



2099

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 19.6752

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXAMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL			
24	08	2023	YOPAL (CASANARE, COLOMBIA)	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO			
DÍA	MES	AÑO	Ciudad				
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023							
Nombre de la empresa				Empresa en misión			
DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC, Cédula de Ciudadanía, CC, Cédula de Extranjería, TI, Tarjeta de Identidad PIT, Pasaporte)							
EDILIA TUMAY RIOS				Genero	Edad	Documento de identificación	
Apellidos y Nombres				FEMENINO	41 AÑOS	CC	24.191.683
Carga				Tipo			
MANIPULADORA DE ALIMENTOS				Número			
CLASIFICADO DE APTITUD OCUPACIONAL				APTU PARA EL CARGO			
Observaciones: APLICA							
CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS							SI
RESTRICCIONES LABORALES				TIPO		RECOMENDACIONES	
SIN RESTRICCIONES LABORALES				NO APLICA		NO APLICA	
El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:							
EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL				✓		KOH DE URAS	
FROTIS DE GARGANTA (SIN CULTIVO)				✓		CORROLÓGICO	
RECOMENDACIONES MÉDICAS				RECOMENDACIONES OCUPACIONALES		HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLE	
OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES							
APLICA							
<p>C. Acreditado informado del Aspirante o Trabajador, autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen, me ha informado y me ha dado la oportunidad de analizar el procedimiento, los beneficios, la interpretación, los resultados, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fue informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que cumpla con los requisitos y condiciones contemplados en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remita la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.</p>							
Médico				Aspirante o Trabajador			
Firma:				Firma:			
Nombre:				Nombre:			
HERNANDEZ AVILA DIEGO LEONARDO				EDILIA TUMAY RIOS			
R. M.:				CC:			
0621LS.O. 0621				24.191.683			

2105
1377



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 19.6750

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXAMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL			
24	08	2023	YOPAL (CASANARE, COLOMBIA)	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO			
DÍA	MES	AÑO	Ciudad				
UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023							
Nombre de la empresa				Empresa en misión			
DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC, Cédula de Ciudadanía, CE, Cédula de Extranjería, TI, Tarjeta de Identidad, PT, Pasaporte)							
DEISY URBANO CACHAY				Sexo		Edad	
				FEMENINO	55 AÑOS	CC	47.428.979
Apellidos y nombres				Tipo		Número	
Carga							
MANIPULADORA DE ALIMENTOS							
CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL							
APTO PARA EL CARGO							
Observaciones: APLICA							
CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS							SI
RESTRICCIONES LABORALES				TIPO		RECOMENDACIONES	
SIN RESTRICCIONES LABORALES				NO APLICA		NO APLICA	
El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:							
EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL				✓		KOH DE URAS	
FROTIS DE GARGANTA (SIN CULTIVO)				✓		COPROLÓGICO	
RECOMENDACIONES MÉDICAS				RECOMENDACIONES OCUPACIONALES		HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES	
OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES							
APLICA							
<p>El consentimiento informado del Aspirante o Trabajador autoriza al doctor(a) abajo mencionado a realizar su examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de evaluar el propósito, los beneficios, las consecuencias, los beneficios, y riesgos del examen médico a partir de la información brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tengo la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fue informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verdaderas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.</p>							
Médico				Aspirante o Trabajador			
 Firma: Nombre:				Firma: <u>Deisy Urbano</u> Nombre: DEISY URBANO CACHAY			
R.M.: 06211.S.Q.: 0621				CC: 47.428.979			



