 1006636231	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3124699653	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa.	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

7503

2456

La educación es de todos Mineducación

Es el tiempo de Casanare

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO

COMEDORES ESCOLARES

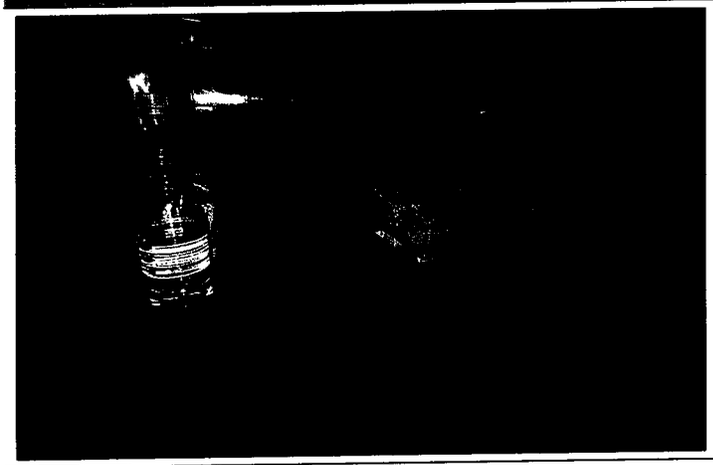
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

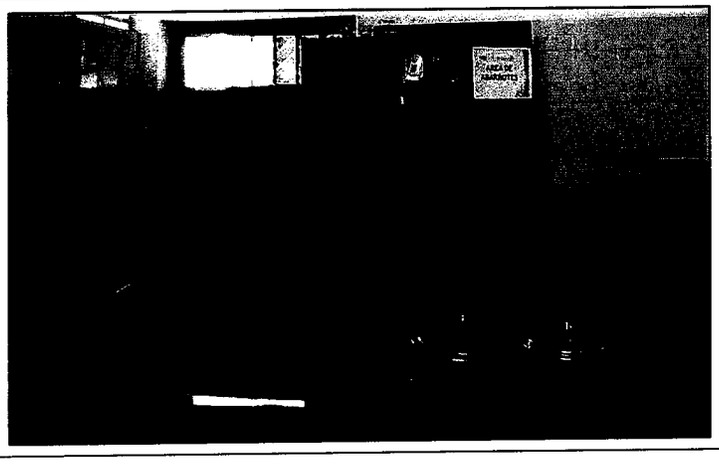
edelmira sierra

FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN ISIDRO	**FECHA DE VISITA**	07-06-2023		**HORA INICIO:**	9:00 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



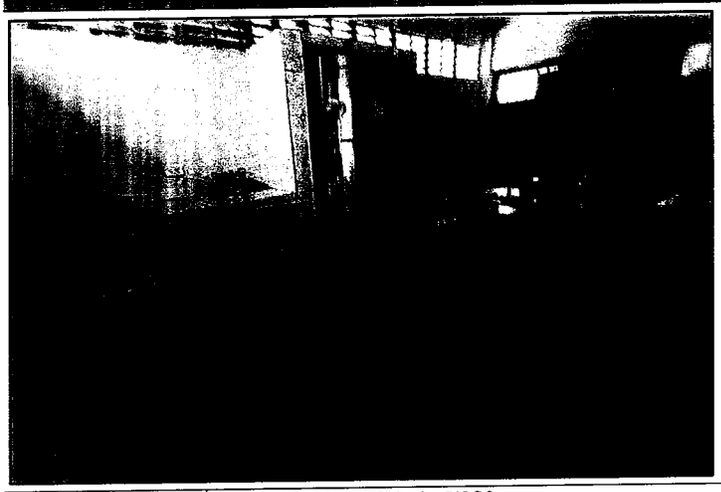


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con estanteria

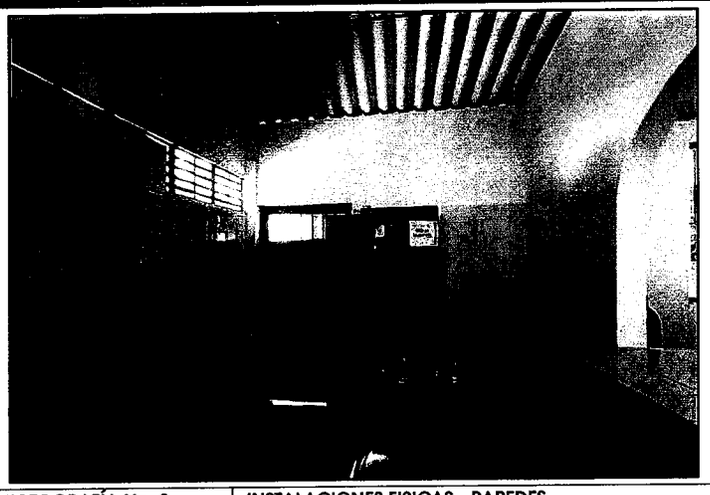
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con área de almacenamiento, se utilizan recipientes y canastillas para almacenar la materia prima



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

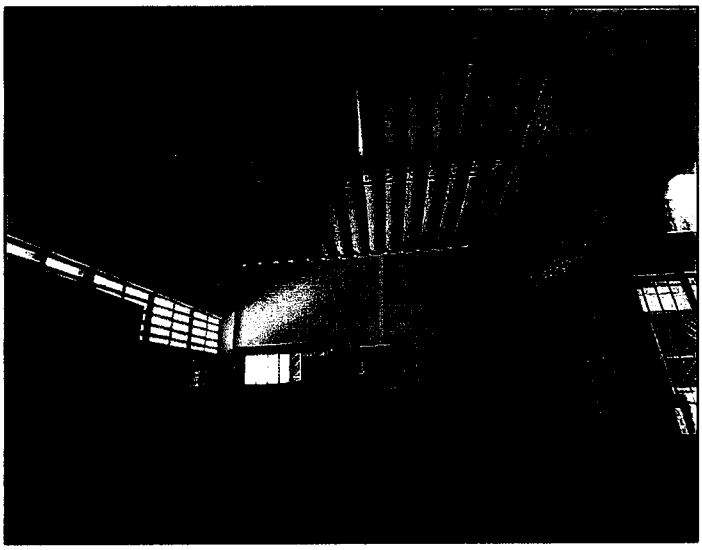
Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

75-04

2457

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS - TECHOS**

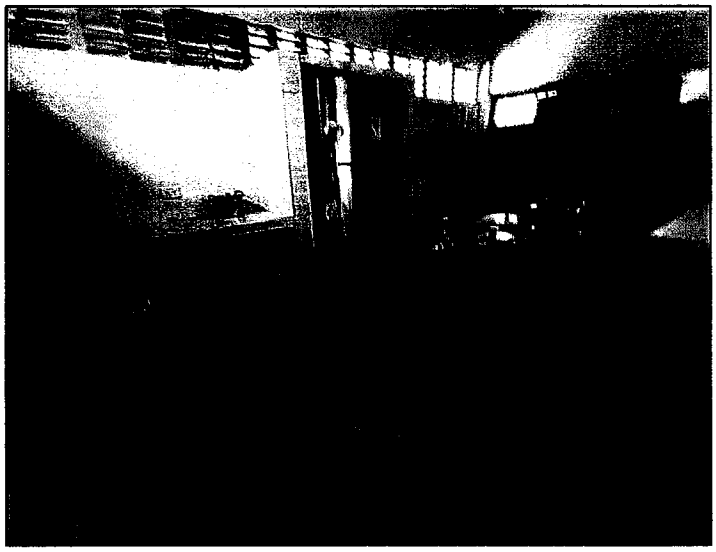
Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

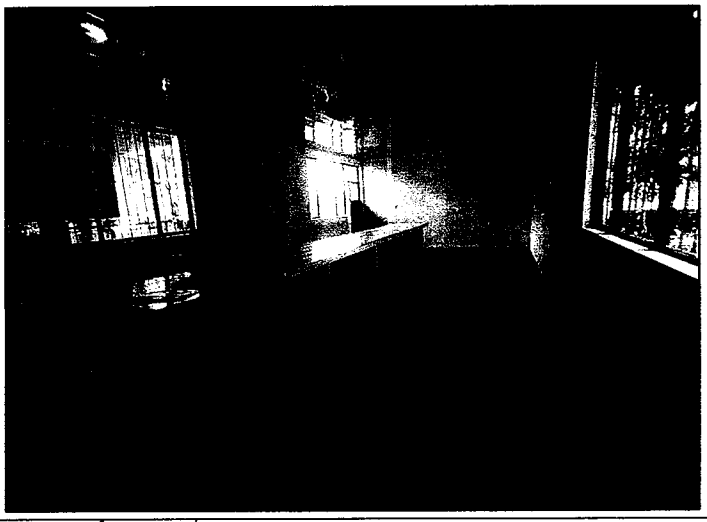


FOTOGRAFÍA No. 8 | **INSTALACIONES FISICAS - MESONES**

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

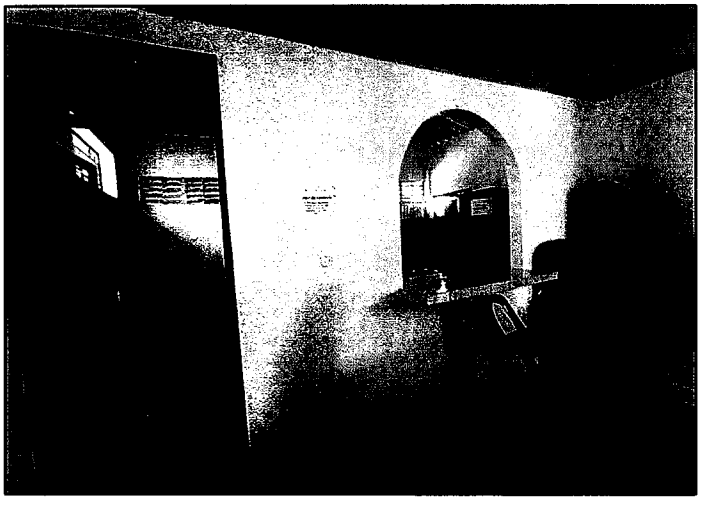


FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

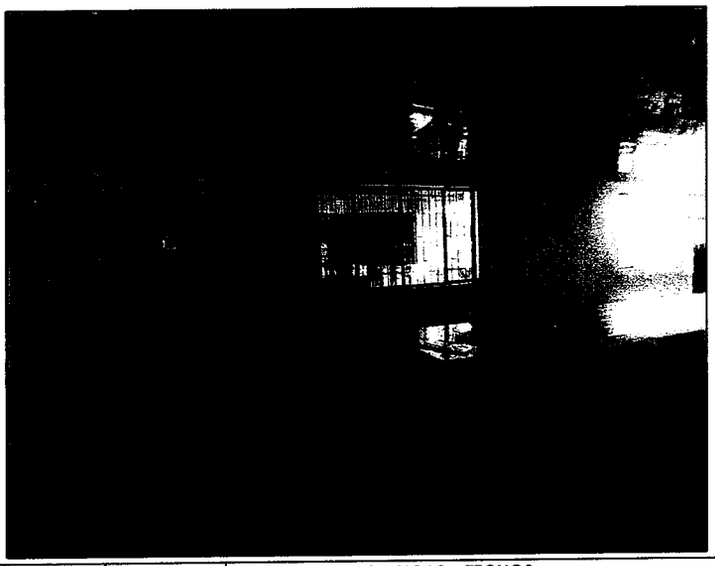
Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

7505

2458

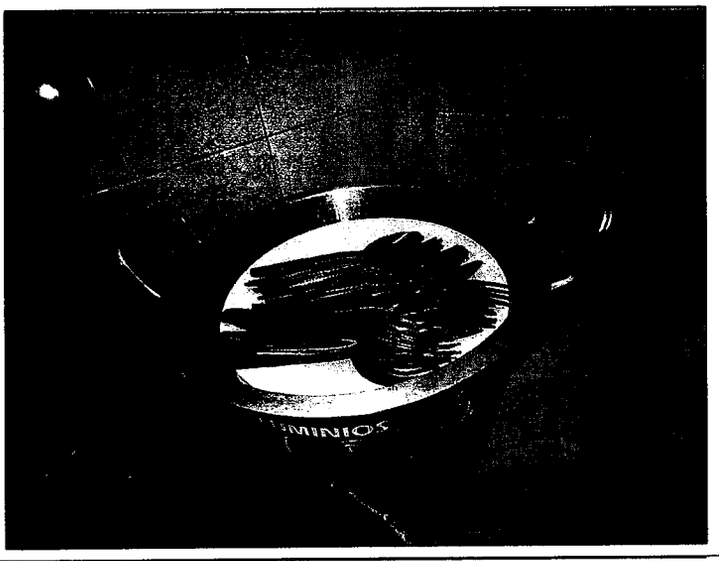


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

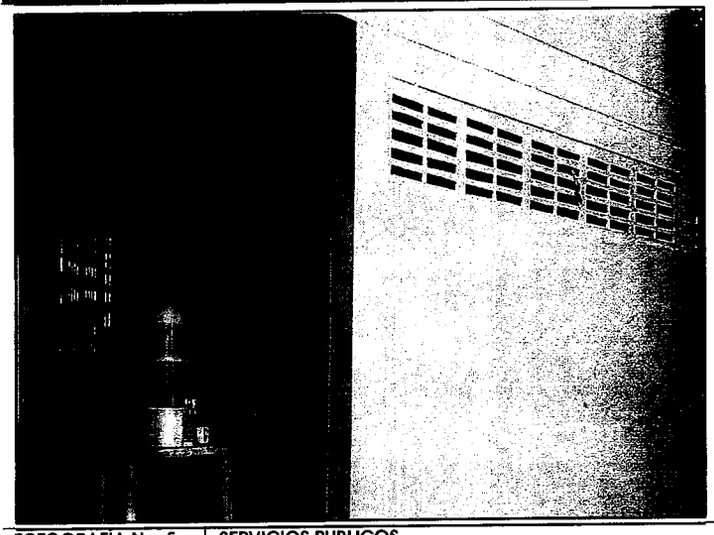


FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2506

2459

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	El Banco	**Ciudad/ Municipio**	Pore	**Hora inicio:**	11:45AM
Sede:	Ramon Nonato Perez	**Fecha Visita:**	07-06-2023	**Hora terminación:**	1:00 pm
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	**PUNTAJE OBTENIDO**	29	**PORCENTAJE %**	85,29 **CONCEPTO FINAL** Bueno

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento(X) Baldosa( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	0	Requiere adecuar laminas Rotas.
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuenta
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	No cuenta
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	55

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	

7507

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	No funciona adecuadamente.
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X), gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo (X)	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Bocatoma de Quebrado.
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

2161

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	compartido con estudiantes

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES:

En visita tecnica de centro en la sede Roman Nonato se observo lo siguiente:

- En el area de almacenamiento se debe adecuar el techo tiene laminas rotas

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

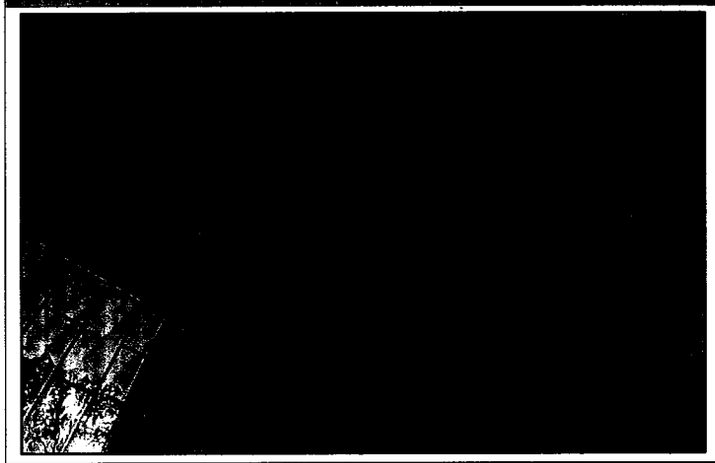
FIRMA: Diana Arismendy	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Diana Arismendy	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 41086214	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3138563795	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Pro de Apoyo.	CARGO:

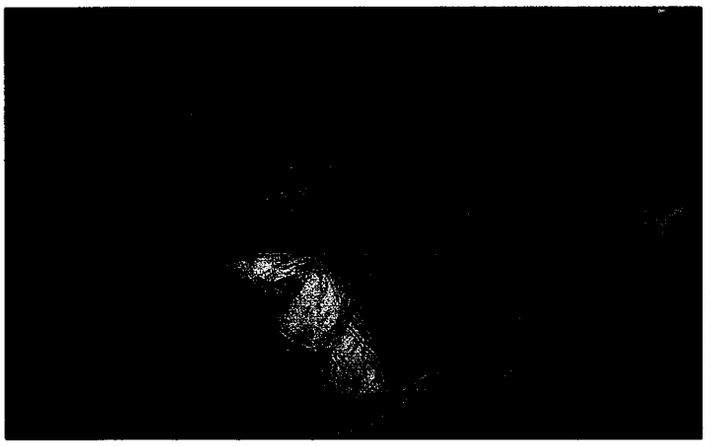
15.09

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	RAMON NONATO PEREZ	**FECHA DE VISITA**	07-06-2023		**HORA INICIO:**	11:45 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:00PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		





FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Algunas laminas están desprendidas





FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

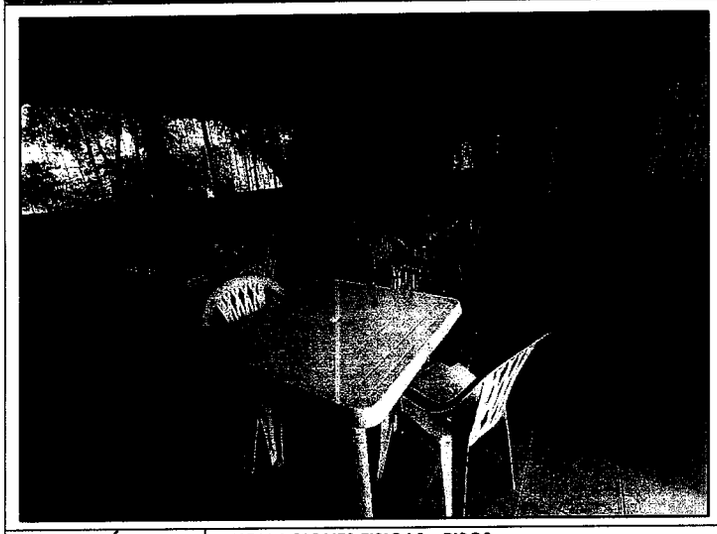
OBSERVACIONES:



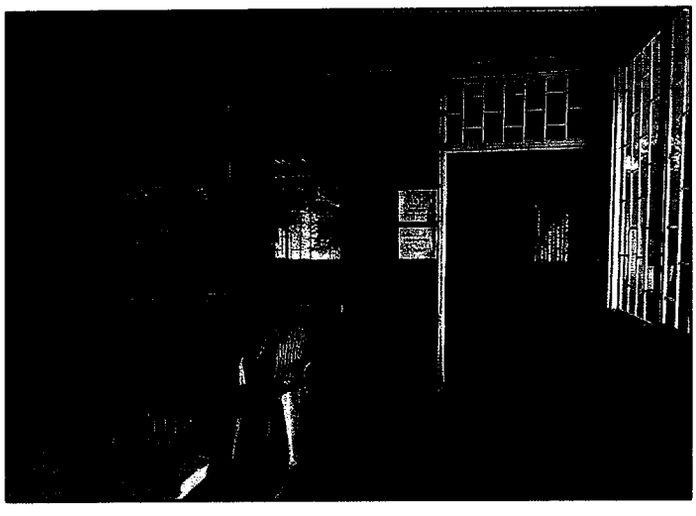
FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS		
Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



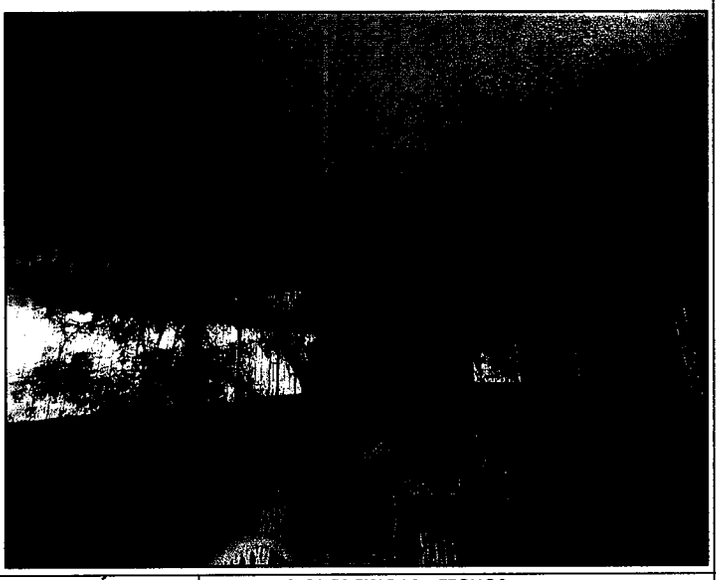
FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS – MESONES		
Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES: Se observa desprendimiento de baldosa			



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PISOS		
Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES		
Ítem No 19: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – TECHOS		
Ítem No 20: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 9	UTENSILIOS Y MENAJES		
Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

246

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

edelmira sierra O Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	El Banco	**Ciudad/ Municipio**	Paré	**Hora inicio:**	10:15 Am
Sede:	San Jose la Curama	**Fecha Visita:**	07-06-2023	**Hora terminación:**	11:30 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %		CONCEPTO FINAL	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuenta.
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta.
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No cuenta.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

1513

2466

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

Colombia Sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X), gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	0	La cuchilla esta partida.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	Se debe adecuar el tanque actual.
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

1514

2467

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%.