2101

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 19.6749

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXAMEN				TIPO DE EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL			
24	08	2023	YOPAL (CASANARE, COLOMBIA)	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO			
DÍA	MES	AÑO	Ciudad				
DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARA O LABORA EL TRABAJADOR O ASPIRANTE							
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023				UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023			
Nombre de la empresa				Empresa en misión			
DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación: CC, Cédula de Ciudadanía, CE, Cédula de Extranjería, TI, Tarjeta de Identidad, FI, Pasaporte)							
DIANA LORENA VALENCIA PUENTES				Sexo	Edad	Documento de Identificación	
Apellidos y nombres				FEMENINO	42 AÑOS	CC	25658361
Carga				Tipo		Número	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS							
CC: APTO DE APTITUD OCUPACIONAL							
Observaciones: APLICA				APTU PARA EL CARGO			
CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS							SI
RESTRICCIONES LABORALES			TIPO		RECOMENDACIONES		
SIN RESTRICCIONES LABORALES			NO APLICA		NO APLICA		
El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:							
EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL				✓		KOH DE UÑAS	
EROTIS DE GARGANTA (SIN CULTIVO)				✓		CORPOLOGICO	
RECOMENDACIONES MEDICAS		RECOMENDACIONES OCUPACIONALES			MARITOS Y ESTE CUMPLIDA SALIENDOSE		
OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES							
APLICA							
<p>Yo, médico informado del Aspirante o Trabajador autorizo al doctor (a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor (a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de revisar el propósito, los beneficios, la implementación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fué informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor (a) para que transmita a las personas o entidades autorizadas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remita la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.</p>							
Médico				Aspirante o Trabajador			
 Firma: Nombre: HERMANDEZ AMELIA INECCO LEONARDO				 Firma: Nombre: DIANA LORENA VALENCIA PUENTES			
R.M.: 0621 L.S.O.: 0621				CC: 25 658 361			

2103

1319

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 19.6649

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL			
24	00	2023	YOPAL (CASANARE, COLOMBIA)	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO			
DÍA	MES	AÑO	Ciudad				
DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORA EL TRABAJADOR O ASPIRANTE							
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023				UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023			
Nombre de la empresa				Empresa en misión			
DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación: CC: Documento de Extranjería, TI: Tarjeta de Identidad, BT: Biométrica)							
MARTHA ROCIO ALBARRACIN				Genero	Edad	Documento de Identificación	
FEMENINO				62 AÑOS	CC	24130358	
Apellidos y Nombres					Tipo	Número	
Carga							
M ^a MANIPULADORA DE ALIMENTOS							
CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL							
APTO PARA EL CARGO							
Observaciones: APLICA							
CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS							SI
RESTRICCIONES LABORALES				TIPO	RECOMENDACIONES		
SIN RESTRICCIONES LABORALES				NO APLICA	NO APLICA		
El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:							
EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL				✓	HIST. DE LAB. ✓		
FROTIS DE GARGANTA (SIN CULTIVO)				✓	CONROLOGICO ✓		
RECOMENDACIONES MEDICAS				RECOMENDACIONES OCUPACIONALES		HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES	
OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES							
APLICA							
<p>Yo, doctor(a) informado del Aspirante o Trabajador, autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen, me ha informado y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las implicaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tengo la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fue informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remita la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.</p>							
Médico				Aspirante o Trabajador			
 Firma: Nombre:				Firma: <i>Martha Rocio Albarracin</i> Nombre: MARTHA ROCIO ALBARRACIN			
HERNANDEZ AYELLA DIEGO LEONARDO				CC: 24.130.358			
R.M.: 0621 L.S.O.: 0621							

INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	FECHA: 04/04/2023

3.1 ASPECTOS DEL ACTA DE VERIFICACIÓN

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante el Diagnostico de infraestructura

ITEM	ASPECTO A EVALUAR
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO
1	Los pisos están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa ()
2	Las paredes están contruidas 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 contruidos 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 contruidos 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 contruidos 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 contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa ()
12	Las paredes están contruidas 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 contruidos 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 contruidos 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 contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
III. 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	

2104

INFORME DE AVANCE No. 1		INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ		CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		FECHA: 04/04/2023

19	Los pisos están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa ()
20	Las paredes están contruidas 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 contruidos 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 contruidos 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 contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
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.