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	No cuenta con area de lavamanos
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	N.O	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	compartido con estudiante.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES:

En visita tecnica de control a la sede la Curama, se observo lo siguiente:

·La licuadora presenta daño en la cuchillas

· El tanque elevado y la red hidraulica esta con obstruida, por esta razon es se puede Utilizar.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA:

FIRMA: Yuneida Sigua	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yuneida Sigua	NOMBRE: Jose Montaño C.	NOMBRE:
CEDULA: 1006424523	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3107230977	TELEFONO: 3112632150.	TELEFONO:
CARGO: manipuladora.	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

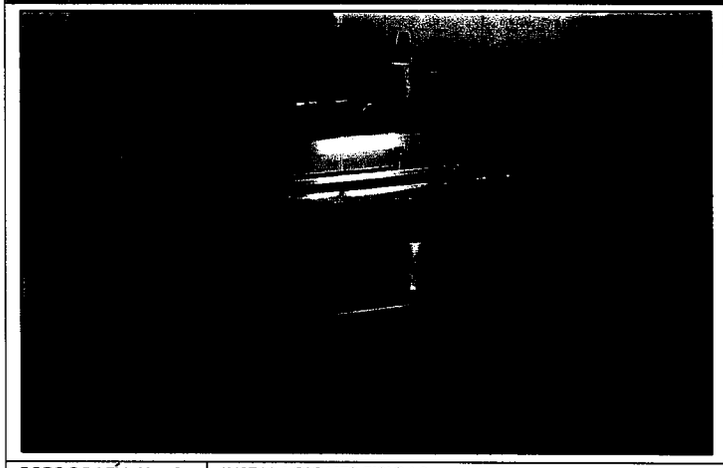
1515

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

2468

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN JOSE LA CURAMA	**FECHA DE VISITA**	07-06-2023		**HORA INICIO:**	10:15 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:30AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		





FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

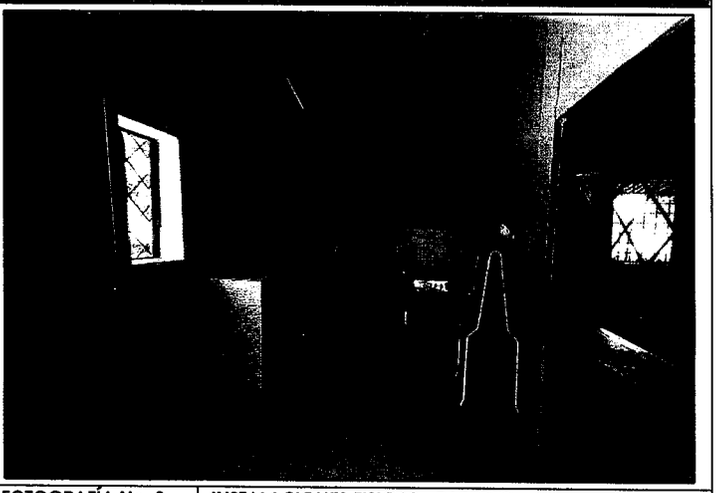


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

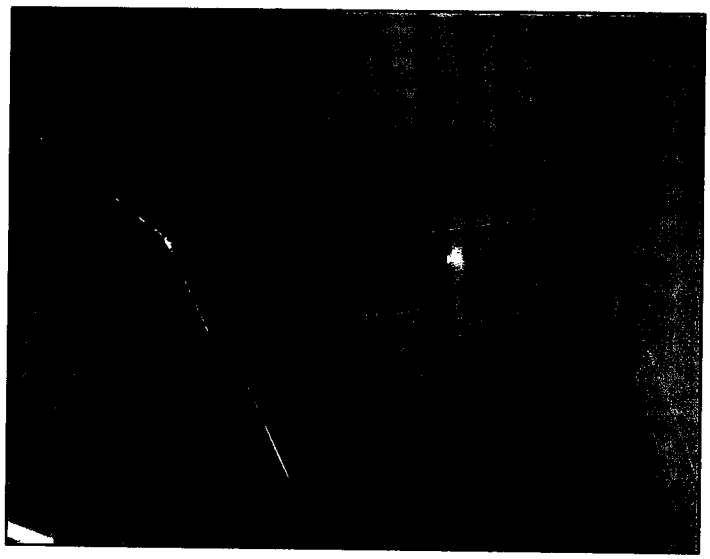


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

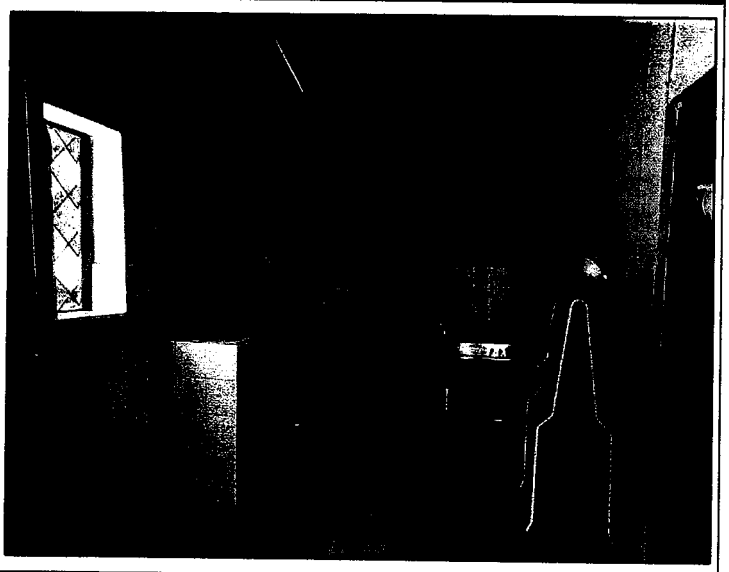
Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

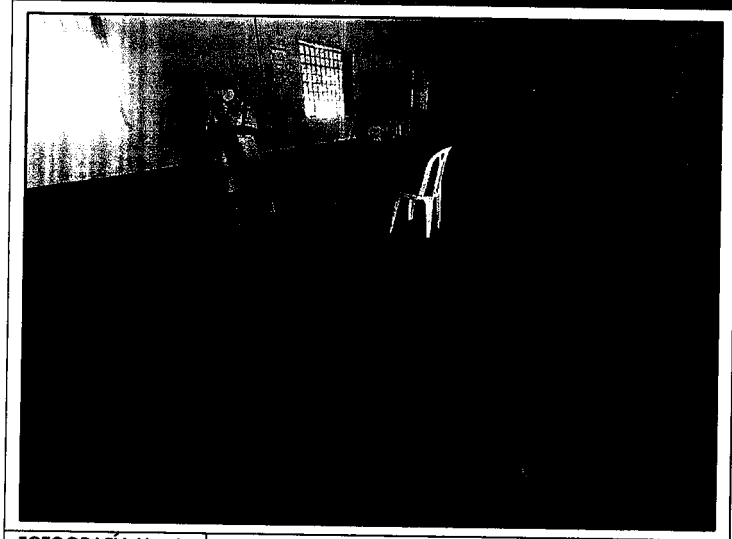
OBSERVACIONES:



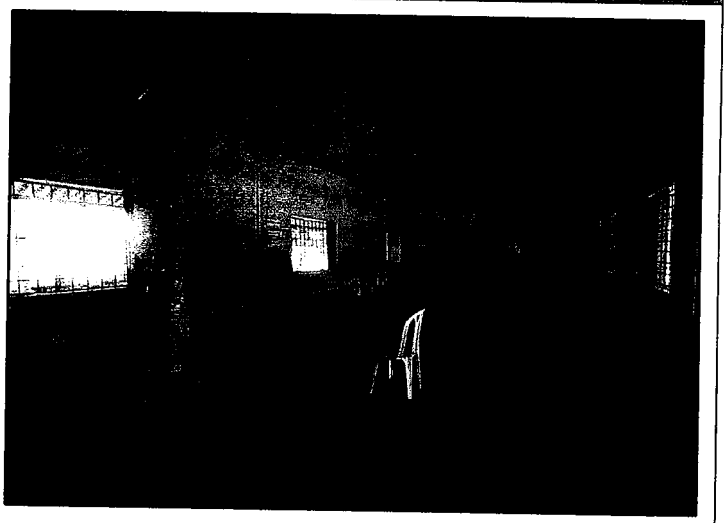
FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS		
Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



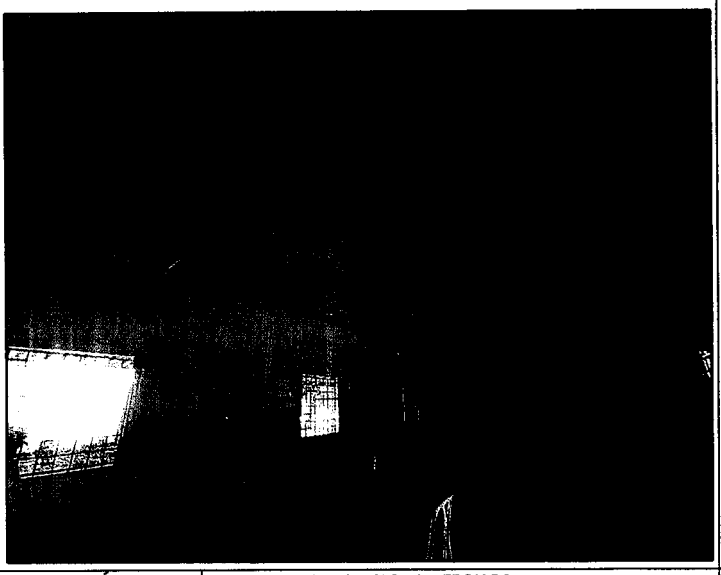
FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS – MESONES		
Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Se observa desprendimiento de baldosa			



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PISOS		
Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES		
Ítem No 19: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 20: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

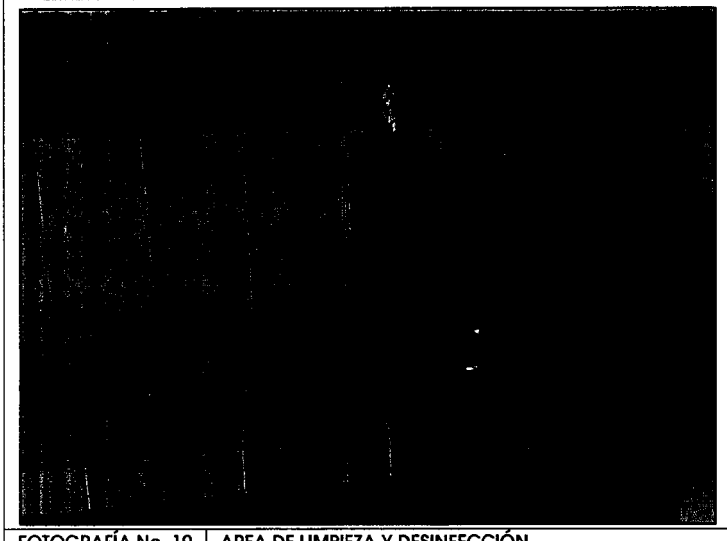


FOTOGRAFÍA No. 9	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

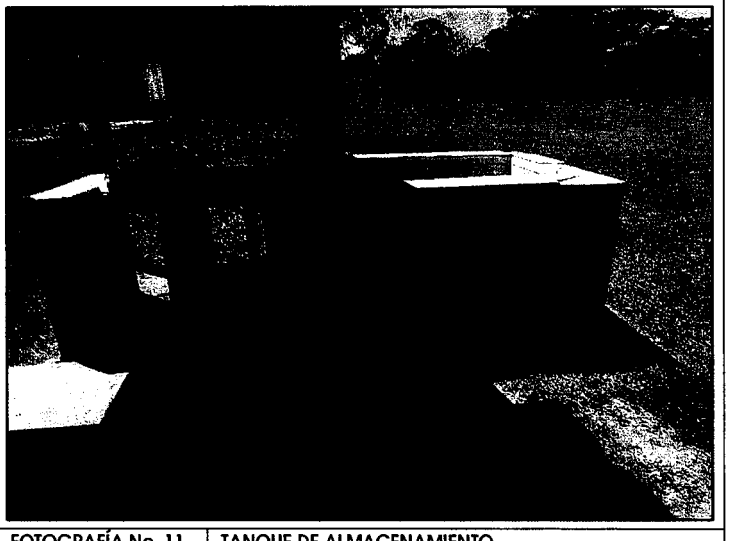


FOTOGRAFÍA No. 10	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Adecuar área de lavado del menaje



FOTOGRAFÍA No. 11	TANQUE DE ALMACENAMIENTO.

Ítem No 29: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Adecuar el tanque aéreo

2471

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de Casanare

Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	MANUEL ELKIN PATARROYO	**Ciudad/ Municipio**	SABANALARGA.	**Hora inicio:**	10:00am
Sede:	BOTIJERA BAJA	**Fecha Visita:**	7/06/2023	**Hora terminación:**	11:00am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	32	**PORCENTAJE %**	91,42 **CONCEPTO FINAL** Bueno

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	0	Se observa desprendimiento de material en la pared (parte inferior).
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	La nevera requiere de mantenimiento.
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuenta con congelador.
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta con estiba.
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	70%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	

2472

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	Alimentos para Aprender	Es el Tiempo de Casanare	Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO 8	PORCENTAJE %	100%.

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A.	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera (X) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO 7	PORCENTAJE %	100%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	No hay flujo de agua en giro, del comedor escolar. Acueducto veredal
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo séptico
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO 4	PORCENTAJE %	100%.

1520

2473

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Revisar el tanque de almacenamiento de agua, para determinar y solucionar que esta llegue al grifo del área de preparación.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Omaira Alicia Avila	NOMBRE: Sergio Olmedo	NOMBRE:
CEDULA: 53.028.963	CEDULA: 1098261442	CEDULA:
TELEFONO: 3208231440	TELEFONO: 3155164444	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: coordinador	CARGO:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MANUEL ELKIN PATARROYO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SABANALRGA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	BOTIJERA BAJA	**FECHA DE VISITA**	07-06-23		**HORA INICIO:**	10:00 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:00 AM	

REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**				**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 1: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

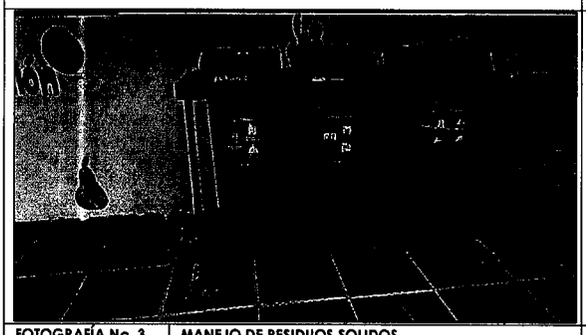


FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

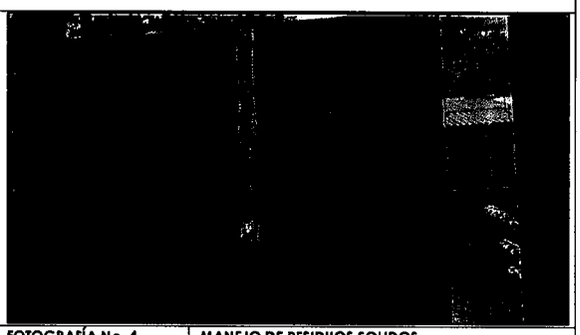


FOTOGRAFÍA No. 3 | **MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

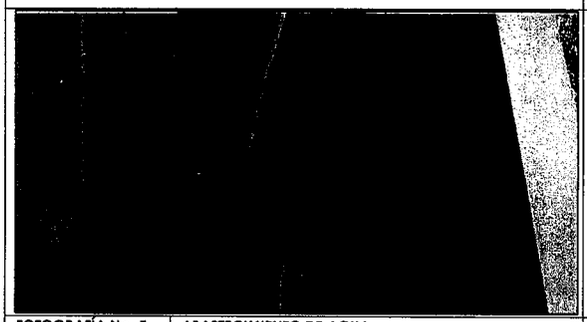


FOTOGRAFÍA No. 4 | **MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**

Ítem No 16: Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA**

Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

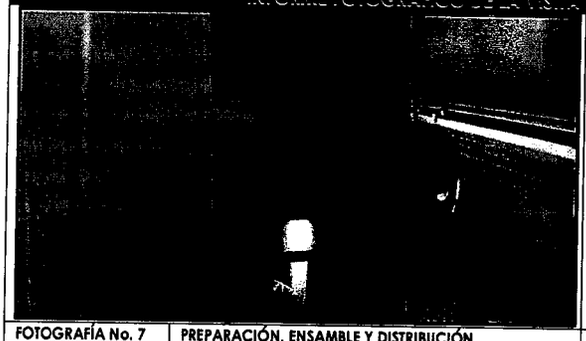
Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

2475

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 41: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	**PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 49: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Faltan elementos de aseo.

2476

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	JORGE ELIECER GAITAN	**Ciudad/ Municipio**	SABANALARGA	**Hora inicio:**	8:45am
Sede:	LA QUINTANERIA	**Fecha Visita:**	7/06/2023	**Hora terminación:**	9:55am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	30	**PUNTAJE OBTENIDO**	25	**PORCENTAJE %**	83% **CONCEPTO FINAL** Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	N.A	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	N.A	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	N.A	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.A	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	El comedor escolar cuenta con una nevera que sido congela
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuentan congelador
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta con estiba
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	No cuenta con canastillas.
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

1524

2477

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

Adelmira Sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se observa deterioro por corrosión en el marco de la puerta.
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 87,5%.

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A.	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera (X) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto.
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo séptico.
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%

1525

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	No cuenta con implementos de aseo.
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	Servicio compartido con estudiantes.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,6%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES:

El sistema de refrigeración de la nevera esta fallando y la puerta se abre; a veces congela las dos secciones y su material esta desgastado. Realizar mantenimiento a la mayor!

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA:

FIRMA:	FIRMA: Lili Martinez	FIRMA:
NOMBRE: Nikol Vargas	NOMBRE: Lili Martinez	NOMBRE: SERGIO ARLEYDI
CEDULA: 1006574984	CEDULA: 23 x 14,26	CEDULA: 1098264447
TELEFONO: 3112637150	TELEFONO: 3107797074	TELEFONO: 3115616444
CARGO: Prof Apoyo (Abogada)	CARGO: Economa	CARGO: Coordinador OPERADOR

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos Aprender | Es el Tiempo de Casanare

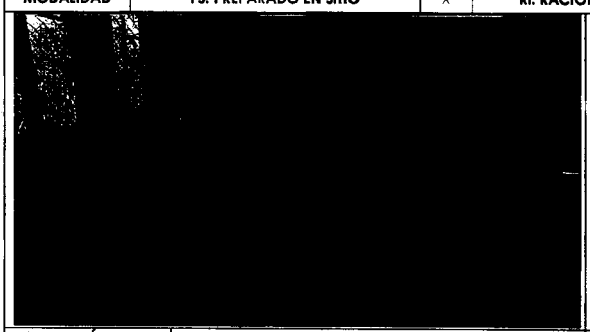
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA

edelmira sierra Asesorías & Consultorías
FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SABANALARGA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA QUINCHALERA	**FECHA DE VISITA**	07-06-23		**HORA INICIO:**	8:45 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:55 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

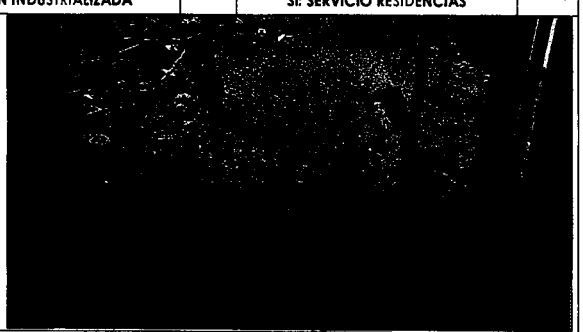


FOTOGRAFÍA No. 1 | **AREA DE ALMACENAMIENTO- NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: El comedor escolar cuenta con una nevera la cual requiere de mantenimiento y cambio de empaques.

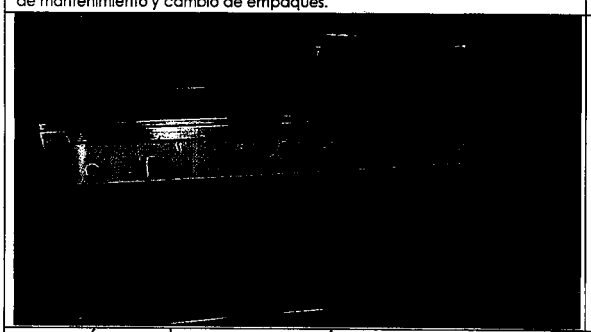


FOTOGRAFÍA No. 2 | **AREA DE PREPARACIÓN- VENTANAS Y PUERTAS**

Ítem No 18: Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa desgaste por corrosión en el marco de la ventana del área de preparación.

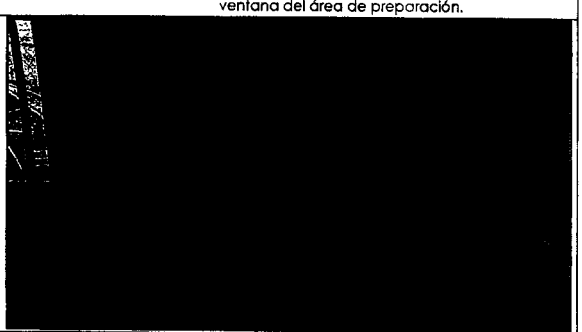


FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE PREPARACIÓN- ESTUFA**

Ítem No 17: El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

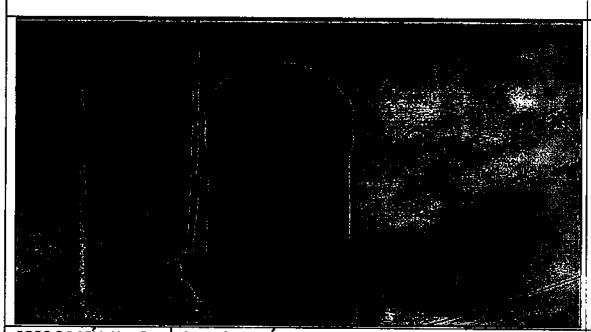


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE CONSUMO-MENAJE**

Ítem No. 18: El área de preparación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

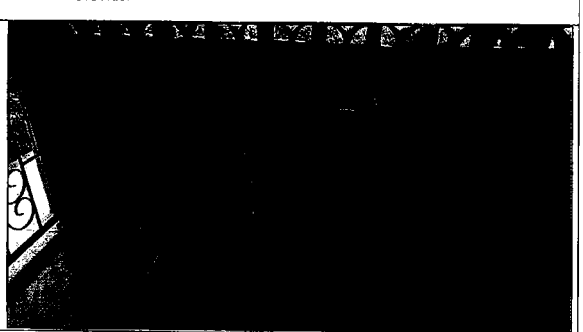


FOTOGRAFÍA No. 5 | **SERVICIOS PÚBLICOS**

Ítem No 29: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS**

Ítem No. 31: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

2480

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	JORGE ELIECER GAITAN	**Ciudad/ Municipio**	SABANALARGA	**Hora inicio:**	12:30pm
Sede:	JORGE ELIECER GAITAN	**Fecha Visita:**	09/06/2023	**Hora terminación:**	2:40pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	32	**PORCENTAJE %**	91,42% **CONCEPTO FINAL** Bueno

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	0	Se observa humedad y desprendimiento de pintura en bodega. (pared).
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A.	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	La nevera marca cooling system requiere de mantenimiento.
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	1	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88,88%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	0	Se observa humedad en pared.
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

1528

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	Granito pulido
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X), gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica (X)	1	2 licuadora industrial. 1 licuadora domestica.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	Granito pulido
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto municipal
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	No cuenta con tanque de almacenamiento de agua
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

7482

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

De acuerdo a visita técnica realizada a la I.E. Jorge Eliecer Gaitan -sede principal, se dejan las siguientes observaciones:

- Adecuar un área específica para el lavado de ollas, puesto que se observa empozamiento de agua proveniente de la limpieza de estas a un costado de la instalación del comedor escolar, lo cual se convierte en foco de contaminación.
- Adquirir e instalar un tanque para el almacenamiento de agua del comedor escolar. Debido al diseño de la infraestructura (techos altos) no facilita la limpieza del techo del área de preparación por parte del personal manipulador, en cuanto se tenga la oportunidad aprovechar y tener en cuenta esta área para aplicar la limpieza.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Paula R	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Paula Ramirez	NOMBRE: Nidia Vargas	NOMBRE:
CEDULA: 1006460851	CEDULA: 1075249849	CEDULA:
TELEFONO: 3102538297	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora.	CARGO: Prof Apoyo Interventoria	CARGO:

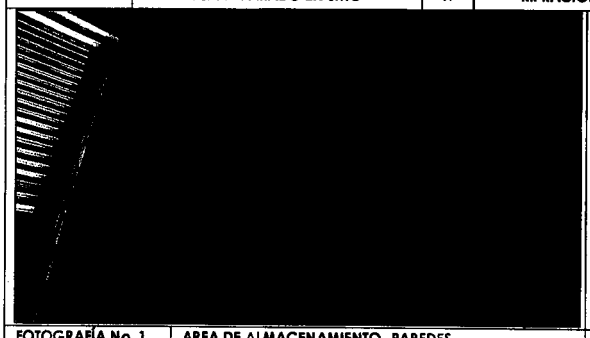
7530

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL — Alimentos Aprender — Es el Tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías — FO-AT-IF-06 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SABANALARGA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	JORGE ELIECER GAITAN	**FECHA DE VISITA**	07-06-23		**HORA INICIO:**	12:30 PM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	2:40 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

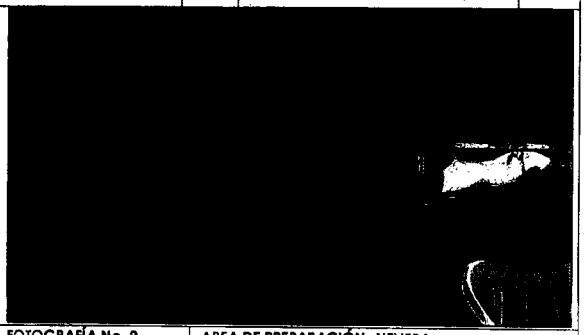


FOTOGRAFÍA No. 1 — **AREA DE ALMACENAMIENTO- PAREDES**

Item No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura (X) Ladrillo ( )

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Se observa humedad en la parte superior de las paredes de bodega.



FOTOGRAFÍA No. 2 — **AREA DE PREPARACIÓN- NEVERA**

Item No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: La nevera marca Cooling system requiere de mantenimiento.

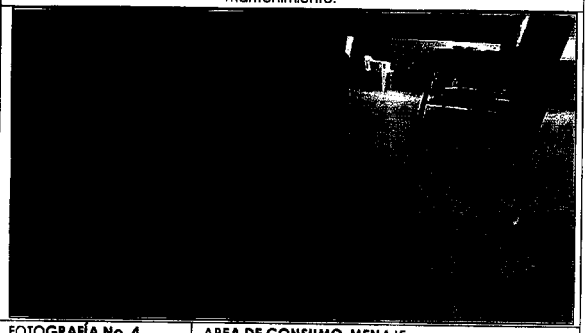


FOTOGRAFÍA No. 3 — **AREA DE PREPARACIÓN- ESTUFA**

Item No 17: El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

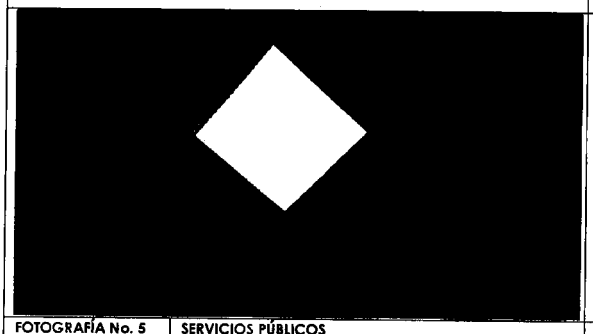


FOTOGRAFÍA No. 4 — **AREA DE CONSUMO-MENAJE**

Item No. 18: El área de preparación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (x) domestica (X)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: La licuadora industrial requiere de pintura, puesto que se observa corrosión en el soporte de esta.

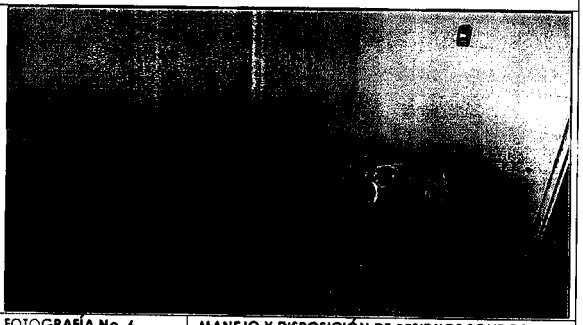


FOTOGRAFÍA No. 5 — **SERVICIOS PÚBLICOS**

Item No 27: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: algunas lámparas del área de preparación no funcionan.



FOTOGRAFÍA No. 6 — **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS**

Item No. 31: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

2484

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	CUPIAGUA	**Ciudad/ Municipio**	AGUAZUL	**Hora inicio:**	11:50
Sede:	UNETE	**Fecha Visita:**	08-06-2023	**Hora terminación:**	1:10
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE %	94,44	CONCEPTO FINAL	BUENO

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	PVC
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	NO HAC CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO HAC CONGELADOR
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	

7582

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

1

2486

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	Alimentos para Aprender	Es el Tiempo de Casanare	Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES:

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA:

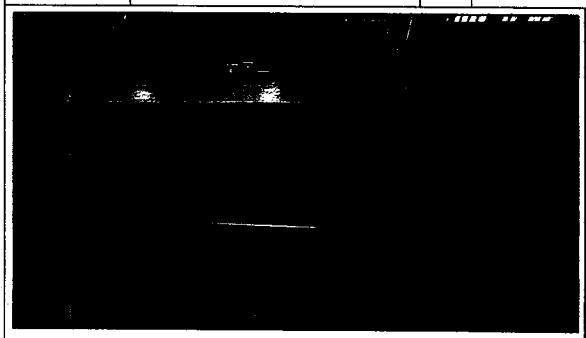
FIRMA: MAGDA GOUMA ARGENTINA	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOUMA ARGENTINA	NOMBRE:	NOMBRE: Elena María T
CEDULA: 46 387 640	CEDULA:	CEDULA: 47435007
TELEFONO: 3138548924	TELEFONO:	TELEFONO: 3117269122
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO:	CARGO: Manipuladoras

7534

2487

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	UNETE	**FECHA DE VISITA**	07-06-23		**HORA** INICIO:	11:40 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:20 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

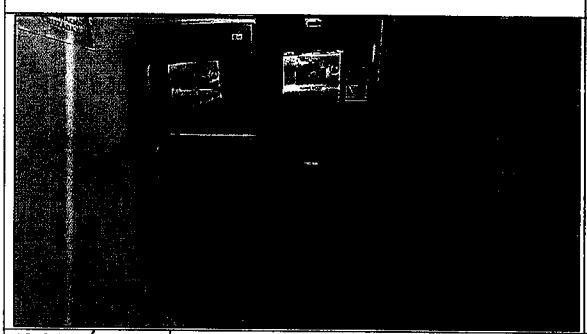


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

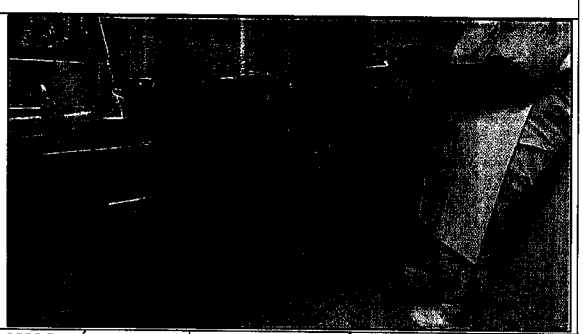


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

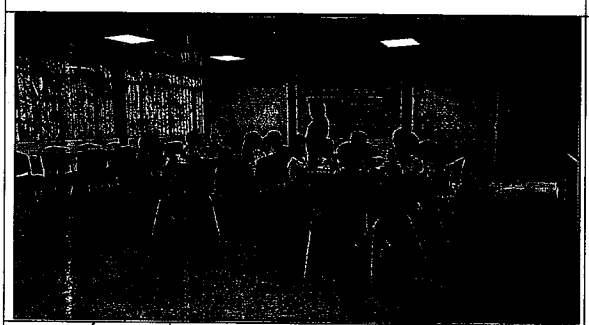


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.

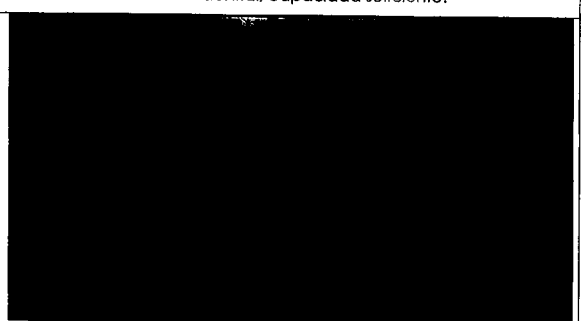


FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIOS**

Ítem No. 33: Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

7535

2488

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Cusiana	**Ciudad/ Municipio**	Tauramena	**Hora inicio:**	8:30 AM
Sede:	San Carlos	**Fecha Visita:**	08-06-2023	**Hora terminación:**	9:40 AM
Última visita de inspección sanitaria:	NO	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	NO

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	35 ✓	**PUNTAJE OBTENIDO**	24 ✓	**PORCENTAJE %**	68,57	**CONCEPTO FINAL**	Deficiente ✓

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	El area de almacenar es en la cocina.
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento (X) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	El vidrio de la Ventana Partido.
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No se cuenta
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No se cuenta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	No se cuenta
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No cuentan con recipientes plasticos

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	**PUNTAJE OBTENIDO**	5	**PORCENTAJE %**	50%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	

1536

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Gobernación de Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento (X) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se observa Ventana con Vidrio Roto.
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	0	No se cuenta con Licuadora

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera (X) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto Veredal
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	No cuenta con Tanque de Almacenamiento
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pero Septico

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	75%

2490

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas para los residuos.
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	No funciona, faltagua
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	No se observa.
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	Compartido.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES:

En visita de control en la Sede San Carlos se observa lo siguiente

La condiciones de infraestructura Son aceptable Pero la prestación del Servicio.

- Una Ventana de la Cocina tiene el Vidrio rota
- NO se cuentan Con recipientes plasticos.
- El area de almacenamiento no esta en buenas condiciones, el techo presenta filtracion. el agua no sube al tanque elevado.
- Los beneficiarios no cuentan con lavamanos en el comedor.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

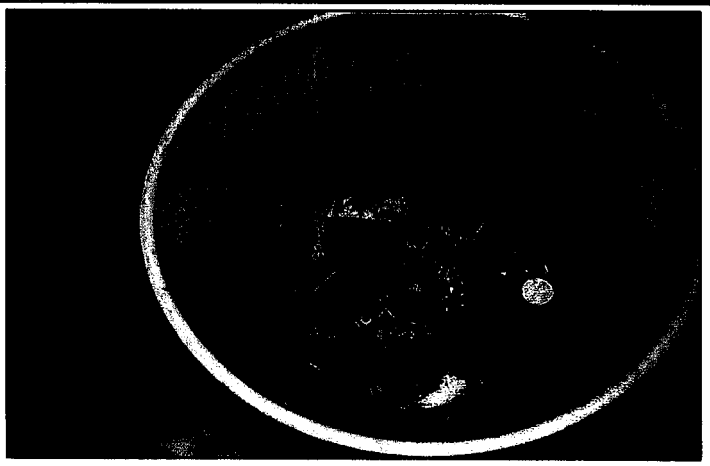
FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Olga Cano	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 23.739.681	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3129755765	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof de Apoyo	CARGO:

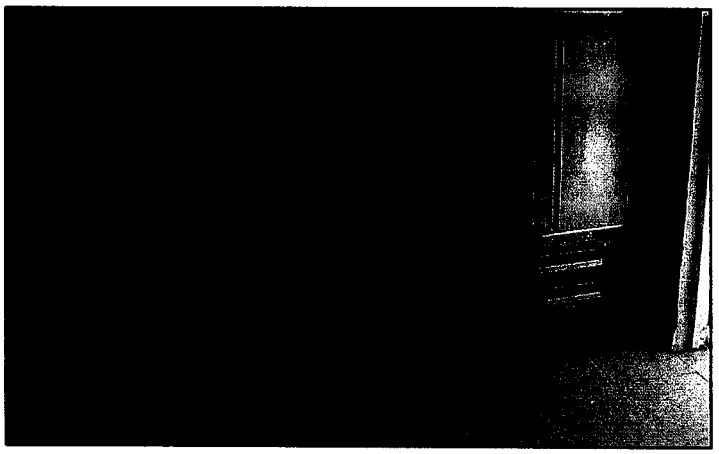
7538

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUSIANA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN CARLOS	**FECHA DE VISITA**	8-06-2023		**HORA INICIO:**	8:30 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:40 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		





FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

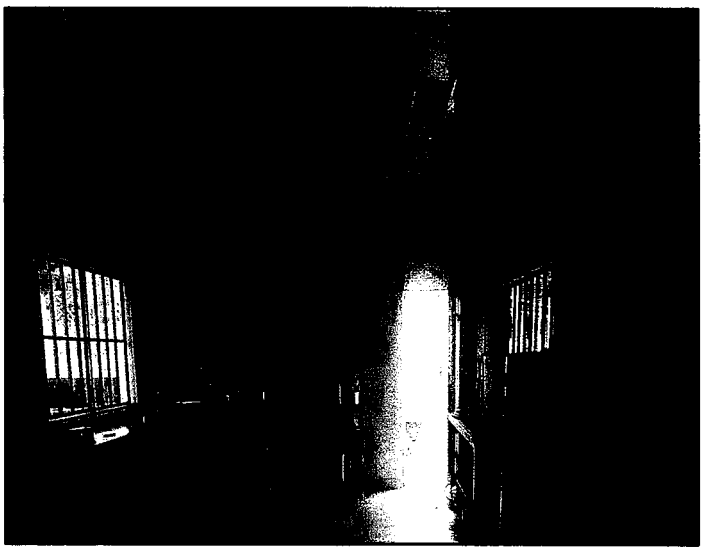


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

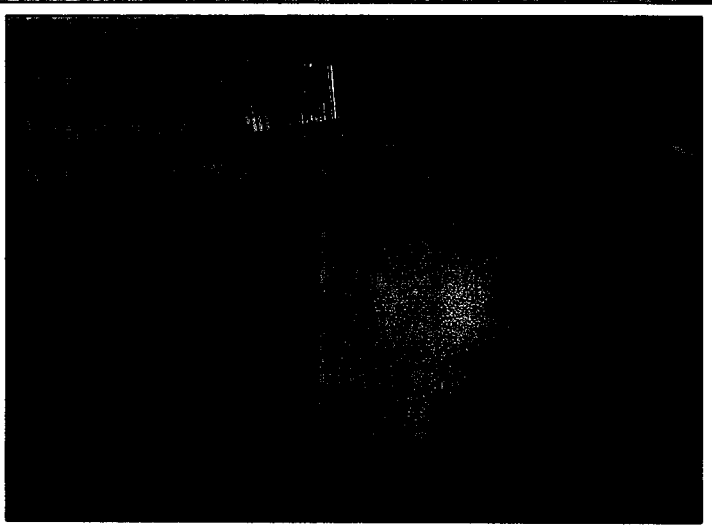


FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS - MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

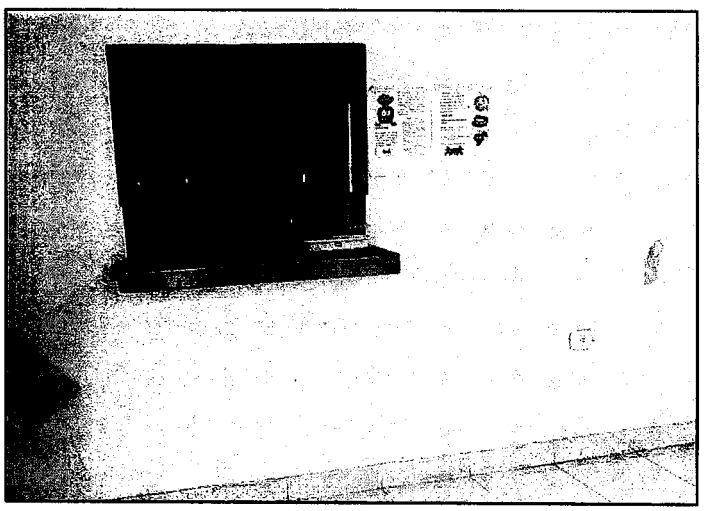


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

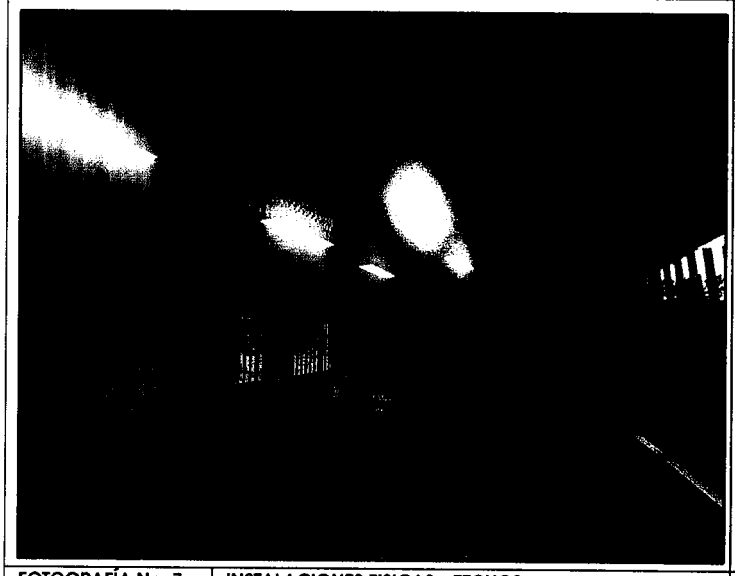


FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 19: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

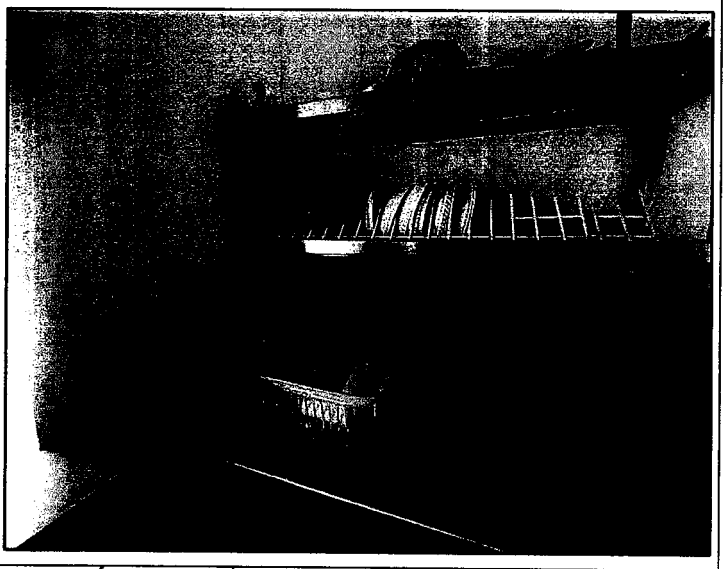


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 20: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

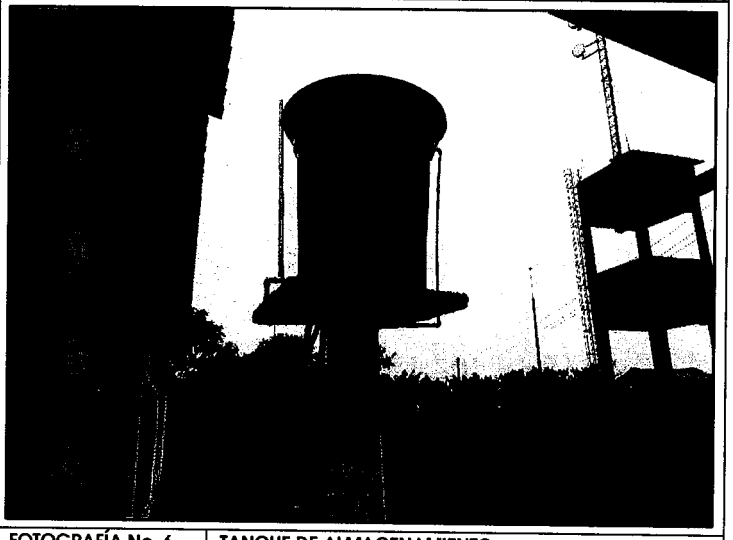


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: El agua es almacenada en la caneca azul, debido a que el tanque esta con filtración.



FOTOGRAFÍA No. 6	TANQUE DE ALMACENAMIENTO.

Ítem No 29: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: El tanque se encuentra instalado, pero no esta funcionando debido daños en la red hidráulica.

2494

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Cusiana	**Ciudad/ Municipio**	Tauramena	**Hora inicio:**	10:20 Am
Sede:	IQUIA	**Fecha Visita:**	8-06-2023	**Hora terminación:**	11:20 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	**PUNTAJE OBTENIDO**	30	**PORCENTAJE %**	88.23 **CONCEPTO FINAL** Bueno.

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %	

II. AREA DE PREPARCION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	0	Se observa filtracion de aguas lluvia por el extractor

7542

2495

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

Edelmira Sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente (X) tipo: industrial ( ) domestica ( )	0	No se cuenta con licuadora
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 75%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	pozo profundo
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%

7543

2196

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

e.elmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	El lavamanos del comedor no funciona por fuga.
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	compartido

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control en la sede Iguia se observo lo siguiente:

- En el area de almacenamiento y preperacion se presenta filtracion de agua lluvias, generando humeda en las dos areas.
- No se cuenta con nevadera.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

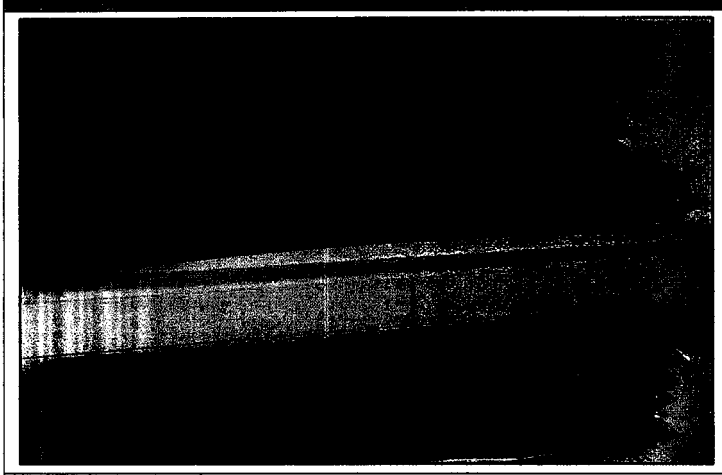
FIRMA: Olga Lucia perez Flor	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Olga Lucia perez Flor	NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:
CEDULA: 116.370.663	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3125157314	TELEFONO: PI - 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

7544

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUSIANA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	IQUIA	**FECHA DE VISITA**	8-06-2023		**HORA INICIO:**	10:20 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:20 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		





FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

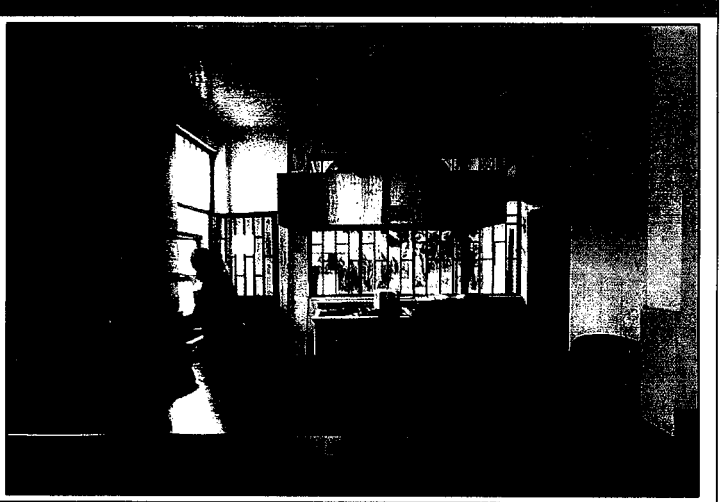


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

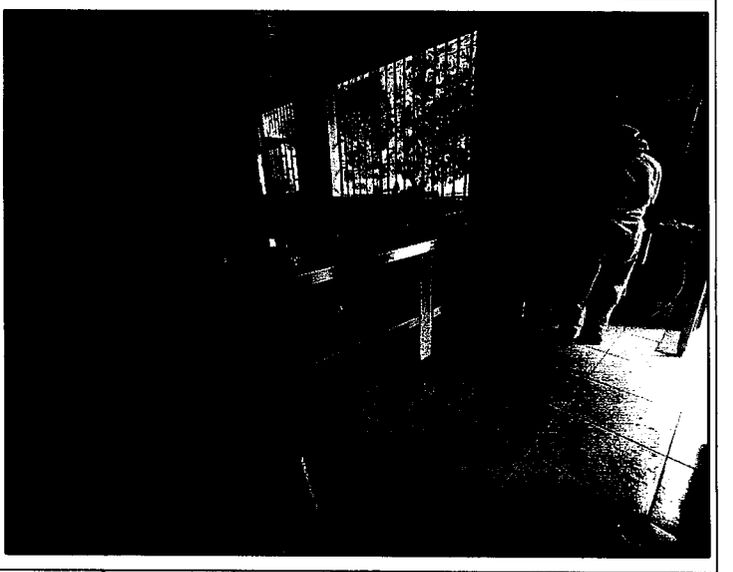


FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa filtración del agua lluvias por la parte del extractor