916

INFORME DE AVANCE No. 1		INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		FECHA: 04/04/2023

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 30 de septiembre del 2023, se realizaron 12 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. 1938 del 2023 cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE". Estas visitas contemplaron en 9 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 septiembre del 2023.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1	05/09/2023	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO.
2	05/09/2023	LA SALINA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN
3	05/09/2023	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO
4	06/09/2023	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ COMEDOR
5	14/09/2023	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO
6	14/09/2023	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS
7	20/09/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ
8	20/09/2023	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ
9	26/09/2023	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES
10	27/09/2023	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR
11	27/09/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN
12	27/09/2023	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS

INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	FECHA: 04/04/2023

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 septiembre, 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 Orocué (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	88,57 %	8,18, 20 Y 35.	<p>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:</p> <p>8. Dotar al comedor escolar con estibas para el área de almacenamiento.</p> <p>18. Dotar al área de preparación del comedor escolar con una licuadora industrial de acuerdo al volumen de producción.</p> <p>20. Las paredes del comedor escolar necesitan arreglos locativos.</p> <p>35. Dotar al servicio sanitario con implementos de aseo.</p>

Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de La Salina (ps)

INFORME DE AVANCE No. 1		INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ		CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		FECHA: 04/04/2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	88%	8,31,35 Y 36	<p>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, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos:</p> <p>8. Dotar al comedor escolar con estibas para el área de almacenamiento.</p> <p>31. Dotar a la unidad aplicativa con canecas para la recolección de los residuos sólidos.</p> <p>35. Dotar al servicio sanitario con implementos de aseo.</p> <p>36. Dotar al comedor con un baño exclusivo para personal manipulador.</p>

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	86%	5,8,15,23,26 y 37	<p>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, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos:</p> <p>5. Realizar arreglos locativos a puertas y ventanas del área de almacenamiento del comedor escolar.</p> <p>8. Dotar al comedor escolar con estibas para el área de almacenamiento.</p> <p>15. realizar arreglos locativos de puertas y ventanas en el área de preparación del comedor escolar.</p> <p>23. realizar arreglos locativos de puertas y ventanas en el área de consumo del comedor escolar.</p> <p>26. Dotar al comedor escolar con menaje suficiente para la totalidad de los beneficiarios del comedor escolar.</p> <p>37. Dotar al comedor escolar con un baño exclusivo para el personal manipulador de alimentos.</p>

INFORME DE AVANCE No. 1		INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELmira SIERRA GUTIERREZ		CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		FECHA: 04/04/2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	83%	18, 20,23 y 26	<p>La unidad applicativa 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:</p> <p>18. Dotar al área de preparación del comedor escolar con una licuadora industrial de acuerdo al volumen de producción.</p> <p>20. Las paredes del comedor escolar necesitan arreglos locativos.</p> <p>23. realizar arreglos locativos de puertas y ventanas en el área de consumo del comedor escolar.</p> <p>26. Dotar al comedor escolar con menaje suficiente para la totalidad de los beneficiarios del comedor escolar.</p>

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	94%	8 y 33	<p>La unidad applicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de MUY BUENO, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos:</p> <p>8. Dotar al comedor escolar con estibas para el área de almacenamiento.</p> <p>33. Dotar al comedor escolar con un área de almacenamiento temporal de residuos sólidos.</p>

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
GAVIOTAS	GAVIOTAS	86%	8, 18, 30, 35 Y 37	<p>La unidad applicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de BUENO,</p>

2109

INFORME DE AVANCE No. 1		INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ		CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		FECHA: 04/04/2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
				<p>debido a que no cumple con los siguientes requerimientos:</p> <p>8. Dotar al comedor escolar con estibas para el área de almacenamiento.</p> <p>18. Dotar al área de preparación del comedor escolar con una licuadora industrial de acuerdo al volumen de producción</p> <p>30. Dotar al comedor escolar con servicio de alcantarillado.</p> <p>35. Realizar al comedor escolar un área de lavado.</p> <p>37. Dotar al comedor escolar con un baño exclusivo para el personal manipulador de alimentos.</p>

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	83%	8,9,24,25,26 Y 36	<p>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:</p> <p>8. Dotar al comedor escolar con estibas para el área de almacenamiento.</p> <p>9. Dotar al comedor escolar con canastillas para el área de almacenamiento.</p> <p>24. Dotar al comedor escolar con mesas para el área de consumo.</p> <p>25. Dotar al comedor escolar con sillas para el área de consumo.</p> <p>26. Dotar al comedor escolar con menaje suficiente para la totalidad de los beneficiarios del comedor escolar.</p> <p>36. Dotar al comedor con un baño exclusivo para personal manipulador.</p>