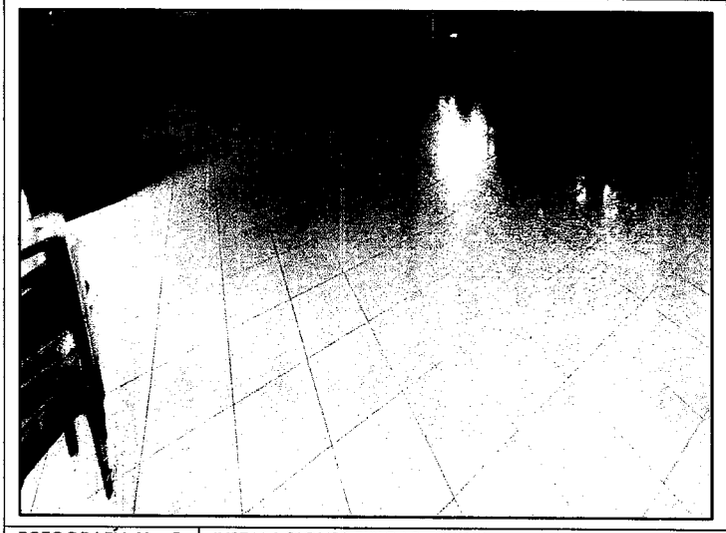


FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

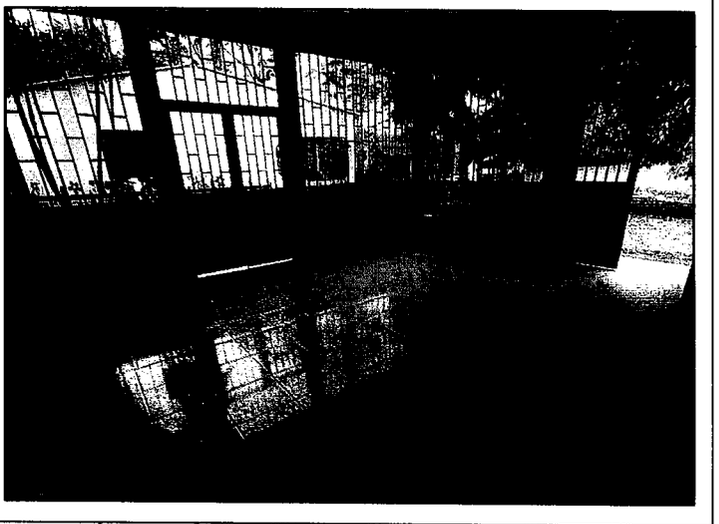


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 19: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

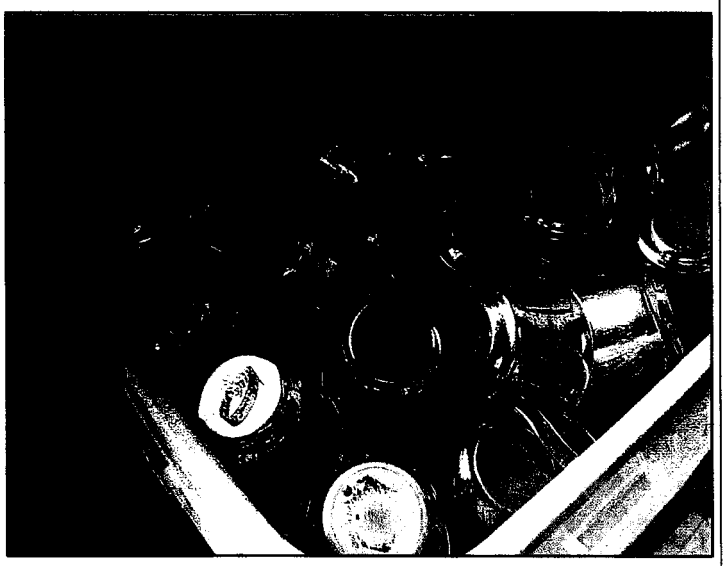


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS – TECHOS

Ítem No 20: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	TANQUE DE ALMACENAMIENTO.

Ítem No 29: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2500

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Cusiana	**Ciudad/ Municipio**	Tauramena	**Hora inicio:**	11:30 AM
Sede:	Cusiana	**Fecha Visita:**	8-06-2023	**Hora terminación:**	1:00 Pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	36	**PUNTAJE OBTENIDO**	30	**PORCENTAJE %**	83,3% **CONCEPTO FINAL** Aceptable

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	0	Se presenta una filtración de Agua
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento (X) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	Se observa desprendimiento de Pintura
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	faltan recipientes.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	60%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	2501
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE % 100%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X)	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100%

2502

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	Alimentos para Aprender	Es el Tiempo de Casanare	Casanare	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No cuenten con canecas para los residuos plasticos
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	No cuenta con jabon para lavamos
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control en la Sede Cusiana se observo lo siguiente:

En el area de almacenamiento se observo filtracion de agua.

- Los meseres de almacenamiento presenta desprendimiento de pintura.
- Se requieren canecas para los residuos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

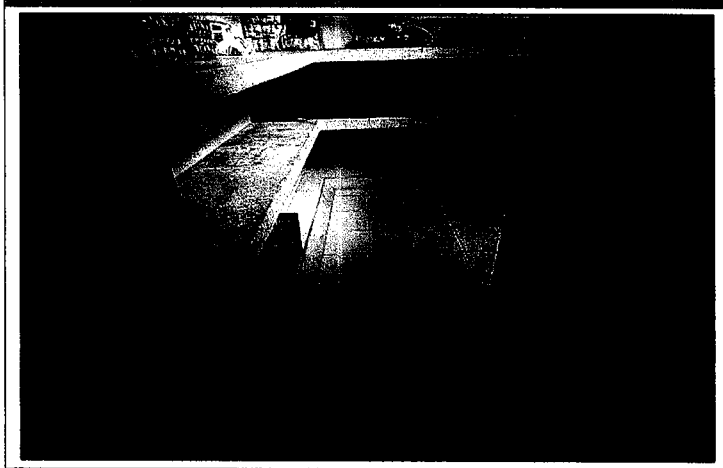
FIRMA: Yakelin moreno	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yakelin moreno	NOMBRE: Jose Montañez	NOMBRE:
CEDULA: 2112278803	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3214675606	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: economa	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

7550

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL CUSIANA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	EL CUSIANA PRINCIPAL	**FECHA DE VISITA**	08- 06 -23		**HORA INICIO:**	11:30 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

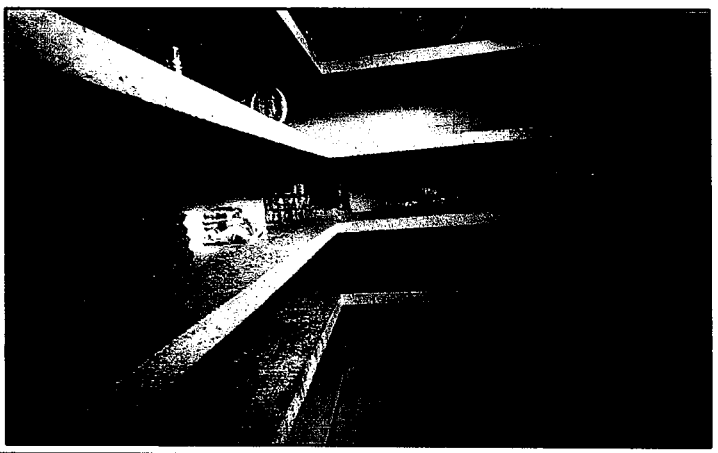


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS -PISO**

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: se observa filtraciones de aguas en el área de almacenamiento.



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

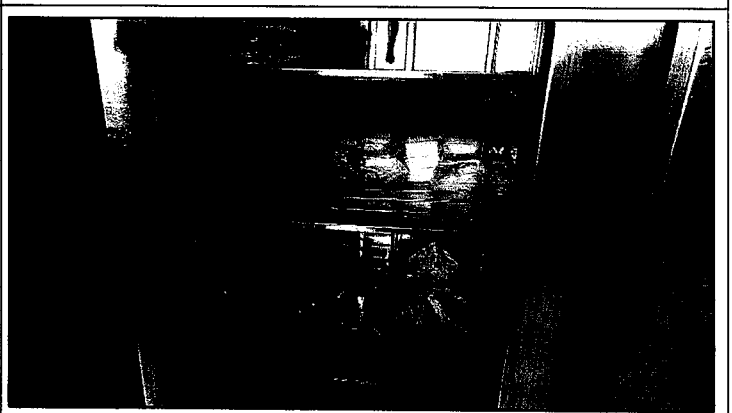


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - TECHO**

Ítem No. 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

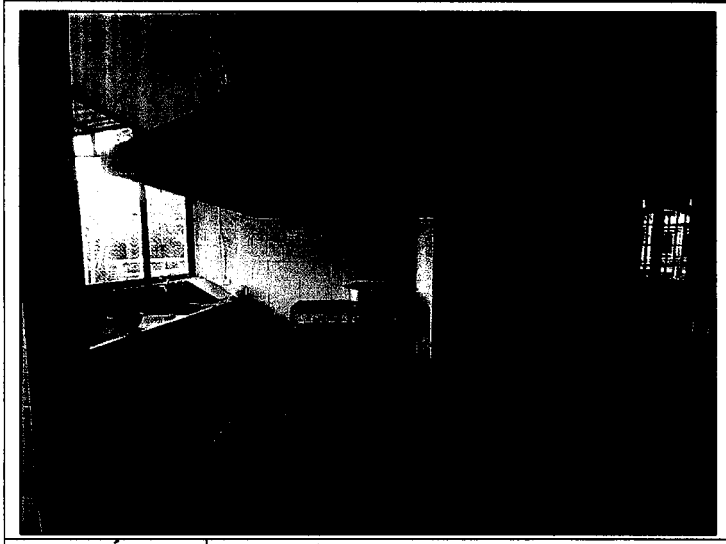


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS - EQUIPOS**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

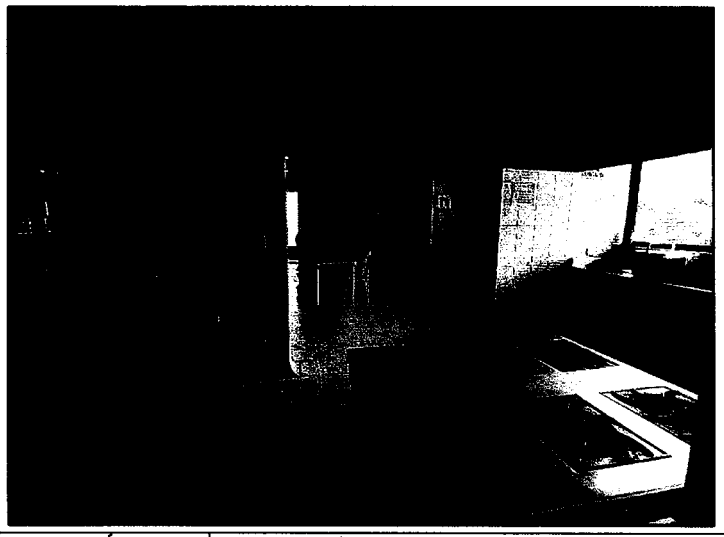


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

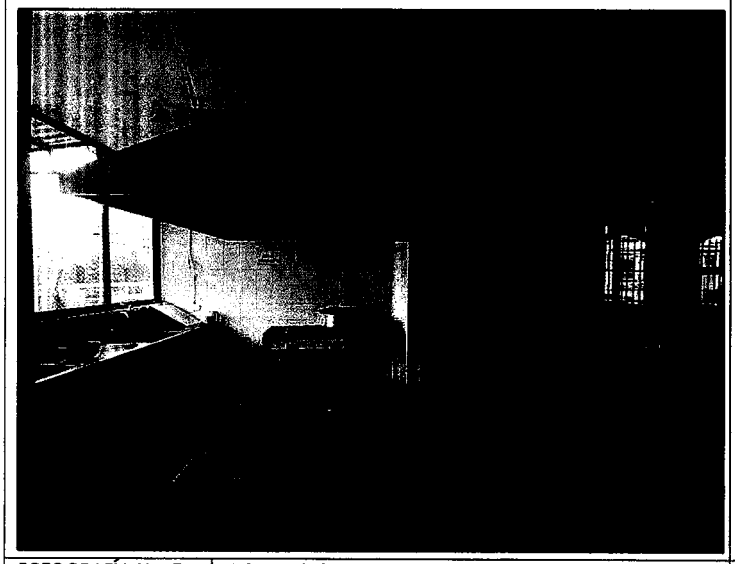


FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

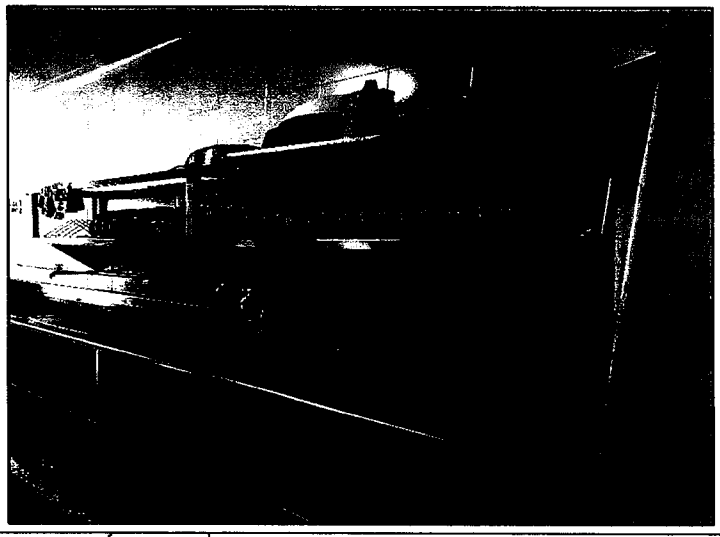


FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 18: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2506

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	LUIS MARIA JIMENEZ	**Ciudad/ Municipio**	AGUAZUL	**Hora inicio:**	11:50
Sede:	LUIS MARIA JIMENEZ	**Fecha Visita:**	09-06-2023	**Hora terminación:**	1:10
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	36	**PUNTAJE OBTENIDO**	34	**PORCENTAJE %**	94.44
CONCEPTO FINAL	BUENO				

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO CUENTA CON ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

2507

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE % 100

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (1)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE % 100

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100

1555

2J08

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (x)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	NO ENTREGARON IMPLEMENTOS COMPLETOS
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA GOLUMA ANGARITA A	FIRMA: BSCH	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOLUMA ANGARITA A	NOMBRE: Benilda Salcedo	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 24227789	CEDULA:
TELEFONO: 3138548924	TELEFONO: 3123868405	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Manipuladora	CARGO:

7556

2509

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

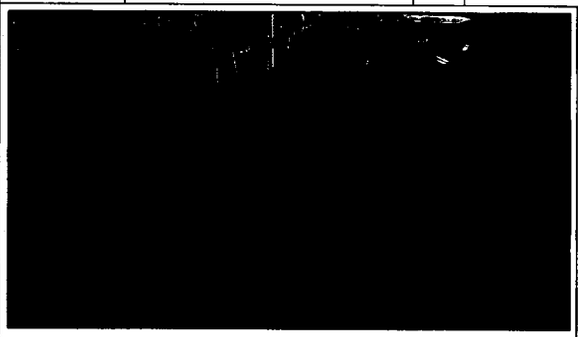
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-06 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LUIS MARIA JIMEZ	**FECHA DE VISITA**	9-06-23		**HORA INICIO:**	11:50 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:10 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		X

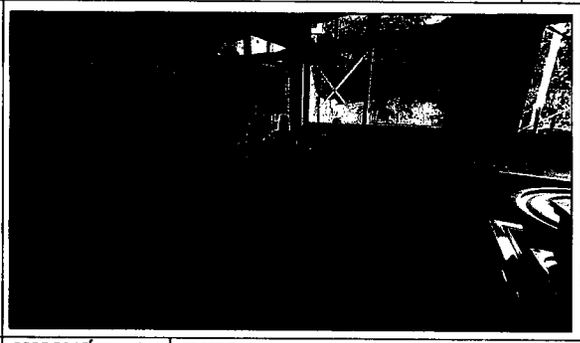


FOTOGRAFÍA No. 1 **PISOS**

Item No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

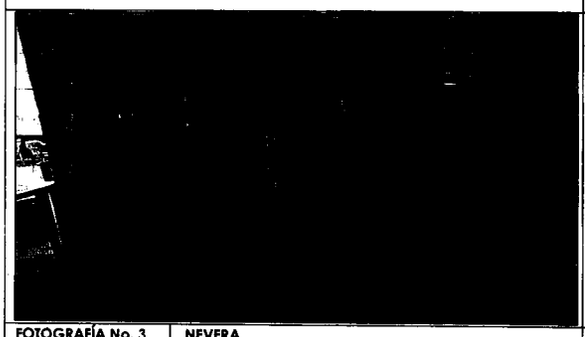


FOTOGRAFÍA No. 2 **PAREDES**

Item No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

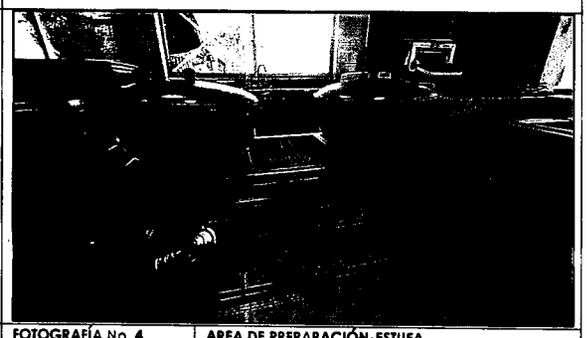


FOTOGRAFÍA No. 3 **NEVERA**

Item No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Item No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Item No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 **SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Item No. 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

7557

2510

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Miralindo	**Ciudad/ Municipio**	Orocue	**Hora inicio:**	9:00 AM
Sede:	La Guirripa	**Fecha Visita:**	14 Jun - 2023	**Hora terminación:**	10:10 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	33	**PUNTAJE OBTENIDO**	27	**PORCENTAJE %**	81,8
CONCEPTO FINAL	Aceptable				

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento (X) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	faltan recipientes.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	60%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

7558

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural ( ), gas propano ( ) leña o madera ( )	1	Las estufas de uso presenta oxido y
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	0	Presenta daño en una lamina.
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	N.A	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	NA	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83,33%.

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	pozo profundo
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%.

2512

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	Falta canecas de Residuos
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	NO	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	Comparte con los estudiante

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita tecnico de control en la sede La Guirriza se observa lo siguiente:

- No se cuenta con recipiente plasticos para el uso en cocina.
- La estufa presento oxido y Requiere cambio por uso.
- Falta canecas para los residuos
- Frente a la cocina el tubo que drena el agua del lavaplato, esta roto y permite empozar agua. Cerca a la cocina.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Aide Cubaruco	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Aide Cubaruco	NOMBRE: Jose Montañez	NOMBRE:
CEDULA: 23 835 938	CEDULA: 1118534 255	CEDULA:
TELEFONO: 320 357 3967	TELEFONO: 311 263 2150	TELEFONO:
CARGO: manipuladora	CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO:

7560

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MIRALINDO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	OROCUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA GUIRRIPA	**FECHA DE VISITA**	14-06-2023	**HORA INICIO:**	9:00 AM		
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:10 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		





FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con área de almacenamiento, se utilizan recipientes y canastillas para almacenar la materia prima





FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

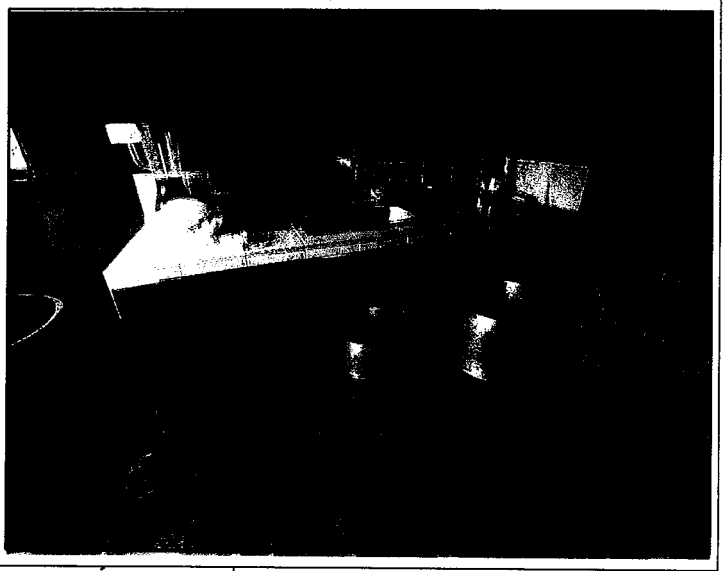


FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

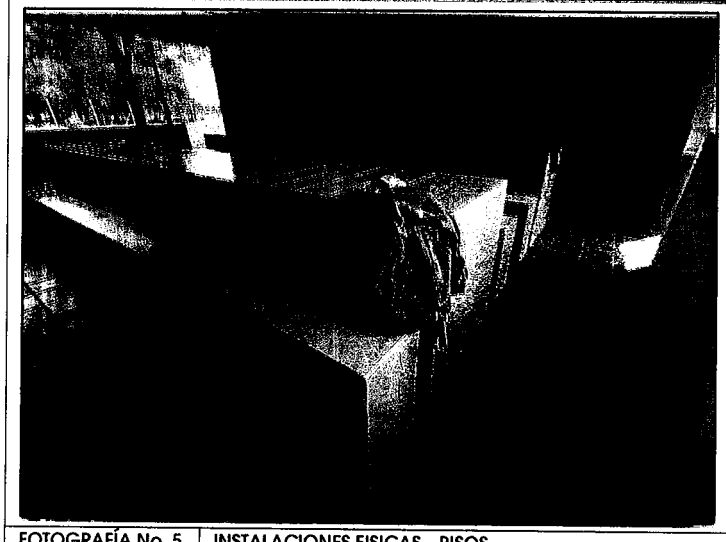


FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS - MESONES

Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

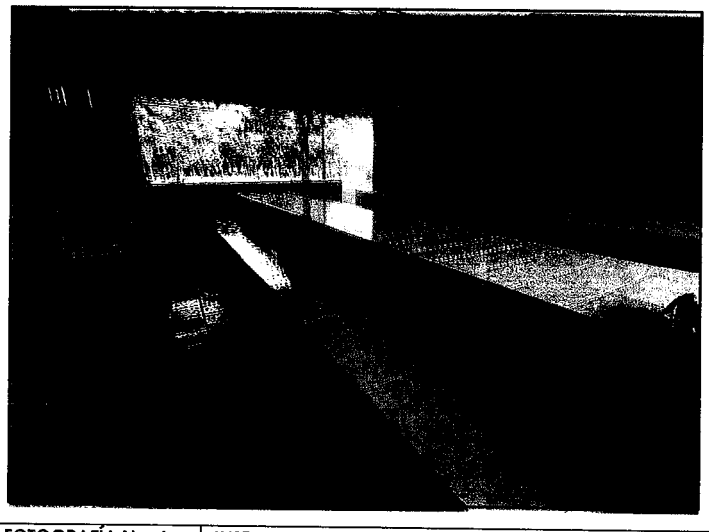


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

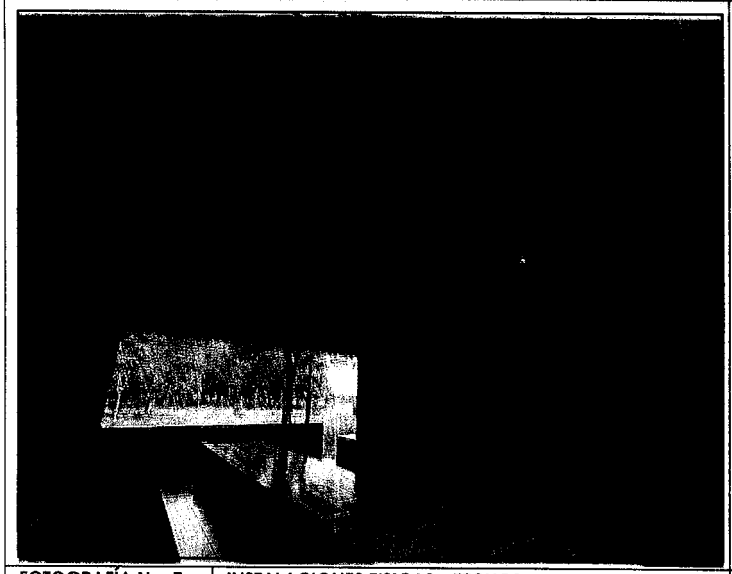


FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Se observa lamina rota.