951

INFORME DE AVANCE No. 1		INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELmira SIERRA GUTIERREZ		CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023		VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		FECHA: 04/04/2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	86%	8,9,28, 29 Y 35	<p>La unidad applicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de BUENO, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos:</p> <p>8. Dotar al comedor escolar con estibas para el área de almacenamiento.</p> <p>9. Dotar al comedor escolar con canastillas para el área de almacenamiento.</p> <p>28. Dotar al comedor escolar de servicio de agua potable.</p> <p>29. Dotar al comedor escolar de un tanque de almacenamiento de agua potable.</p> <p>35. Dotar al servicio sanitario con implementos de aseo.</p>

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES	70%	6, 8,13,21, 26,32. 35 Y 36.	<p>La unidad applicativa 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:</p> <p>6. Dotar al comedor escolar con una nevera para el área de almacenamiento.</p> <p>8. Dotar al comedor escolar con estibas para el área de almacenamiento.</p> <p>13. Realizar arreglos locativos al techo del área de preparación.</p> <p>21. Realizar arreglos locativos al techo del área de consumo.</p> <p>26. Dotar al comedor escolar con menaje suficiente para la totalidad de los beneficiarios del comedor escolar.</p> <p>32. Dotar al comedor escolar de canecas para la recolección de los residuos solidos del servicio.</p> <p>35. Dotar al servicio sanitario con implementos de aseo.</p>

211

INFORME DE AVANCE No. 1		INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ		CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		FECHA: 04/04/2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
				36.Dotar al comedor con un baño exclusivo para personal manipulador.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	88%	14, 31, 35 Y 36	<p>La unidad applicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de BUENO, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos:</p> <p>14. Realizar arreglos locativos al mesón del área de preparación.</p> <p>31. Dotar a la unidad applicativa con canecas para la recolección de los residuos sólidos.</p> <p>35. Dotar al servicio sanitario con implementos de aseo.</p> <p>36.Dotar al comedor con un baño exclusivo para personal manipulador.</p>

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	75%	6, 8,9,10, 17, 20, 22, 23 Y 29	<p>La unidad applicativa no cumple con todos los requisitos necesarios para la prestación del servicio modalidad para preparar en sitio, obteniendo una calificación de BUENO, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos:</p> <p>6. Dotar al comedor escolar con una nevera para el área de almacenamiento.</p> <p>8. Dotar al comedor escolar con estibas para el área de almacenamiento.</p> <p>9. Dotar al comedor escolar con canastillas para el área de almacenamiento.</p> <p>10. Dotar al comedor escolar con recipiente para el área de preparación.</p> <p>17. Realizar arreglos locativos a la estufa del comedor escolar.</p> <p>20. Las paredes del comedor escolar necesitan arreglos locativos.</p>

953

INFORME DE AVANCE No. 1		INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ		CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		FECHA: 04/04/2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
				22. Realizar arreglos locativos a los mesones del área de consumo 23. realizar arreglos locativos de puertas y ventanas en el área de consumo del comedor escolar. 29. Dotar al comedor escolar de un tanque de almacenamiento de agua potable.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	ÍTEM POR MEJORAR	ACCIONES DE MEJORA
SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	83%	3, 5, 8, 10, 13, 15, 23, 31 Y 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, debido a que no cumple con los siguientes requerimientos: 3. Realizar arreglos locativos al techo del área de almacenamiento. 5. Realizar arreglos locativos a puertas y ventanas del área de almacenamiento del comedor escolar. 8. Dotar al comedor escolar con estibas para el área de almacenamiento. 10. Dotar al comedor escolar con recipiente para el área de preparación. 13. Realizar arreglos locativos al techo del área de preparación. 15. realizar arreglos locativos de puertas y ventanas en el área de preparación del comedor escolar. 23. realizar arreglos locativos de puertas y ventanas en el área de consumo del comedor escolar. 31. Dotar a la unidad aplicativa con canecas para la recolección de los residuos sólidos. 32. Dotar al comedor escolar de canecas para la recolección de los residuos sólidos del servicio.