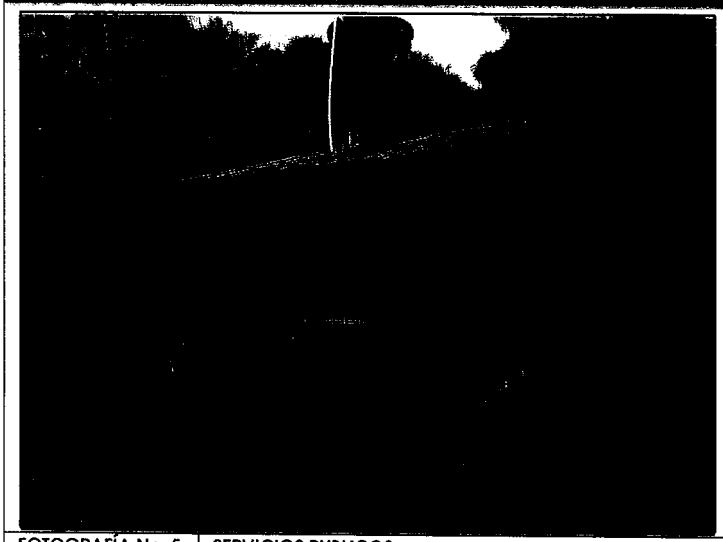


FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 5	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Pozo profundo.



FOTOGRAFÍA No. 6	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2516

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Francisco Lucca	**Ciudad/ Municipio**	San Luis Palenque	**Hora inicio:**	3:00 Pm
Sede:	Victoria	**Fecha Visita:**	15 Junio 2023	**Hora terminación:**	3:33 Pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	32	**PUNTAJE OBTENIDO**	22	**PORCENTAJE %**	68,75 **CONCEPTO FINAL** Deficiente

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NO	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	falta - No estan funcionando
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	falta
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No cuenta
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	0	No cuenta
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No cuenta

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	44,44 %

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	0	Requiere mantenimiento.
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas Natural ( ), gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )	0	Requiere mantenimiento.

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	N.A	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NA	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	0	falta Recipientes

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	83,33%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	pozo profunda
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Pozo Septico

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

e.delmira Sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	falta canecas
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66 %

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	fuera de servicio Red hidraulica.
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	N.O	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnica de control en la sede La Victoria se observa lo siguiente:

- Las instalaciones se observa en aceptable condiciones de infraestructura para el restaurante escolar.
- No cuenta con nevera, esta fuera de servicio, estufa, recipientes plasticos. han falta.
- El lavaplato requiere ajustar el drenaje.
- Falta canecas para los residuos solidos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Gloria Fuentes B.	NOMBRE: Jose Montañez	NOMBRE:
CEDULA: 46661653	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3204458150	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Docente.	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN DE PALENQUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	LA VICTORIA	**FECHA DE VISITA**	15-06-2023	**HORA INICIO:**	3:00 PM		
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	3:33 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

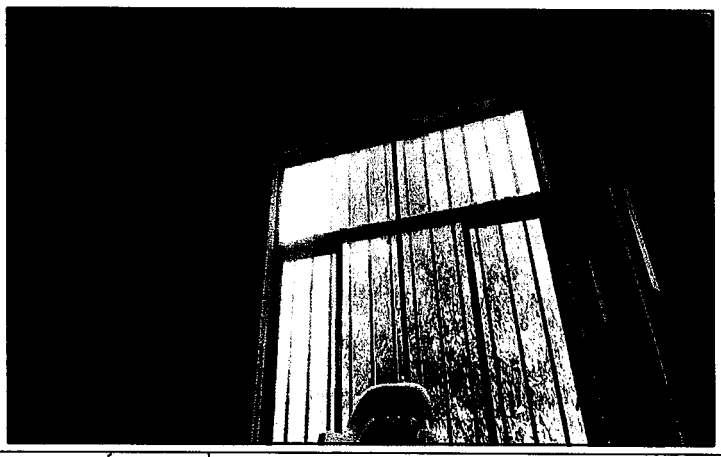


FOTOGRAFÍA No. 1	**INSTALACIONES FISICAS – PISO**

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

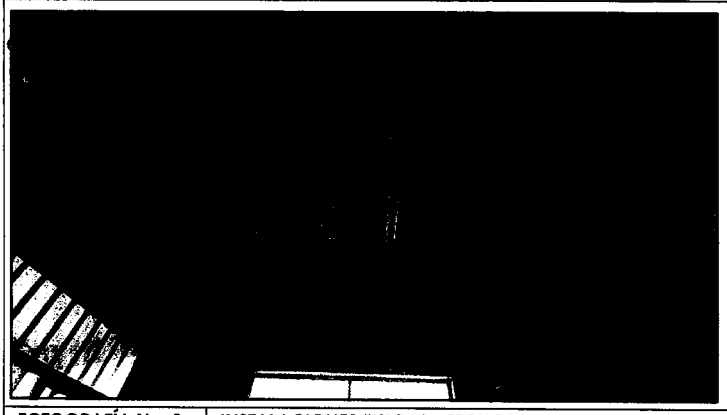


FOTOGRAFÍA No. 2	**INSTALACIONES FISICAS – PAREDES**

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

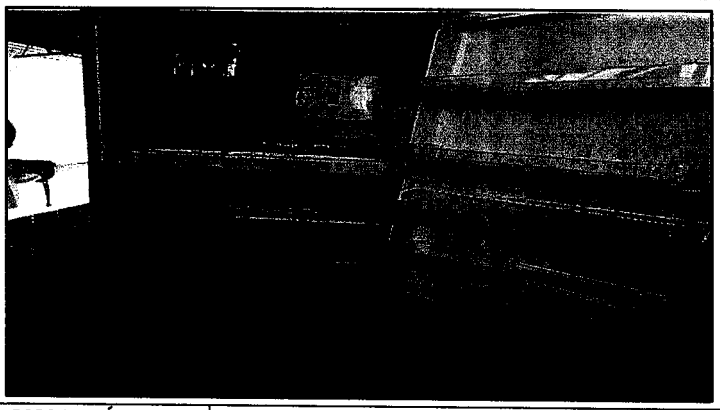


FOTOGRAFÍA No. 3	**INSTALACIONES FISICAS - TECHOS**

Ítem No. 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	**INSTALACIONES FISICAS - EQUIPOS**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: requiere mantenimiento.

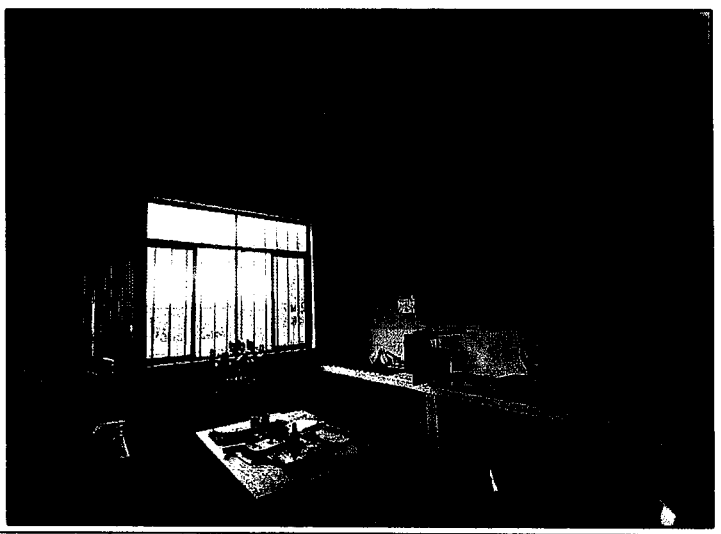


FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

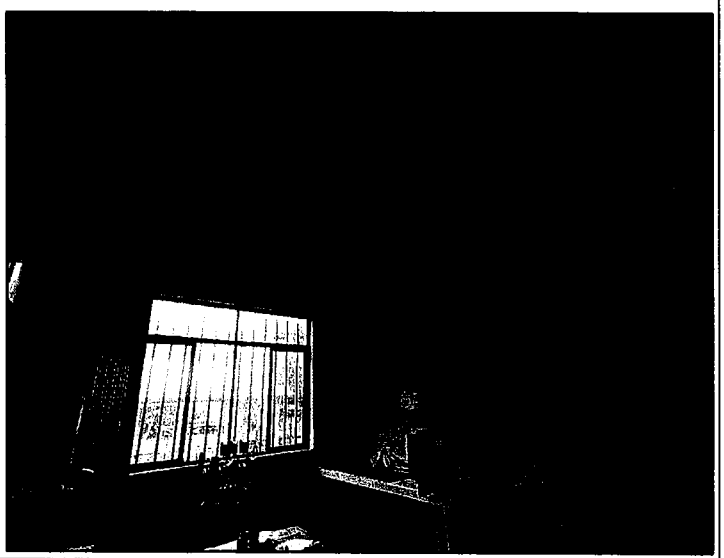


FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS – PAREDES

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

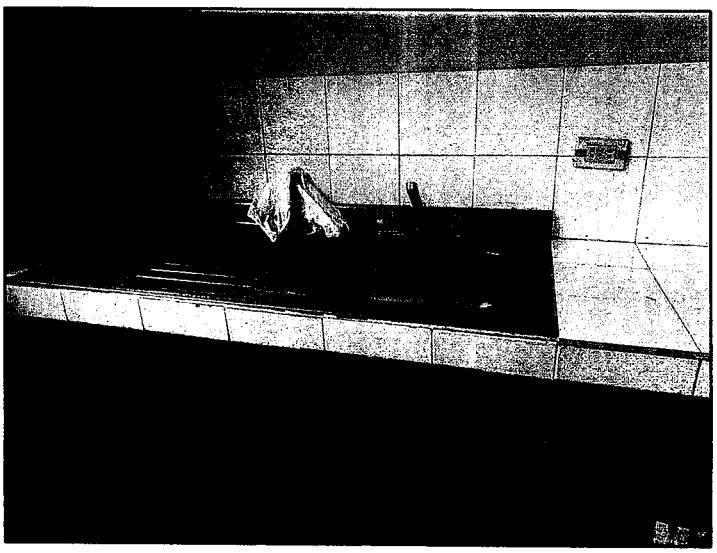


FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

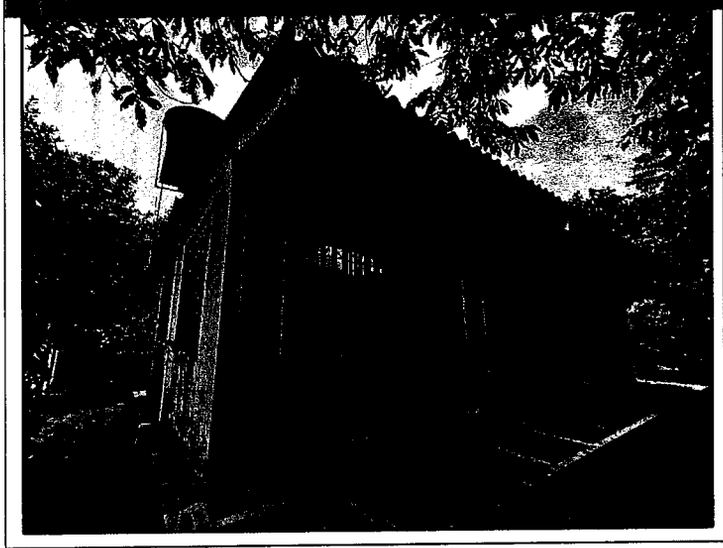


FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Ítem No 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Requiere mantenimiento.

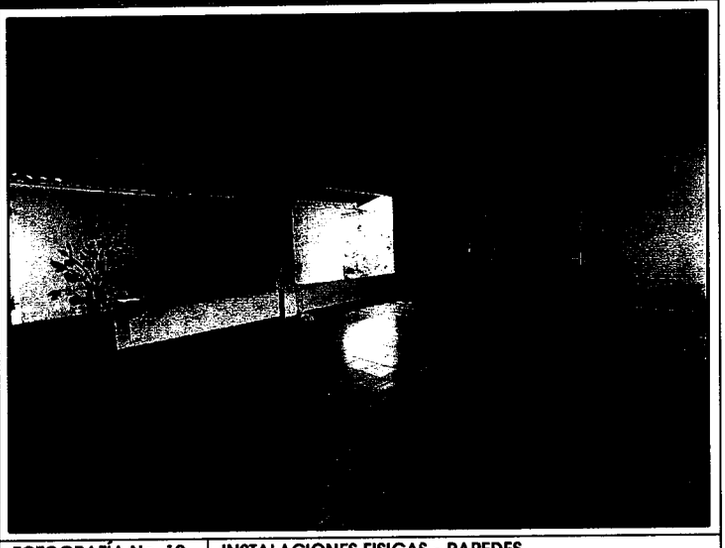


FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

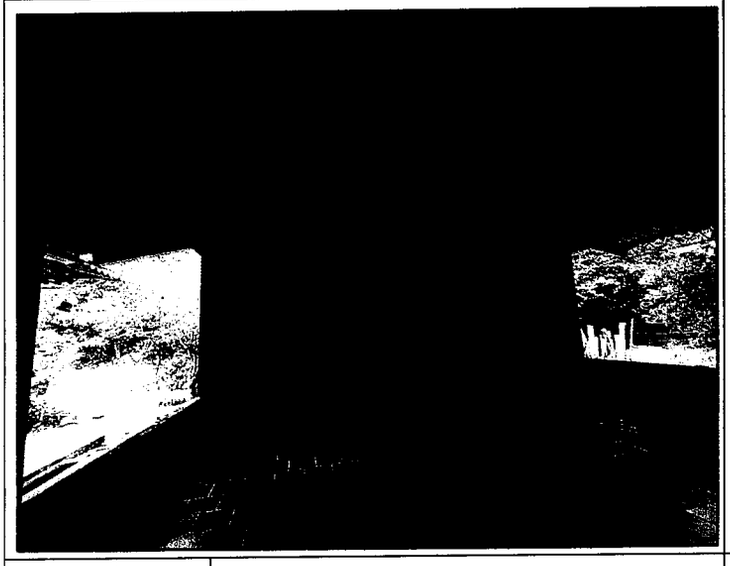


FOTOGRAFÍA No. 10	INSTALACIONES FISICAS – PAREDES

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

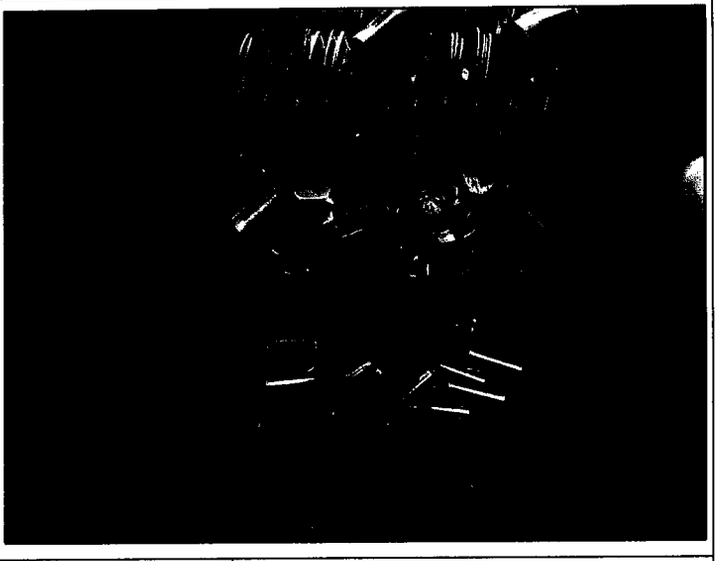


FOTOGRAFÍA No. 11	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 12	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

1

2522

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	VICTOR GOMEZ CORREDOR	**Ciudad/ Municipio**	TAMARA	**Hora inicio:**	11:50
Sede:	VICTOR GOMEZ CORREDOR	**Fecha Visita:**	15-06-2023	**Hora terminación:**	12:50
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	94.11	CONCEPTO FINAL	BUENO ✓

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	MANTENIMIENTO PREVENTIVO
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	MANT PREVENTIVO
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO HAY ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa (X) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

7564

2523

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	NA	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NA	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	POZO PROFUNDO
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100

2525

2524

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de Casanare

Casanare

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

Ecoinversiones Sierra Ascensiones & Comunidades

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	COMPACTO

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA GOLIMA ANGARITA A	FIRMA: NEOIA PIÑEROS.	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA GOLIMA ANGARITA A	NOMBRE: NEOIA PIÑEROS.	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 47.395.647.	CEDULA:
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO: 313.354.58.10	TELEFONO:
CARGO: APOYO ADMINISTRATIVA	CARGO: MANIPULADORA.	CARGO:

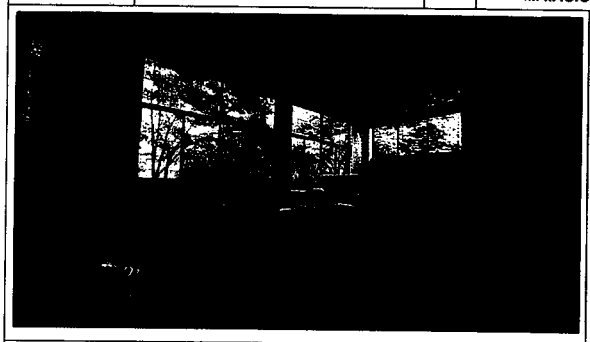
1566

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	Alimentos Aprender / Es el Tiempo de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	ETC	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAMARA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	VICTOR GOMEZ CORREDOR	**FECHA DE VISITA**	15-06-23		**HORA INICIO:**	10:45 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:45 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		X

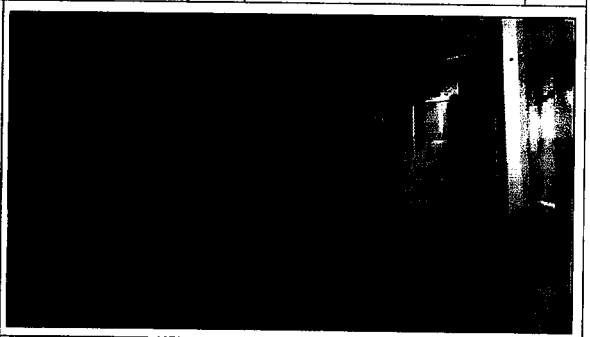


FOTOGRAFÍA No. 1 **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

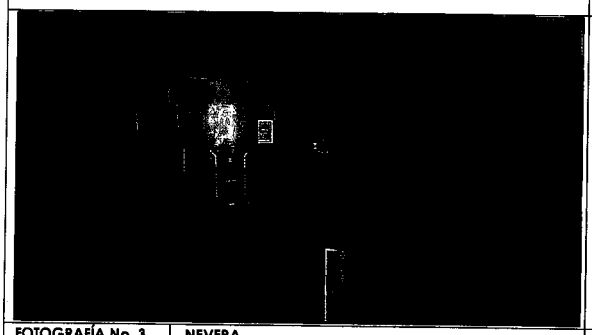


FOTOGRAFÍA No. 2 **PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

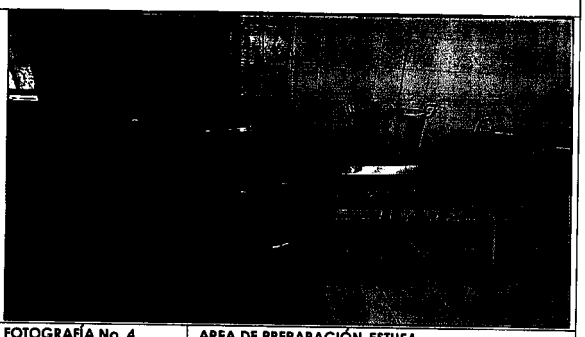


FOTOGRAFÍA No. 3 **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.

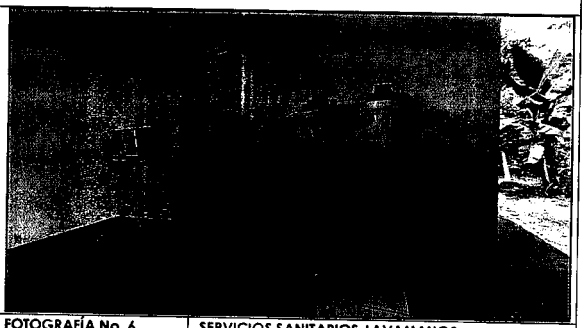


FOTOGRAFÍA No. 5 **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 **SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Ítem No. 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

2576

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de Casanare

Casanare

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

Edelmira Sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	VICTOR GOMEZ CORREDOR	**Ciudad/ Municipio**	TAMARA	**Hora inicio:**	10:45
Sede:	VICTOR GOMEZ CORREDOR	**Fecha Visita:**	15-06-2023	**Hora terminación:**	11:45
Última visita de inspección sanitaria:		**Fecha de Visita:**		**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	

Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )

PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	88.88	CONCEPTO FINAL	BUENO

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no (X) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	NO CUENTA CON CONGELADOR
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO CUENTA CON ESTIBAS
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	80%

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

7568

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE % 100

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa(X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro: BALDOSA - MESONES	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE % 100

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	POZO SEPTICO
		TOTAL		
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 100

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Casanare

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

e.elmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	CUENTA CON CANECA NO APTA
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada ( ) recolección ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	COMPARTIDO

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66.66

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES:

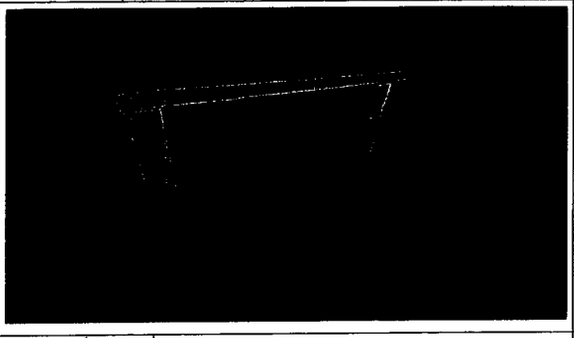
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: MAGDA SOLIMA ANSARITA A	FIRMA: Veronica Herrera.	FIRMA:
NOMBRE: MAGDA SOLIMA ANSARITA A	NOMBRE: Veronica Herrera	NOMBRE:
CEDULA: 46 387 610	CEDULA: 1056784483	CEDULA:
TELEFONO: 3138548929	TELEFONO: 3143884041	TELEFONO:
CARGO: PROF APOYO INTERVENTORIA	CARGO: Manipuladora.	CARGO:

2529

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TAMARA	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	VICTOR GOMEZ CORREDOR	**FECHA DE VISITA**	15-06-23		**HORA INICIO:**	11:50 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:50 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

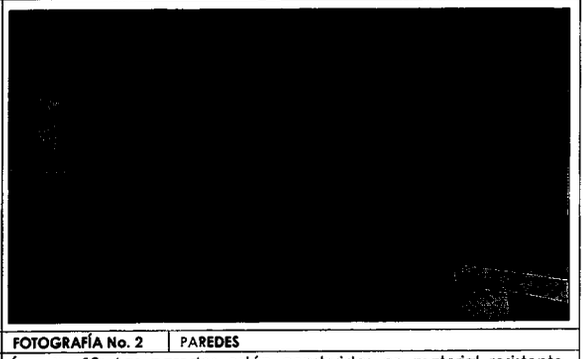


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

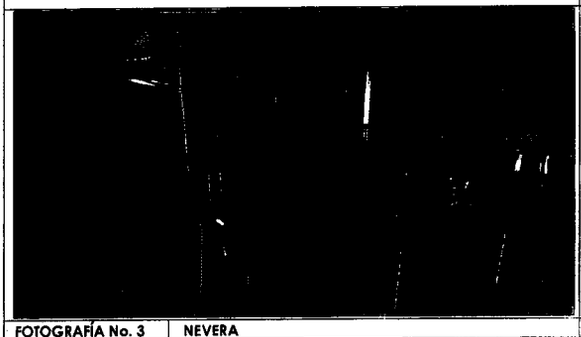


FOTOGRAFÍA No. 2 | PAREDES

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.

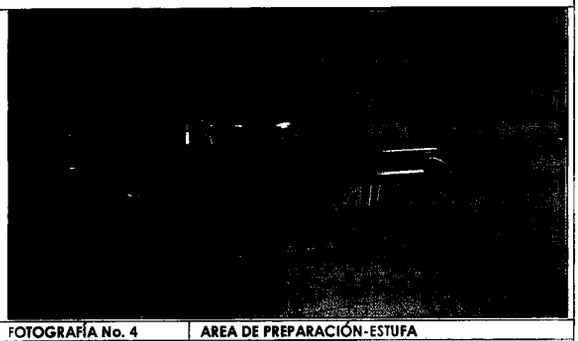


FOTOGRAFÍA No. 3 | **NEVERA**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

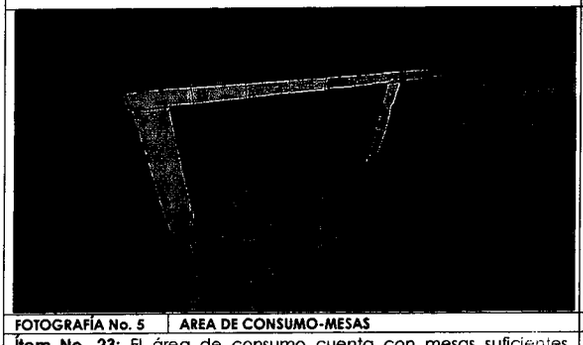


FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.



FOTOGRAFÍA No. 5 | **AREA DE CONSUMO-MESAS**

Ítem No. 23: El área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **SERVICIOS SANITARIOS-LAVAMANOS**

Ítem No. 33: Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado).

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

7571

2530

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de Casanare

Casanare

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

Sierra Nevada Servicios & Consultorías

FO-AT-VI-03 | 04-02-2022 | Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento	**Ciudad/ Municipio**	Orocue	**Hora inicio:**	8:45AM
Sede:	Luis Carlos Galan- Femenino	**Fecha Visita:**	15 Jun- 2023	**Hora terminación:**	9:50AM
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	34	**PORCENTAJE %**	97,1 ✓ **CONCEPTO FINAL** Muy Bueno ✓

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa(X)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento (X) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90 %

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento (X) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plastica ( ) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	pozo profundo
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	Alcantarillado

TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

2132

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de Casanare

Casanare

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En Visita de control en la sede Carlos Galan Residencia de femenino se observa lo siguiente:

- No se cuenta con estibas.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Gladys Rivera M	NOMBRE: Jose Montaña	NOMBRE:
CEDULA: 25785897	CEDULA: 1118534255	CEDULA:
TELEFONO: 3132806973	TELEFONO: 3117632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO:

7580

La educación es de todos Mineducación

Es el tiempo de Casanare

Casanare

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO

COMEDORES ESCOLARES

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

2933

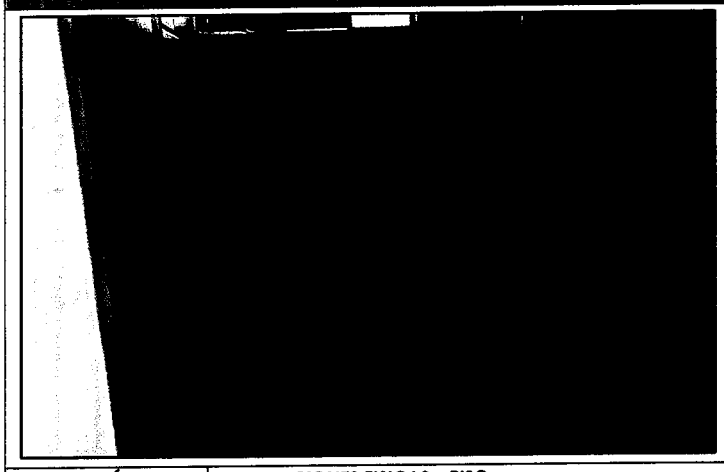
edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SAMIENTO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	OROCUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PRINCIPAL FEMENINO	**FECHA DE VISITA**	15-06-2023		**HORA INICIO:**	8:45 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:50 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		

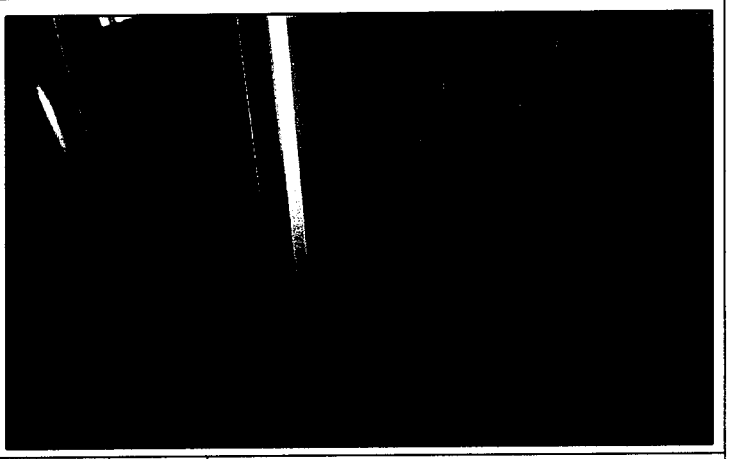


FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS – PISO**

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS – PAREDES**

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

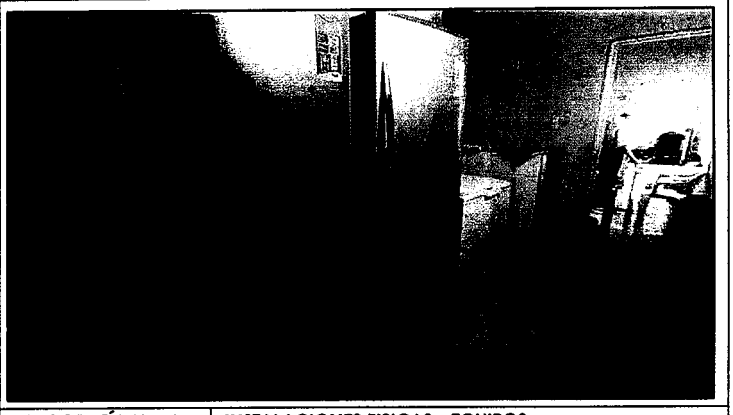


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - TECHOS**

Ítem No. 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

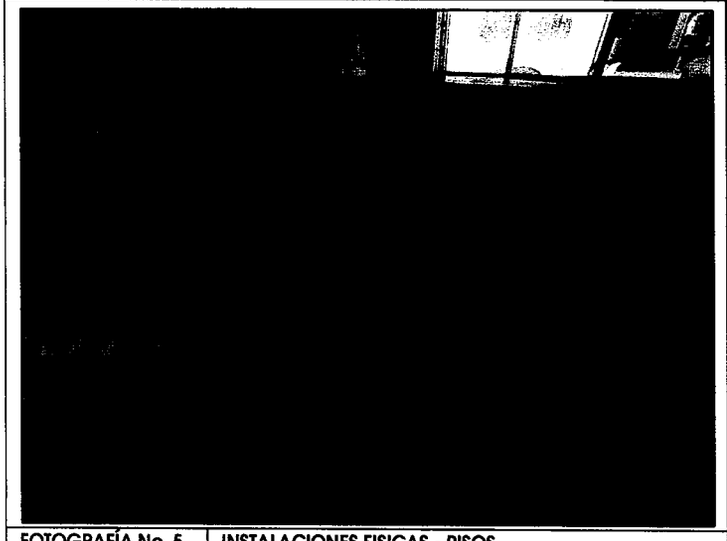


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS - EQUIPOS**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera

CUMPLE		NO CUMPLE	x

OBSERVACIONES: requiere mantenimiento.



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS – PAREDES

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



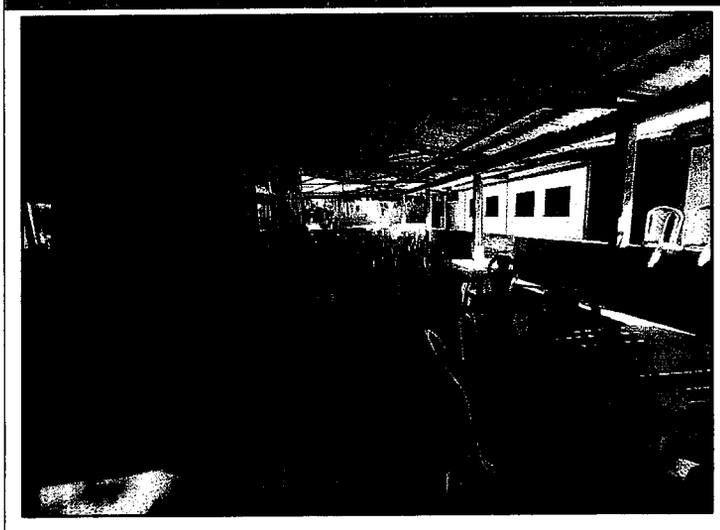
FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – AREA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Ítem No 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

OBSERVACIONES: Requiere mantenimiento.

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

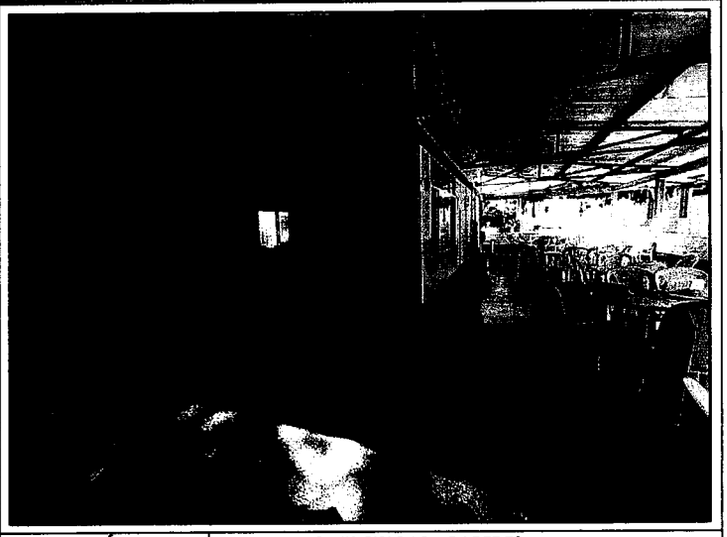


FOTOGRAFÍA No. 9	INSTALACIONES FISICAS - PISOS

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

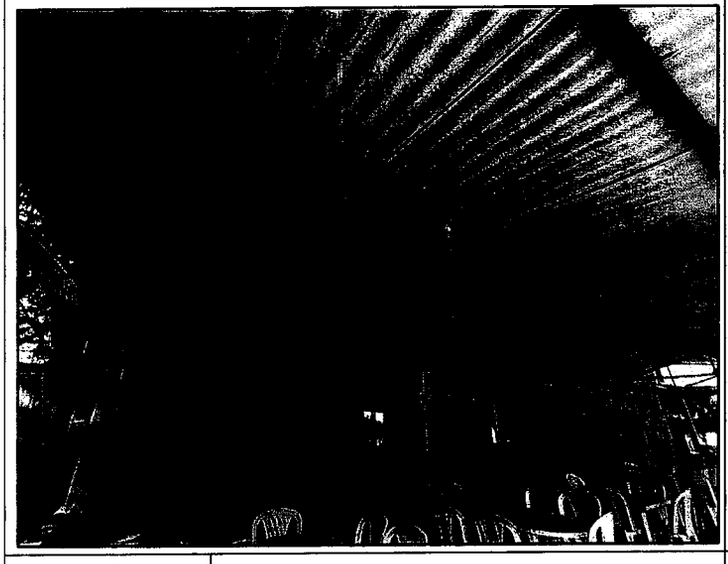


FOTOGRAFÍA No. 10	INSTALACIONES FISICAS – PAREDES

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

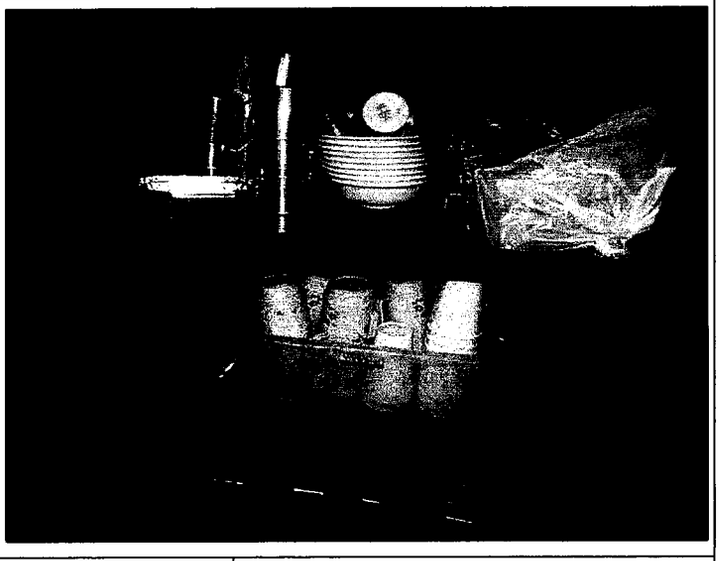


FOTOGRAFÍA No. 11	INSTALACIONES FISICAS – TECHOS

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 12	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2536

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento	**Ciudad/ Municipio**	Orocue	**Hora inicio:**	6:00 Am
Sede:	Luis Carlos Galan - Masculino	**Fecha Visita:**	15 junio 2023	**Hora terminación:**	8:00 Am
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	**Fecha de Visita:**	N.O	**Concepto Emitido por la autoridad sanitaria**	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	**PUNTAJE OBTENIDO**	31	**PORCENTAJE %**	91,17 **CONCEPTO FINAL** Bueno ✓

CRITERIOS DE EVALUACION: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento( ) Baldosa( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.Material Cemento (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
4	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	falta protección
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no ( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no ( ) en uso: si (X) no( ) funciona: si (X) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
8	PS RI	El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	
9	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	77,77 %

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
13	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	

7584

2537

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL | Alimentos para Aprender | Es el Tiempo de Casanare | Gobernación Casanare

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

FO-AT-VI-03	04-02-2022	Vo. 1

14	PS ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	falta puerta y protección de Ventanas
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( ) es a: gas Natural (X) , gas propano ( ) leña o madera ( )	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) tipo: industrial (X) domestica ( )	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87,5

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Baldosa ( )	1	Mineral
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )	1	
22	PS RI ED	Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	NA	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ) material: plastica (X) madera ( ) otro:_____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100%

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acciòn correctiva o acciòn de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto.
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	pozo septico

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

2585

2538

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

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

FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo. 1

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita tecnico de control en la sede de Residencia de Masculinos se observa lo siguiente:

En la cocina se debe realizar proteccion en las Ventanas y Puertas.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Carmen Pinzón
CEDULA: 23835280
TELEFONO: 3208529747
CARGO: manipuladora

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Jose Montañez C.
CEDULA: 1118534255
TELEFONO: 3112632150
CARGO: Prof. de Apoyo

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

2586

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SAMIENTO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	OROCUE	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	PRINCIPAL MASCULINO.	**FECHA DE VISITA**	15-06-2023		**HORA INICIO:**	6:00 AM	
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	8:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**				
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		





FOTOGRAFÍA No. 1 | **INSTALACIONES FISICAS**

Ítem No 10: El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: El comedor escolar no cuenta con área de almacenamiento, se utilizan recipientes y canastillas para almacenar la materia prima

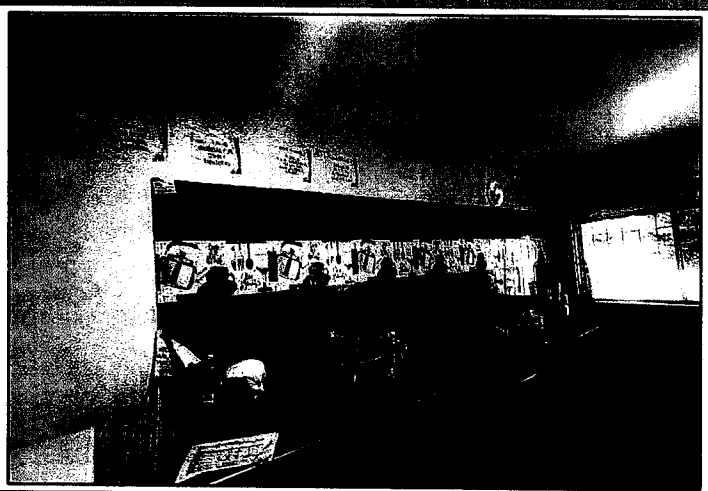


FOTOGRAFÍA No. 2 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 11: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

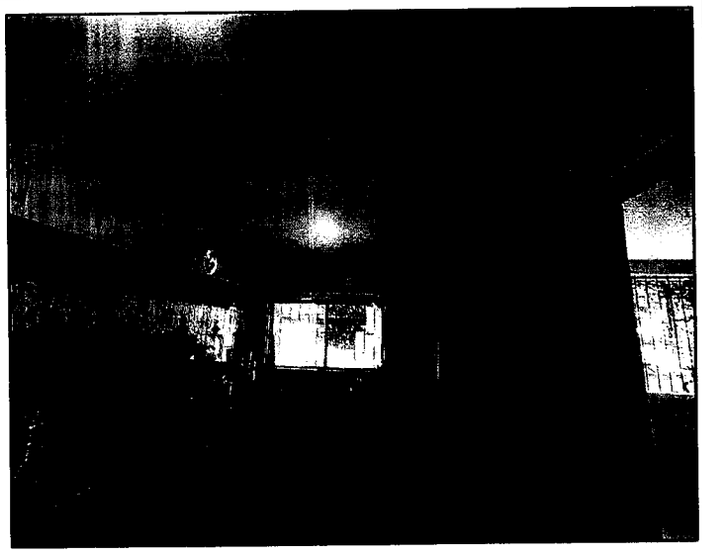


FOTOGRAFÍA No. 3 | **INSTALACIONES FISICAS - PAREDES**

Ítem No 12: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

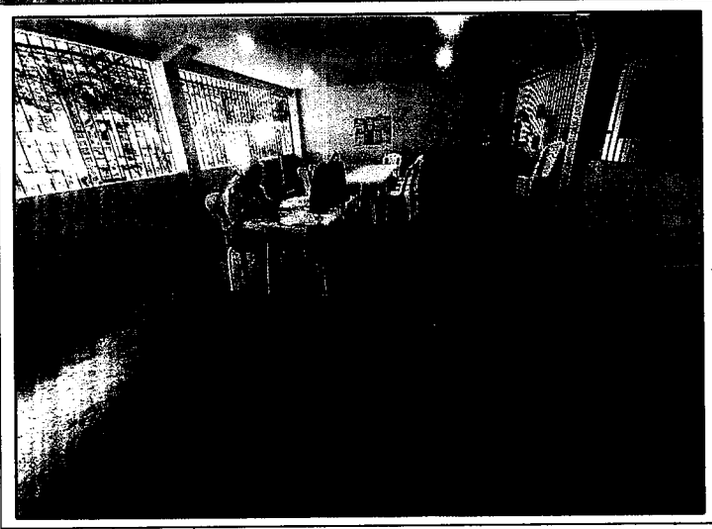
OBSERVACIONES:



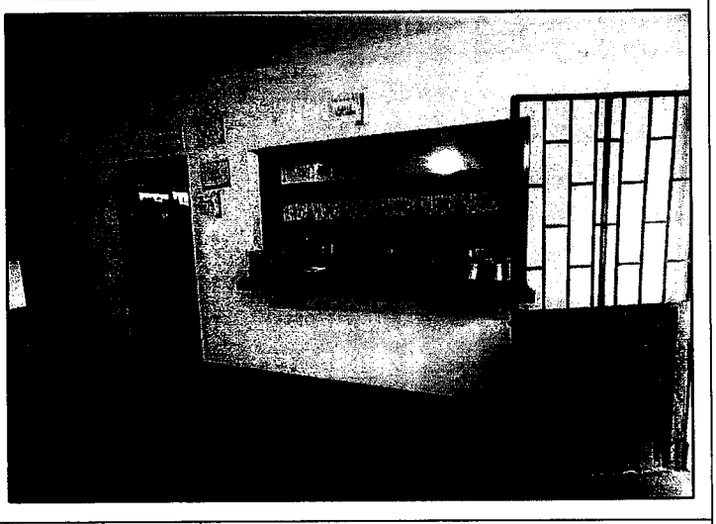
FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS		
Ítem No13: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 8	INSTALACIONES FISICAS – MESONES		
Ítem No 14: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 5	INSTALACIONES FISICAS - PISOS		
Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 6	INSTALACIONES FISICAS - PAREDES		
Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 7	INSTALACIONES FISICAS - TECHOS

Ítem No 21: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8	UTENSILIOS Y MENAJES

Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

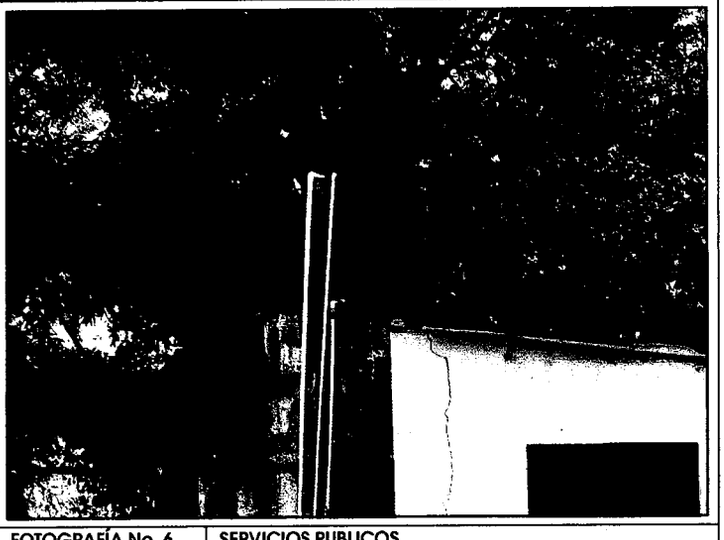


FOTOGRAFÍA No. 5	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 28: El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES: Acueducto municipal



FOTOGRAFÍA No. 6	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2542

ANEXO 56

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 19 de junio de 2023

2543

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal Casanare
E mail: interventoríapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

1597

2544

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PERIODO: DEL 1 A 19 DE JUNIO DE 2023

YOPAL- CASANARE
2023

Yopal Casanare
E mail: interventoríapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

542

2545

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 5
MARCO NORMATIVO 6
MARCO CONCEPTUAL 7
1. OBJETIVOS 9
1.1 GENERAL 9
1.2 ESPECÍFICOS 9
2. ALCANCE 10
3. METODOLOGÍA 10
3.1 ASPECTOS DEL ACTA DE VERIFICACIÓN 11
4. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS 14
4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DE ANÁLISIS 14
4.2 DIAGNÓSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS PARA LA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO (PS) 15
5. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS POR MUNICIPIO 33
5.1 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR ASPECTO A EVALUAR 34
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 36

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa. 11
Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante el Diagnostico de infraestructura 11
Tabla 3. Consolidado de Visitas de diagnóstico a las Instituciones Educativas durante el mes de junio del 2023. 14
Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Aguazul (ps) 16
Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Maní (ps) 17
Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchía (ps) 19
Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Orocue (ps) 20
Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Paz de ariporo (ps) 23
Tabla 9. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Pore (ps) 24
Tabla 10. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Recetor (ps) 25
Tabla 11. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Sabanalarga (ps) 28
Tabla 12. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de palenque (ps) 28
Tabla 13. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara (ps) 29
Tabla 14. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tauramena (ps) 30
Tabla 15. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad (ps) 31

7543

2546

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento verificacion de infraestructura por municipio periodo de 1 al 19 de junio de 2023 33
Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento por aspectos evaluados 34

594

2547

INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 0914 de 2023 cuyo objeto es: "**OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, fue realizado el seguimiento al Contrato de prestación de servicio No. 0938 del 2023, cuya ejecución otorga la operatividad del Programa de Alimentación Escolar - PAE, dado por el operador "UNION TEMPORAL NUTRIPAE 2023".

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de instalaciones físicas y sanitarias", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** durante el "periodo comprendido entre el **01 al 19 de junio de 2023".** Por consiguiente, se expone que, en el plazo citado previamente, se realizaron visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en el objeto del Contrato No. 0914 de 2023, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

En este sentido, es claro resaltar que las inspecciones cumplen el rol de generar alertas oportunas con respecto a la infraestructura de los restaurantes escolares, para que los actores responsables del programa (Operador y/o Entidad Territorial Certificada –ETC-), ejecuten acciones de mantenimiento que garanticen los espacios apropiados para la preparación en sitio o consumo de las raciones alimentarias por parte de los titulares de derecho. Lo anterior, considerando que las instalaciones que dan operatividad al PAE, deberán estar libres de focos de insalubridad y bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas, para brindar calidad e inocuidad de los alimentos elaborados para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare.

2548

MARCO NORMATIVO

- ✓ Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional *"Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)".*

- ✓ *Ley 09 de 1979, que establece las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteran las características del ambiente exterior de las edificaciones hasta hacerlo peligroso para la salud humana.*

- ✓ Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*

2549

MARCO CONCEPTUAL

Alimento Contaminado: El que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto, en normas reconocidas internacionalmente. (Resolución 2674 de 2013)

Alimento perecedero: "Alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio". (Resolución 2674 de 2013).

Autoridades Sanitarias Competentes: "Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente". (Resolución 2674 de 2013).

Buenas Prácticas de Manufactura: "Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción". (Resolución 2674 de 2013)

Calidad: Corresponde a las características del alimento que hace que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Inocuidad: "Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Manipulador de alimentos: "Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos". (Resolución 2674 de 2013)

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Modalidad de suministro: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad para la atención en la institución educativa: Preparada en Sitio, Comida Caliente Transportada o Industrializada.

2550

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa.

Permiso sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

Proveedor o expendedor: "Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público".

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Residuos: Todo material inservible que queda como resultado de un proceso.

Suministro: Para efectos del presente anexo, la expresión "suministro", acoge la acepción gramatical de acción y efecto de proveer algo; para el caso del PAE, se entenderá como la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y elementos propios del Programa para el logro de su objetivo.

7598

2551

1. OBJETIVOS

1.1 GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares bajo los criterios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y aplicados por la interventoría para verificar la ejecución del objeto **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** del contrato No. 0938 del 2023.

1.2 ESPECÍFICOS

- Realizar el diagnóstico de infraestructura física y sanitaria, de los restaurantes escolares donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar bajo el contrato No. 0914 del 2023.

- Consolidar información para la Entidad Territorial Certificada –ETC, relacionada con el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares del Departamento, con el fin de que este actor, tome acciones correctivas necesarias para el mejoramiento de la operatividad del PAE.

- Definir porcentualmente la conformidad y/o cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo, donde se desarrolla el PAE, en aras de alimentar el diagnostico situacional de las sedes educativas priorizadas.

7594

2552

2. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios No. 0914 de 2023 cuyo objeto es: "**OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**" y establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurante escolares del departamento de Casanare donde se desarrolla el PAE.

3. METODOLOGÍA

Para establecer el presente diagnóstico, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO – RACION INDUSTRIALIZADA" con base en los lineamientos técnicos del PAE y posteriormente, evaluó 5 aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo, servicios públicos, manejo y disposición de residuos y servicios sanitarios. Lo anterior, fue calificado mediante 4 criterios: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado.

Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS), la cual es aplicada en todo el territorio nacional y es uno de los referentes para el manejo del PAE, el estudio se enfocó en los siguientes requerimientos:

- ✓ **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS:** Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
  Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

- ✓ **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:** La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas e impidan el acceso de material particulado o agentes externos que pueden alterar la calidad de los productos, las áreas de almacenamiento deben ser las adecuadas, no se debe permitir el ingreso de animales.

- ✓ **ABASTECIMIENTO DE AGUA:** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe contar con

tanque de almacenamiento de agua con tapa, el tanque debe ser de un material que garantice su potabilidad, se debe realizar una limpieza y desinfección periódica.

- ✓ **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS:** Debe existir un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies que tengan contacto con este.

- ✓ **INSTALACIONES SANITARIAS:** Los establecimientos destinados a la fabricación de alimentos y/o procesamiento deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres. Estos servicios, deben mantenerse limpios y proveerse de jabón desinfectante y elementos desechables.

En conjunto con los aspectos anteriormente señalados, las áreas de elaboración de los productos objeto de la Resolución 2674 de 2013, deben cumplir adicionalmente con requisitos específicos de diseño, en paredes, techos, pisos, puertas, ventanas, desagües, iluminación, ventilación y estructuras eléctricas. El estado y mantenimiento de estas condiciones, se debe complementar con el desarrollo de un Plan de Saneamiento básico, que contenga objetivos claramente definidos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos en las áreas de procesamiento de los comedores escolares.

El porcentaje final será analizado con los puntos de cortes establecidos por la UApA, estipulados en la tabla N° 1.

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa.

Muy bueno	95% - 100%	**Bueno**	85% - 94.9%
Aceptable	70% - 84.9%	**Deficiente**	< 69%

3.1 ASPECTOS DEL ACTA DE VERIFICACIÓN

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante el Diagnostico de infraestructura

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO
1	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa( )
2	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ()
3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**	**CÓDIGO:** CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023	**VERSIÓN:** 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	**FECHA:** 04/04/2023

2554

4	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )
5	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
6	El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no ( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )
7	El área de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si ( ) no ( ) en uso: si ( ) no( ) funciona: si ( ) no ( ) capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )
8	El área de almacenamiento cuenta estibas.
9	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.
10	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos
	II. AREA DE PREPARACION
11	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )
12	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )
13	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )
14	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )
15	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
	II. AREA DE CONSUMO
16	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.
17	El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )
18	El área de preparación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) tipo: industrial ( ) domestica ( )
	III. AREA DE CONSUMO
19	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa ( )
20	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento ( ) Baldosa ( ) pintura ( ) Ladrillo ( )
21	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( )
22	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )
23	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

255

24	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plástica ( ) madera ( ) otro:_____
25	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) material: plástica ( ) madera ( ) otro:_____
26	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.
	IV. SERVICIOS PUBLICOS
27	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.
28	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)
29	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.
30	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.
31	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.
	V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
32	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.
33	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.
34	Disposición final de residuos quema ( ) enterrada ( ) recolección ( )
	VI. SERVICIOS SANITARIOS
35	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.
36	Cuenta con los implementos de aseo necesarios.
37	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.

2556

4. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DE ANÁLISIS

Para el periodo del 1 al 19 de junio del presente año, se realizaron 35 diagnósticos para verificar el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares que hacen parte del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en ejecución mediante el Contrato No. 0914 del 2023 cuyo objeto es: "OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE." Estas visitas contemplaron 12 municipios y estuvieron enfocadas en determinar el cumplimiento o no de las condiciones mínimas de infraestructura necesarias para prestar el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta los criterios dados por la Resolución 2674 de 2013. Los municipios y las instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3. Consolidado de Visitas de diagnóstico a las Instituciones Educativas durante el mes de junio del 2023.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1	1/06/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	PALOSANTAL
2	1/06/2023	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	FRANCISCO MIRANDA
3	1/06/2023	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	MARACAGUA
4	1/06/2023	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ
5	1/06/2023	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO
6	1/06/2023	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO
7	5/06/2023	AGUAZUL	LEON DE GREIFF	SAN BENITO
8	5/06/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUPIAGUA
9	5/06/2023	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS
10	5/06/2023	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBERT KENNEDY
11	5/06/2023	MANI	JESUS BERNAL PINZON	SANTA CECILIA
12	6/06/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	SAN IGNACIA
13	6/06/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	NUEVA MAGUITO
14	6/06/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	LA CAPILLA
15	6/06/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	LA LIBERTAD
16	6/06/2023	OROCUE	EL ALGARROBO	CARRIZALES
17	6/06/2023	OROCUE	EL ALGARROBO	LA COLONIA
18	6/06/2023	OROCUE	EL ALGARROBO	MINUTO DE DIOS

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
19	7/06/2023	PORE	EL BANCO	SAN ISIDRO
20	7/06/2023	PORE	EL BANCO	RAMON NONATO PEREZ
21	7/06/2023	PORE	EL BANCO	SAN JOSÉ LA CURAMA
22	7/06/2023	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	BOTIJERA BAJA
23	7/06/2023	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	LA QUINCHALERA
24	7/06/2023	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN
25	8/06/2023	AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE
26	8/06/2023	TAURAMENA	CUSIANA	SAN CARLOS
27	8/06/2023	TAURAMENA	CUSIANA	IQUIA
28	8/06/2023	TAURAMENA	CUSIANA	CUSIANA
29	9/06/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ
30	14/06/2023	OROCUE	MIRALINDO	LA GUIRRIPA
31	15/06/2023	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARNOS GALAN - FEMENINO
32	15/06/2023	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN - MASCULINO
33	15/06/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	VICTORIA
34	15/06/2023	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR - RESIDENCIAS
35	15/06/2023	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR - ALMUERZOS

A continuación, se presenta el análisis del estado locativo y sanitario de las instituciones educativas visitadas durante el periodo, y se consolida la información teniendo en cuenta la modalidad de servicio de operación del PAE y el municipio de referencia. En tal resumen se incluye recomendaciones de acciones de mejora que podrán ser tenidas en cuenta para corregir las anomalías halladas en las instalaciones físicas de las unidades aplicativas del Departamento, así como, las falencias en la implementación de los programas del plan de saneamiento aprobados para la ejecución del PAE.

4.2 DIAGNÓSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS PARA LA MODALIDAD PREPARADO EN SITIO (PS)

Para la ejecución del PAE bajo la modalidad "Preparado en Sitio (PS)", se debe contar con una infraestructura higiénico-sanitarias básica, que asegure la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en las diferentes unidades aplicativas; por tal motivo, se realizó una inspección y calificación de los comedores escolares visitados en el mes de junio, con el propósito de identificar las falencias y mejorar el servicio de alimentación, que es destinado a los titulares de

2578

derecho matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas del Departamento de Casanare.

Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Aguazul (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
LEON DE GREIFF	SAN BENITO	80,0%	ACEPTABLE	7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 29. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.
CUPIAGUA	CUPIAGUA	87,9%	BUENO	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 15. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 29. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.
CUPIAGUA	SAN IGNACIA	72,2%	ACEPTABLE	7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 14. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				16. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. 19. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 21. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
CUPIAGUA	UNETE	94,6%	BUENO	7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material)
LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	94,6%	BUENO	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)

Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Maní (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS	80,0%	ACEPTABLE	2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 3. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 37. Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)
LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBERT KENNEDY	91,7%	BUENO	7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.
JESUS BERNAL PINZON	SANTA CECILIA	69,4%	ACEPTABLE	5. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material)

2561

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				15. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 25. La área de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos. 33. La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.

Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchía (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
SALVADOR CAMACHO	NUEVA MAGUITO	88,2%	BUENO	7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 18. La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.
SALVADOR CAMACHO	LA CAPILLA	85,7%	BUENO	7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 26. La área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 29. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

2562

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
SALVADOR CAMACHO	LA LIBERTAD	82,4%	ACEPTABLE	7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 14. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.

Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Orocue (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
EL ALGARROBO	CARRIZALES	91,2%	BUENO	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
EL ALGARROBO	LA COLONIA	65,7%	DEFICIENTE	5. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 15. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

2563

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				17. La área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad) 18. La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 19. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 28. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
EL ALGARROBO	MINUTO DE DIOS	47,1%	DEFICIENTE	1. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 6. El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos

2564

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				11. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 12. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 16. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. 18. La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 22. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 24. La área de consumo cuenta con mesas suficientes (Especificar material y estado) 25. La área de consumo cuenta con sillas suficientes (Especificar material y estado) 26. La área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 29. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos. 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
MIRALINDO	LA GUIRRIPA	82,4%	ACEPTABLE	7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				21. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.
LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARNOS GALAN - FEMENINO	97,3%	MUY BUENO	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material)
LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN - MASCULINO	91,4%	BUENO	5. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 15. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Paz de ariporo (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
ITENCA	PALOSANTAL	70,6%	ACEPTABLE	7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 15. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

2566

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				26. La área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 29. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)
ITENCA	FRANCISCO MIRANDA	80,0%	ACEPTABLE	7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 15. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.

Tabla 9. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Pore (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
EL BANCO	SAN ISIDRO	80,6%	ACEPTABLE	7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material)

2567

Tabla 10. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Recetor (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
FERNANDO RODRIGUEZ	MARACAGUA	94,4%	BUENO	7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material)
FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	69,4%	ACEPTABLE	5. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 14. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 15. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 16. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. 19. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado)

1615

2568

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				26. La área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO	73,0%	ACEPTABLE	2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 15. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 17. La área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad) 21. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 29. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)

2569

Tabla 11. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Sabanalarga (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
JORGE ELIECER GAITAN	BOTIJERA BAJA	91,7%	BUENO	2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material)
JORGE ELIECER GAITAN	LA QUINCHALERA	83,9%	ACEPTABLE	7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 15. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	91,7%	BUENO	2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 12. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 29. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.

1617

2570

Tabla 12. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de palenque (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
FRANCISCO LUCEA	LA VICTORIA	66,7%	DEFICIENTE	6. El área de almacenamiento cuenta con nevera (especificar área, estado y material) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 16. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. 18. El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 26. El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)

Tabla 13. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR - RESIDENCIAS	94,3%	BUENO	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR - ALMUERZOS	89,2%	BUENO	7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos. 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)

Tabla 14. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tauramena (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CUSIANA	SAN CARLOS	69,4%	ACEPTABLE	5. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 7. El área de almacenamiento cuenta con congelador (especificar área, estado y material) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 15. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 18. La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 29. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)
CUSIANA	IQUIA	88,6%	BUENO	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 13. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 18. La área de preparacion cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CUSIANA	CUSIANA	83,8%	ACEPTABLE	1. Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 4. Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos. 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)

Tabla 15. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	72,2%	ACEPTABLE	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 12. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias(Especificar material y estado) 15. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.(Especificar material y estado) 26. La área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 30. El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**ASESORIAS Y CONSULTORIAS** **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**	**CÓDIGO:** CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023	**VERSIÓN:** 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	**FECHA:** 04/04/2023

2573

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				33. La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)

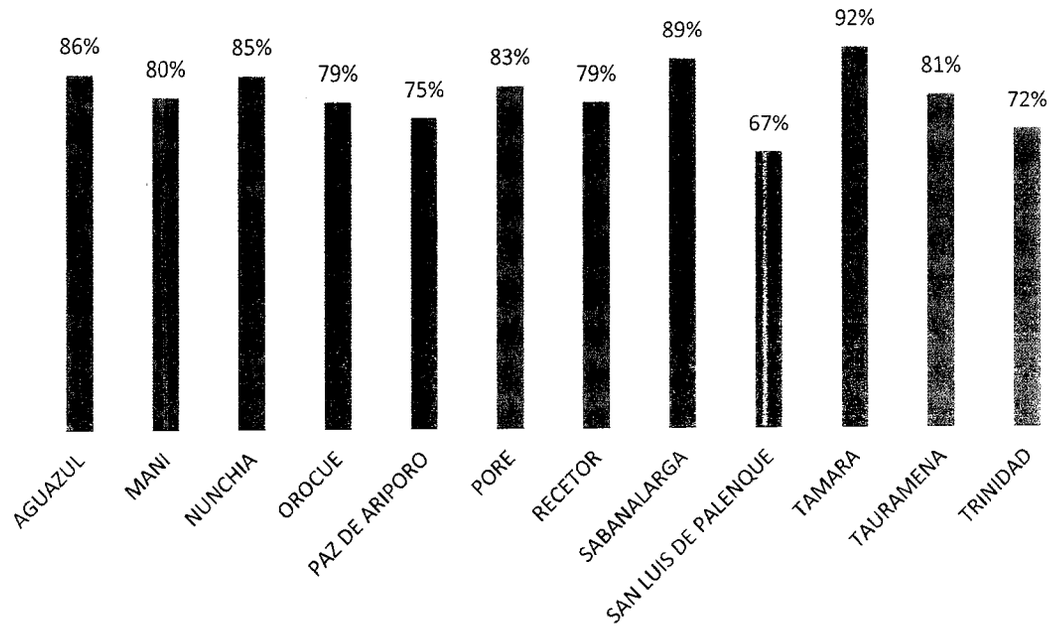
2574

5. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS POR MUNICIPIO

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 0914 del 2023, que tiene por objeto: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.", se desarrollaron 37 visitas de diagnóstico durante el mes de junio de 2023, en las cuales se contemplaron 12 municipios.

El resultado obtenido con este estudio determinó las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas verificadas en cada municipio en el mes de junio, donde se ejecuta el Contrato No. 0938 del 2023, cuya ejecución otorga la operatividad del Programa de Alimentación Escolar - PAE, dado por el operador "UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 2023".

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento verificacion de infraestructura por municipio periodo de 1 al 19 de junio de 2023



Es necesario precisar, que se presentaron tres (3) instituciones educativas con Concepto DEFICIENTE, las cuales se mencionan a continuación: municipio de Orocue El Algarrobo sede La Colonial, el Algarrobo sede Minuto de Dios y municipio de San Luis De Palenque I.E Francisco Lucea sede la Victoria. Información recolectada por parte de la Interventoría sobre las condiciones de las unidades aplicativas fueron enviadas para su respectiva verificación y adecuaciones pertinentes para su cumplimiento.

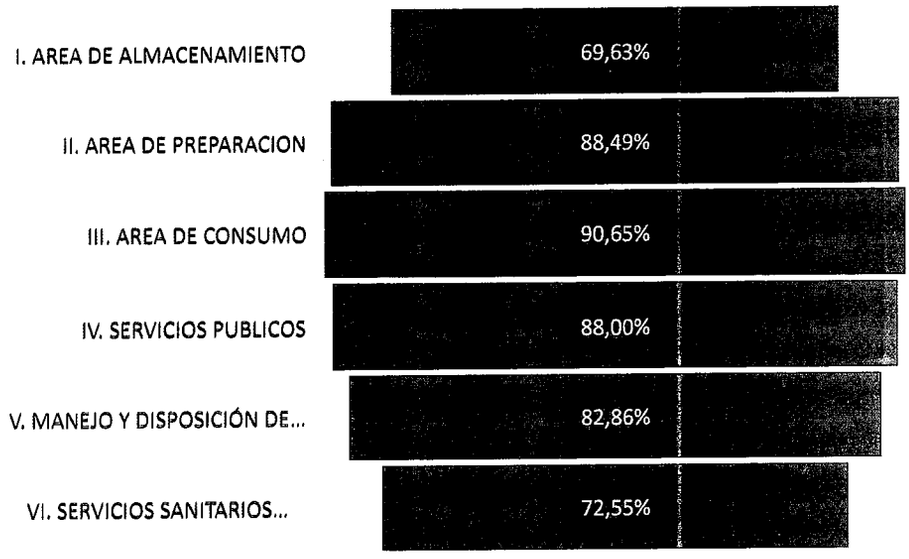
523

Cabe mencionar, que la calificación de los municipios mencionados anteriormente no demuestra que las condiciones de infraestructura de otras sedes educativas sean desfavorables; sino por el contrario, es el resultado de la consolidación de diferentes evaluaciones técnicas.

5.1 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR ASPECTO A EVALUAR

Tal como se mencionó en la Metodología del actual informe (Numeral 5), la firma consultora adapto el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA" para desarrollar el diagnostico de instalaciones físicas y sanitarias en las unidades aplicativas inspeccionadas. Por esta razón, el análisis porcentual de los 5 aspectos se presenta en la tabla No. 17, donde se exhibe un promedio de las calificaciones obtenidas por actividad evaluada en el mes de junio y durante el desarrollo de las visitas de campo realizadas a las instituciones educativas para la ejecución del Contrato de prestación de servicios No. 0938 del 2023.

Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento por aspectos evaluados



En la evaluación de las instalaciones físicas y sanitarias que presenta el actual informe, permite detectar falencias principalmente en los aspectos del área de almacenamiento y servicios sanitarios con porcentajes por debajo del 80%, referente a la carencia del área como tal.

En definitiva, para garantizar la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias, es responsabilidad de la Entidad Territorial Certificada- ETC en uso de sus capacidades viabilizar recursos para el fortalecimiento de la infraestructura, tal como lo dicta el numeral 3.3. Literal n. de la Resolución 00335 del MEN: *"Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los*

2576

complementos alimentarios, e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución: en el caso de las ETC departamentos, deben articularse con sus municipios no certificados ".

2577

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar- PAE, se debe garantizar una ración de calidad, dado que este alimento suple las necesidades nutricionales diarias de los estudiantes matriculados y en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare. En este sentido, se hace necesario requerir condiciones básicas en las instalaciones físicas y sanitarias de las Unidades Aplicativas seleccionadas para la operación; por consiguiente, las áreas de preparación y de consumo, deben estar construidos en materiales que no generan sustancias tóxicas, de color claro, resistentes, impermeables, no absorbentes y con superficies lisas. Por lo anterior, en el presente informe de diagnóstico, se expusieron las debilidades halladas en las Instituciones inspeccionadas por el equipo técnico durante el mes de junio, en pro de realizar mejoras continuas para el programa en ejecución.

Dentro de las falencias que tuvo un impacto en la parte sanitaria de las unidades aplicativas, concierne a la ausencia de tanques de almacenamiento de agua como mínimo para un día de servicio, ausencia de mallas anti-insectos en las áreas de preparación, almacenamiento y comedor, disminuyendo la inocuidad de los alimentos suministrados a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Insuficiencia de letreros alusivos a las buenas prácticas de manufactura en material sanitario; Falta de recipientes plásticos con tapa para la recolección de desechos y de esta forma evitar contaminación biológica en el área de preparación de alimentos. Por todo lo anterior, se solicita a la Entidad Territorial Certificada- ETC gestionar recursos para el mantenimiento de los hallazgos encontrados.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

7578

VISITAS TECNICAS DE SEGUIMENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES

7607

2579

ANEXO 57

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares periodo del 2 al 31 de mayo de 2023

2580

CONTRATO DE CONSORCIO No. 001 DE 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MES: MAYO 2023
MANI	I.E GAVIOTAS	GAVIOTAS - RESIDENCIAS	
MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS	
MANI	GAVIOTAS	MACUCO	
NUNCHIA	El Pretexto	San Nicolas de Sirivana	
NUNCHIA	El Pretexto	Guacharacas	
NUNCHIA	El Pretexto	El Pretexto	
MANI	Camilo Torres Restrepo	Sta Maria de Palmarito	
MANI	Camilo Torres Restrepo	Camilo Torres Restrepo	
HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	
HATO COROZAL	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	LAS PALMAS	
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	MATAPALITO	
PORE	Antonio Nariño	Antonio Nariño	
PORE	Antonio Nariño	Miralindo	
PORE	Antonio Nariño	Bellavista	
PORE	Antonio Nariño	Santa Marta	
AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMENEZ	LA GRACIELA	
AGUAZUL	LA TURUA	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA DEFENSA	
TAURAMENA	Jose Maria Cordoba	Divino Niño	
TAURAMENA	Jose Maria Cordoba	La union	
AGUAZUL	Luis Maria Jimenez	El Tesoro del Bubuy	
AGUAZUL	Luis Maria Jimenez	La Esperanza	
AGUAZUL	Luis Maria Jimenez	La Esmeralda	
LA SALINA	Luis Maria Jimenez	El Guaimaro	
NUNCHIA	Las mercedes	las mercedes	
NUNCHIA	Las mercedes	Cazadero	
NUNCHIA	Las mercedes	Rojas pinilla	
PORE	El banco	El banco	
PORE	El banco	La mapora	
PORE	El banco	Agua linda	
AGUAZUL	La Turua	El Salitre	
AGUAZUL	La Turua	Cerrito	
AGUAZUL	Camilo Torres Restrepo	Santiago de lasAtalayas	
SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA	
AGUAZUL	La Turua	La Turua	
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	
TAURAMENA	Siglo XXI	Las Delicias	
TAURAMENA	El Cusiana	Los Yaguaros	

2581

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MES: MAYO 2023
TAURAMENA	CRIEET	La Voragine	
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL GARRANCHO	
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LAS CALLES	
SABANALARGA	Manuel Elkin Patarroyo	Manuel Elkin Patarroyo	
TAURAMENA	SIGLO XXI	SIGLO XXI	
TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	EL CALVARIO	
TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	
TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	

CONVENCIONES	
Visita Técnica de seguimiento, monitoreo y control	
Visita de verificación de infraestructura	

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 0914 DE 2023

ANEXO 58

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico periodo del 2 al 31 de mayo de 2023

2583

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE OBRA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	16/05/2023	Hora Inicio:	8:00 Am	Institución educativa:	Gaviotas
Operador:	UT NUTRIPAE 2023	Hora terminación:	9:00 Am	Sede educativa:	Principal - Residencia
Tipo de Complemento:	Residencias escolares: X	Almuerzos:	No de servicios:	SIMAT 24	Servicio 25

		Calificación
Condiciones higiénicas sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	0
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	0
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación	0
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0

7633

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	0
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		

2585

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-UAPS-01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O
Participación ciudadana		
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0
Obligaciones contractuales		
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	51,42. %

Observaciones

En visita tecnica de control en la Sede de Gaviotas de Residencia y externas se observo lo siguiente.

- Las Ventana de la cocina no cuentan con proteccion.
- falta la carpeta Operativa con sus respectivos formatos.
- El Personal no cuenta con la dotación.

- faltante de Pera 3,96 Kg, Tomate de A.336 Kg, Achiote 0,06 un, 25 Und de pan Blanco, 7 bolsa de Leche en polvo de 380g
- NO llego Elementos de Aseo (Trapero, recogedor, escobas)
- NO llego Elementos de Proteccion (Botas, Guantes, Tapabocas).
- No llego los Productos de aseo (Detergente)

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
M. Nelly R.G	
Nombre: Maria Nelly Rodriguez G	Nombre: Jose Montañez C.
Documento: 39.657.977	Documento: 1118534255
Cargo: Economa.	Cargo: Prof. de Apoyo.

7635

2586

La educación es de todos Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

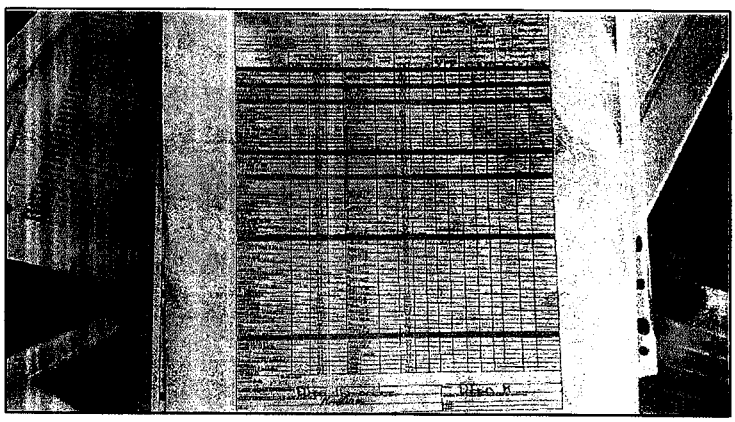
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E GAVIOTAS	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	GAVIOTAS	**FECHA DE VISITA**	16-05-2023	**HORA INICIO:**	08:00 AM		
OPERADOR	**UNION TEMPORAL NUTRIPAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**		**HORA DE TERMINACIÓN**	09:00 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X			
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIA ESCOLAR**	X	



FOTOGRAFÍA No. 1	**ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO**

Ítem No. 1 Se encuentra la lista de materias primas correspondientes a la planeada en la minuta para los usuarios asignados por la Secretaria de Educacion Departamental, con la firma de la persona responsable de la empresa operadora quien entrega y el responsable autorizado por parte del Rector de la I.E. para recibir.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

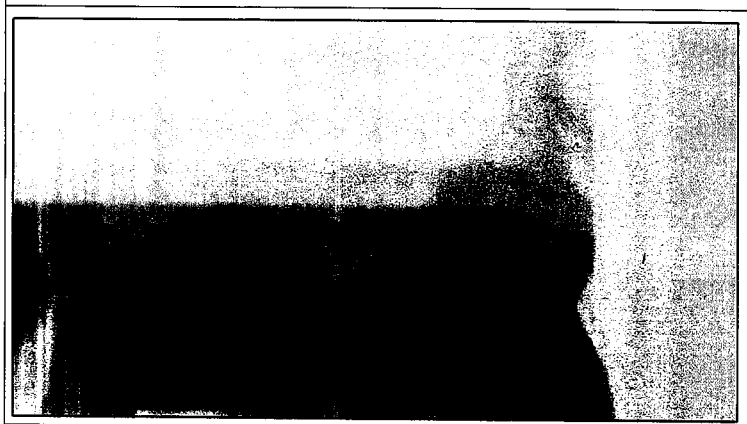


FOTOGRAFÍA No. 2	**ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO**

Ítem No. 2 El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	**ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO**

Ítem No. 3 Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4	**ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO**

Ítem No. 4 El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

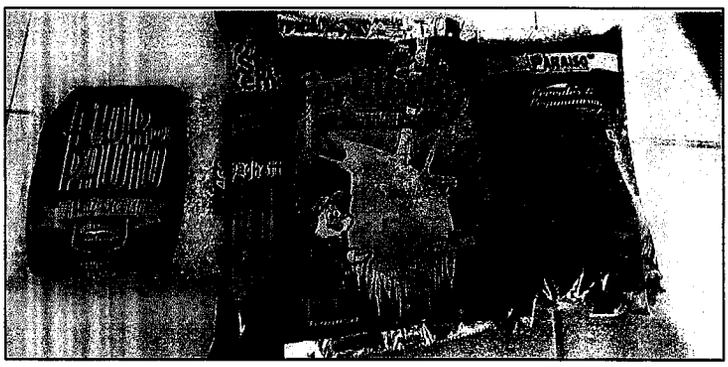
7636

2587

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

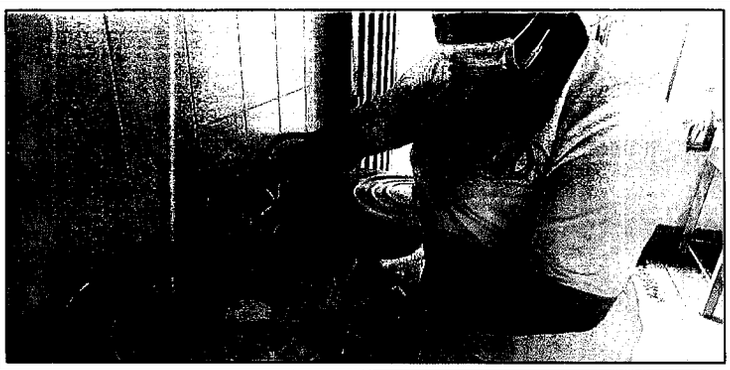


FOTOGRAFÍA No. 5	ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

Ítem No. 6 Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/200

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

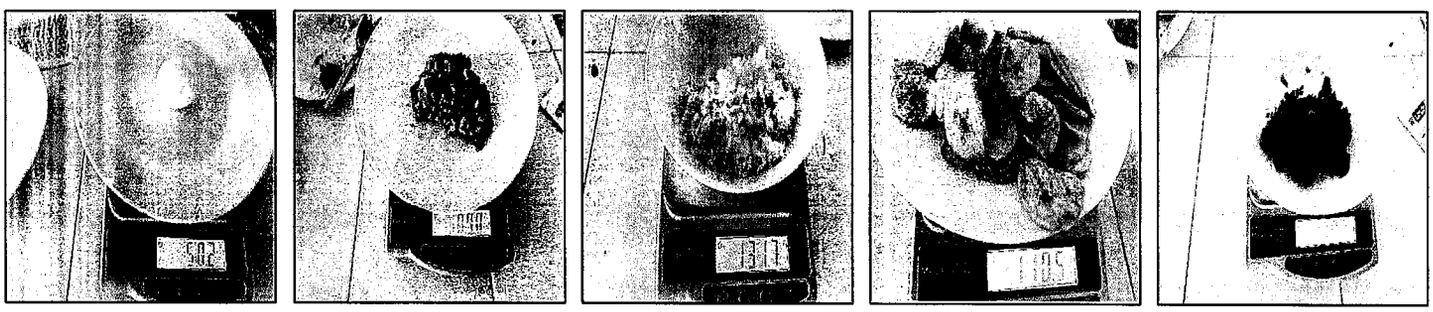


FOTOGRAFÍA No. 6	CONDICIONES DE PREPARACIÓN

Ítem No. 8 El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las mano

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7	CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

Ítem No. 12 Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

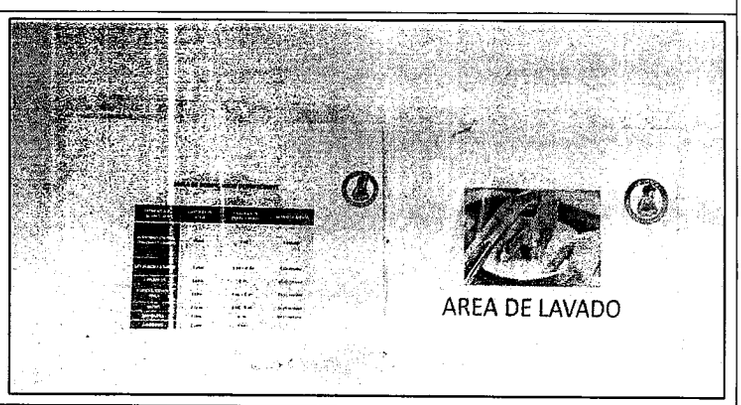


FOTOGRAFÍA No. 8	GESTIÓN SOCIAL Y PUBLICACIONES

Ítem No. 46 El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

OBSERVACIONES: No se evidencia soporte



FOTOGRAFÍA No. 9	GESTIÓN SOCIAL Y PUBLICACIONES

Ítem No. 49 Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

2188

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
		CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	16/05/2023	Hora inicio:	11:00 Am	Institución educativa:	Gaviota
Operador:	UT NUTRIPAE 2023	Hora terminación:	11:50 Am	Sede educativa:	Macuco
Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzos: X	No de servicios:	6	

		Calificación
	Instalaciones	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
	Condiciones	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	0
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
	Control de plagas	
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0
	Manejo de residuos	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación	0
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA
	Abastecimiento de agua potable	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0

7638

2584

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
		CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
	Condiciones de transporte	
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
	Almacenamiento	
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	O
	Preparación, servido y distribución	
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	N.O
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	O
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	O
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	O
	Aseguramiento y control de la calidad	

1634

2596

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
		CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O
	Información	
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0
	Condiciones Locativas	
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento: 57,5 %

OBSERVACIONES

En visita tecnica de control en la sede Macuco se observo lo siguiente:

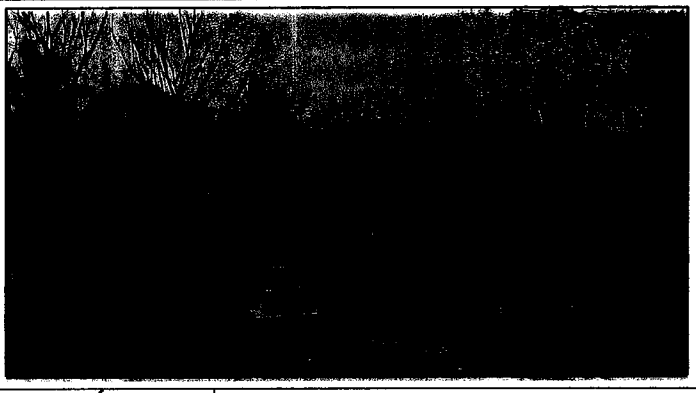
- falta carpeta Operativa, dotacion del personal manipulador, Presencia de plagas. requiere control.
- No se observa registros de control de lavado de tanque
- El congelador presenta oxidacion en la parte interna.
- falta menaje para la prestacion.
- No cuenta con fichas tecnicas, ni ciclo de menú.

FIRMA QUIEN ATENDIÓ LA VISITA:	FIRMA QUIEN REGISTRA LA VISITA:
Nombre: Andrea Barrera	Nombre: Jose Montoya C.
Documento: 1116.614.968	Documento: 1118534255
Cargo: Economa	Cargo: Prof. de Apoyo.

7640

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTA	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANÍ	**URBANO ( )** **RURAL (X)**	
SEDE	MACUCO	**FECHA DE VISITA**	16-05-2023		**HORA INICIO:**	11:00 AM	
OPERADOR	**CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:50 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**R.E RESIDENCIAS ESCOLARES**		



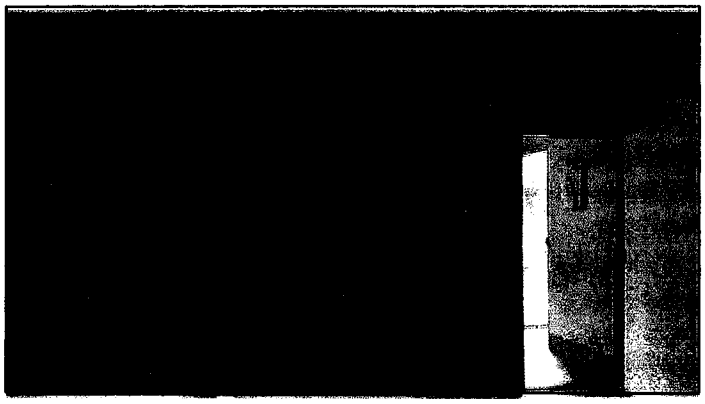
FOTOGRAFÍA No. 1	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 2	**CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS**
Ítem No. 2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 3	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	



FOTOGRAFÍA No. 4	**PLAN DE SANEAMIENTO**
Ítem No. 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE X **NO CUMPLE**	
OBSERVACIONES	

	
FOTOGRAFÍA No. 5 **PLAN DE SANEAMIENTO**	**FOTOGRAFÍA No. 6** **PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No. 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	**Ítem No. 21.** Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
CUMPLE x **NO CUMPLE**	**CUMPLE** x **NO CUMPLE**
OBSERVACIONES	**OBSERVACIONES**

2593

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
	VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA
Fecha de la visita:	16/5/2023	Hora inicio:	8:15	Institución educativa:	PRETEXTO
Operador:	UT NUTRIPAE 2023	Hora terminación:	9:15	Sede educativa:	SAN NICOLAS DE SUCUANA

Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	SIMAT 16
		X		

		Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	0
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1

643

2594

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
		CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	0
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	0
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	0
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	0
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	0
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1

259

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
		CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	0
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	51.28 %

EN VISITA DE VERIFICACION Y SEGUIMIENTO DE SERVICIO SE EVIDENCIARON LOS SIGUIENTES ITEMS NEGATIVOS:

- LAS INSTALACIONES SE ENCUENTRAN TODAS LAS AREAS SIN VIDRIOS Y SIN BARRERAS DE PROTECCION
- LAS INSTALACIONES SANITARIAS NO CUENTAN CON DOTACION ADECUADA
- HAY PRESENCIA DE HECES DE MURCIELAGO NO SE EVIDENCIA FECHA NI REGISTRO FUMIGACIÓN
- NO CUENTA CON PROTOCOLO DE MANEJO Y DISPOSICION DE ACEITE USADO
- NO EXISTE DOCUMENTACION Y REGISTRO DE LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASA
- SE ENCUENTRA LA PROTEINA DESCONGELADA - NO ESTA BIEN ALMACENADA
- HAY PRESENCIA DE MOHO EN FRUTAS.
- NO SE REALIZA CONTROL DE M.P PRIMEROS EN VENCER PRIMEROS EN SALIR
- LA MATERIA PRIMA NO CONFORME SE ENCUENTRA RECOLECTA JUNTO CON M.P BUENA
- LOS TIEMPOS DE EXPOSICION DE LOS ALIMENTOS NO CUMPLEN CON LA NORMA
- SE ENCUENTRA MATERIA PRIMA DAÑADA
- LA NEVERA SE ENCUENTRA EN MUY MAL ESTADO (DESPRENDIDA LA PUERTA - OXIDO)
- EL COMEDOR ESCOLAR NO CUENTA CON VISITA DE ENTIDAD SALUD NI CONCEPTO SANITARIO
- NO SE CUENTA CON INSTRUMENTOS MEDICION Y CONTROL DE ETAPAS DE PRODUCCION
- NO CUENTA CON PUBLICACION FICHA TECNICA PAE NI MENU AUTORIZADO
- NO CUENTA CON UTENSILIOS DE ASEO SEGUN CONTRATO.

MAGDA GOLIMA ANGARITA A	Geidy Tatiana Piraban
Nombre: MAGDA GOLIMA ANGARITA A	Nombre: Geidy Tatiana Piraban
Documento: 46 387 610	Documento: 1006900537
Cargo: PROF APOYO INTERVENTORIA	Cargo: Manipuladora

765

OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO ()** **RURAL (X)**	
SEDE	SAN NICOLAS DE SIRIVANA	**FECHA DE VISITA**	16-05-23		**HORA INICIO:**	8.15 AM	
OPERADOR	**UT NUTRI-PAE 2023**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9.15AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	**ACTA DE INRAESTRUCTURA**			**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SI: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Pasto muy grande en alrededores se recomienda guadañar



FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTLACIONES**

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES: Ventanas y puertas sin vidrios ni barreras de protección.



FOTOGRAFÍA No. 3 | **MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES: Las puertas de ingreso al comedor no tienen barrera en su parte inferior.



FOTOGRAFÍA No. 4 | **ABASTESIMIENTO DE AGUA**

Ítem No 18: Dispone de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 | **PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION**

Ítem No 44: Se dispone de menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentran en buen estado.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

OBSERVACIONES:

2597 7

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:	YOPAL
Fecha de la visita:	16/05/2023	Hora inicio:	9:40	Institución educativa:	PRETEXTO
Operador:	UT NUTRIPAE 2023	Hora terminación:	10:20	Sede educativa:	GUACHARACAS
Tipo de Complemento:	Residencias escolares:	Almuerzos: X	No de servicios:	13 SIMAT	

		Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	0
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10-05-2023	1

7647

2598

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0
Condiciones de vehículo		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	0
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	0
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	0
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	0
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0
Preparación, emplatado y servido		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	0
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	0
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1
Aseguramiento y control de la calidad		

7648

2599 9

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 02
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0914 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	0
Participación ciudadana		
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0
Obligaciones contractuales		
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	53.84 %

Observaciones

EN VISITA DE VERIFICACION PRESTACION DE SERVICIO SE ENCONTRARON LOS SIGUIENTES

INCONFORMIDADES:

- LAS INSTALACIONES SANTARIAS NO CUENTAN CON DOTACION ADECUADA
- NO SE EVIDENCIA CONTROL NI REGISTRO DE FUMIGACION CONTRA PLAGAS
- NO CUMPLE CON PROTOCOLOS DE MANEJO Y DISPOSICION DE ACEITE USADO (NO EXISTE)
- NO EXISTE DOCUMENTACION Y REGISTRO DE LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASA
- LA MANIPULADORA NO CUENTA CON DOTACION REQUERIDA - NO CUMPLE CON BPM
- LOS ALIMENTOS DE ALTO RIESGO NO SE ENCUENTRAN DENTRO DE LOS RANGOS EXIGIDOS EN RESOLUCION 2674 DE 2013
- NO SE ALMACENAN LOS PRODUCTOS DE ACUERDO A SUS CARACTERISTICAS
- SE ENCUENTRA MATERIA PRIMA CON PRESENCIA DE MOHO
- NO SE ASIGNA ROTULACIÓN E IDENTIFICACION DE ALIMENTOS NO SE GARANTIZA ROTACIÓN
- LA MATERIA PRIMA NO CONFORME NO SE ENCUENTRA APARTE
- LOS TIEMPOS DE EXPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS NO SE ENCUENTRAN DENTRO DE LO ESTABLECIDO EN LA NORMA.
- LOS COMPLEMENTOS NO CUMPLEN CON CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD
- EL COMEDOR ESCOLAR NO CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO
- EL COMEDOR ESCOLAR NO CUENTA CON INSTRUMENTOS MEDICIÓN
- EL COMEDOR ESCOLAR NO CUENTA CON LA PUBLICACION FICHA PAE NI MENU AUTORIZADO
- LA ENTREGA DE ELEMENTOS DE ASEO NO ES ACORDE A LO ESTABLECIDO

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
MAGDA GOLIMA ANGARITA A	Deisy Vargas.
Nombre: MAGDA GOLIMA ANGARITA A	Nombre: Deisy Yulieth Vargas.
Documento: 46 387 610	Documento: 1018411582
Cargo: PROF APOYO INTERVENTORIA	Cargo: Economa.

7649