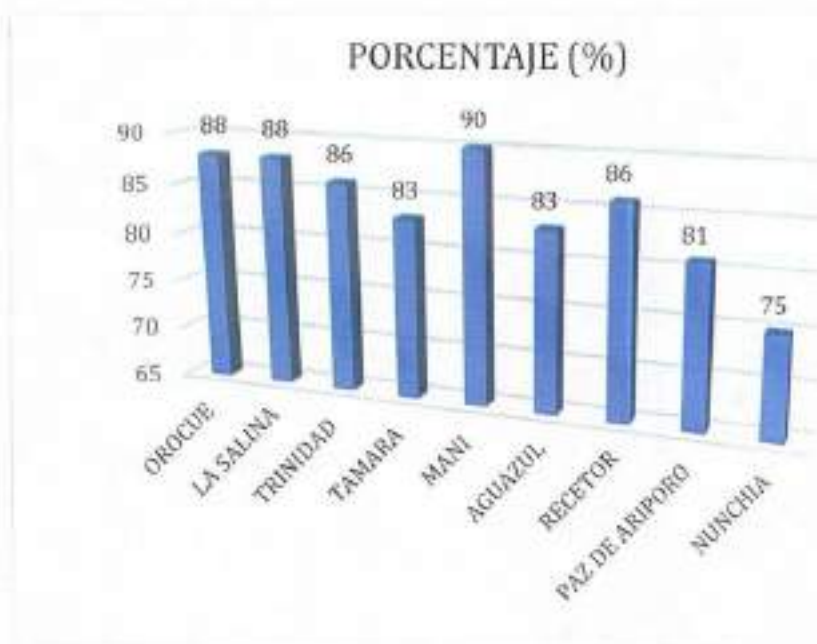
INFORME DE AVANCE No. 1		INFORME DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELmira SIERRA GUTIERREZ		CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		FECHA: 04/04/2023

5. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS POR MUNICIPIO

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1938 del 2023, que tiene por objeto: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE". Se desarrollaron 12 visitas de diagnóstico durante el mes de septiembre de 2023, en las cuales se contemplaron 9 municipios.

El resultado obtenido con este estudio determinó las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas verificadas en cada municipio en el mes de agosto, donde se ejecuta el Contrato No. 1951 del 2023, cuya ejecución otorga la operatividad del Programa de Alimentación Escolar - PAE, dado por el operador "UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023".

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento verificación de infraestructura por municipio periodo de 1 al 31 de septiembre del 2023.



Es necesario precisar, que se presentaron doce (12) instituciones educativas con Concepto BUENOS, MUY BUENOS Y ACEPTABLES las cuales se mencionan a continuación.

INFORME DE AVANCE No. 1		INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDEMIRA SIERRA GUTIERREZ		CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023		VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		FECHA: 04/04/2023

Tabla 5. Visitas del mes de septiembre.

Nº	Fecha	Municipio	Institución Educativa	Sede
1	05/09/2023	Orocue	El Algarrobo	El Algarrobo
2	05/09/2023	La Salina	Jorge Eliecer Gaitán	Jorge Eliecer Gaitán
3	05/03/2023	Trinidad	Campestre Brisas Del Pauto	Campestre Brisas Del Pauto
4	06/03/2023	Tamara	Víctor Gómez	Víctor Gómez
5	14/09/2023	Mani	Gaviotas	Gaviotas
6	14/09/2023	Mani	Jesús Bernal Pinzón	Mundo Nuevo
7	20/09/2023	Aguazul	Luis María Jiménez	Luis María Jiménez
8	26/09/2023	Recetor	Fernando Rodríguez	Fernando Rodríguez
9	26/09/2023	P/ Ariporo	San Juan De Los Llanos	Miraflores
10	27/09/2023	P/ Ariporo	San Juan De Los Llanos	San Juan De Los Llanos
11	27/09/2023	P/ Ariporo	Simón Bolívar	Simón Bolívar
12	27/09/2023	Nunchia	Salvador Camacho Roldán	Salvador Camacho Roldán

5.1 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR ASPECTO A EVALUAR

Tal como se mencionó en la Metodología del actual informe de avance No2, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" para desarrollar el diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias en las unidades aplicativas inspeccionadas. Por esta razón, el análisis porcentual de los 6 aspectos se presenta en la figura de ilustración No 2., donde se exhibe un promedio de las calificaciones obtenidas por actividad evaluada en el mes de agosto y durante el desarrollo de las visitas de campo realizadas a las instituciones educativas para la ejecución del Contrato de prestación de servicios No. 1938 del 2023.

Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento por aspectos evaluados



INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	FECHA: 04/04/2023

De acuerdo a la verificación de infraestructura para comedores escolares, se observa que los ítems relacionados a continuación como: **servicios sanitarios**: Se presentaron observaciones consistentes en falta dotación completa y puntos de agua establecidos para el lavado de manos; en el **área de consumo** se observa consistencias paredes con desprendimiento de pintura. Referente al **área de preparación**, se observa paredes con desprendimiento de pintura; **área de almacenamiento** se presenta falta de estibas, paredes con humedad y desprendimiento de pinturas, **Área de servicios públicos** se presentan comedores escolares sin agua potable, sin servicio de alcantarillado, sin servicio de gas natural, **Manejo y disposición de residuos** se observa comedores escolares sin recipientes para la recolección de residuos sólidos, comedores sin área de almacenamiento de 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 en cuanto a las condiciones higiénicas sanitarias, dado que este alimento suple las necesidades nutricionales diarias de los estudiantes matriculados y en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare. Bajo observaciones establecidas 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 contruidos 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.

2116

INFORME DE AVANCE No. 1		INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDEMIRA SIERRA GUTIERREZ		CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023		VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS		FECHA: 04/04/2023



EDEMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

2117

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

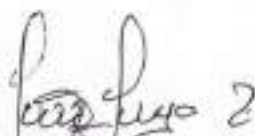
ANEXO. 59.

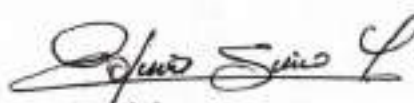
Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares periodo del 16 al 31 de agosto de 2023.

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

CRONOGRAMA DE VISITAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LOS COMEDORES ESCOLARES.

ITEM	MUNICIPIO	INSTITUCIONES EDUCATIVAS	AGOSTO						
			25	26	27	28	29	30	31
1	TRINIDAD	Santa Irene							
2	NUNCHIA	Salvador Camacho Roldan							
3	TRINIDAD	Pozo Petrolero							
4	HATO COROZAL	Bonifacio Gutiérrez							
5	TAURAMENA	El Criet							


 Elaboró
 Ing. Sofia Lugo


 Aprobó.
 Ing. Edelmira Sierra.

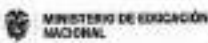
2119

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE*		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 60.

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico periodo del 16 al 31 de agosto de 2023.

2120

				UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSIÓN: FOAT-VNP-01 CÓDIGO: 01 NOBRE DESDE: MAYO 2021	
CONTRATO DE CONSULTORIA N° 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.							
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio: TRINIDAD		
Fecha de la visita:		28/08/2023		Hora inicio: 2:40		Institución educativa: SANTA IRENE	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación: 3:40		Sede educativa: SANTA IRENE	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos		N° de servicios: SIMAT 12 SERVIDOS 12	
		X					
						Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Condiciones higiénico-sanitarias							
Edificaciones e instalaciones							
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.					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	Las Ventanas NO cuentan con vidrios ni barreras de protección
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	COMPARTIDO
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).					0	NO CUENTA CON DOTACIÓN COMPLETA
Plan de saneamiento							
Programa de Limpieza y Desinfección							
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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.					NA	
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 última fumigación:					0	NO CUENTA CON CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN
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 de plagas.					1	

2121

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		  		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSIÓN: 00-AT-WPS-01 CÓDIGO: 02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023			
CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.									
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 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: <u>13-09-2023</u>	1							
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.	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 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).	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.	NO							
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.	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	1							
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1							

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
----------------------------	--

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTA IRENE	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO () RURAL (X)	
SEDE	SANTA IRENE	FECHA DE VISITA	28-08-23		HORA INICIO:	2:40 PM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023		CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN	3:40 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS						



FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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 agua y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE X **NO CUMPLE**

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

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 **NO CUMPLE** X

OBSERVACIONES: Se evidencia que no hace una buena limpieza y desinfección en toda el área de comedor.

FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, 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. 4 ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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:

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5

Ítem No 18:

CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒ X

OBSERVACIONES: Se evidencia que el restaurante escolar no cuenta con boneros de protección en las puertas de ingreso.



FOTOGRAFÍA No. 6 PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE ☒ X NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 PERSONAL MANIPULADOR

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:



FOTOGRAFÍA No. 7 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. 9 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 44: Se dispone de menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentran en buen estado.



FOTOGRAFÍA No. 10 PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 47: Se encuentra publicado el ciclo de menú autorizado por la ejecución del contrato.

2123

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		 		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 10-AT-VAP-01			
				FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN				CÓDIGO: 02	
				RACIÓN PREPARADA EN SITIO				WENTY DESSET: MAYO 2023	
CONTRATO DE CONSULTORIA N°: 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.									
ENTIDAD TERRITORIAL:			DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:		TENMOAO	
Fecha de la visita:			29 08 2023			Hora inicio:		5:30	
Operador:			UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023			Hora terminación:		7:30	
Institución educativa:			Pozo Petroero			Sede educativa:		Pozo Petroero	
Tipo de Complemento:			Residencias escolares			Almuerzos		N° de servicios:	
			X					30 S.MAT 30 SERVICIOS	
Calificación								OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
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		compartido
5			Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).				0		NO CUENTA CON DOTACION ADECUADA
Plan de saneamiento									
Programa de Limpieza y Desinfección									
6			Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañeros 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.				NA		
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 última fumigación:				0		NO CUENTA CON CERTIFICADO NI REGISTRO DE FUMIGACIÓN
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 de plagas.				1		

  		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSION: FO-AT-WPS-01 CÓDIGO: 01 VIGENTE DESDE: MAYO 2023	
CONTRATO DE CONSULTORIA N°: 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
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 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: <u>10-09-2023</u>	1			
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.	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 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).	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.	NO			
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.	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	1			
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1			

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: FO-AT-ARPS-01
Casanare		FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: 01
				FECHA DE EDICIÓN: MAYO 2021
CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
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.	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.	1		
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e 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.	0		NECESA REVISAR MANTENIMIENTO
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				
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO		
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.	NO		
Participación ciudadana				
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1		
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1		
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).	1		
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas			Porcentaje de Cumplimiento:	91.42 %
Observaciones				
En esta técnica realizada se observa				
Las instalaciones sanitarias no cuentan con poración adecuada				
no cuentan con registro ni certificado de fumigación				
Se realiza certificación de preaustamiento menú # 2 desayuno y almuerzo.				
FIRMA: <u>MARCELA GONZALEZ ANDRÉS</u>		FIRMA: <u>David Baldion</u>		
NOMBRE: <u>MARCELA GONZALEZ ANDRÉS</u>		NOMBRE: <u>David Baldion</u>		
CEDULA: <u>46387610</u>		CEDULA: <u>1095138892</u>		
TELÉFONO: <u>3138548929</u>		TELÉFONO: <u>32182531</u>		
CARGO: <u>PROF. AREA INTERVENTORA</u>		CARGO: <u>PIA Apoyo Interven</u>		

2128

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN 01	
FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS NACIONAL PREPARADA EN SITIO		CODIGO FO-AT-VBL-02	
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CAQUETÁ		VIGENTE DESDE: MAYO 2023	
ENTIDAD (EMPRESA): 29-08-2023 FECHA DE LA VISITA: 6-7-8-9 UNIDAD TEMÁTICA POR INTERVENIR:		MUNICIPIO: TAPIA VEREDAS: VEREDA SEMA: 30 SEMANAS 30	
ORGANIZACIÓN Y TEMPERATURAS		TEMPERATURAS	
Preparación programada CHOCOLATE CON LECHE HUEVOS RECICLOS PAPA A LA FRANCESA DURAZNO	Preparación programada CHOCOLATE CON LECHE HUEVOS RECICLOS PAPA A LA FRANCESA DURAZNO	Temperaturas	
		Temperaturas	
Observaciones:		Observaciones:	
SE DETECTA MENU #2 PARA DESAYUNO. EL CUAL DA CUMPLIMIENTO DE GRAMAJE EN HUEVO Y DURAZNO EN CUANTO A BEBIDA NO CUENTA CON MENSAJE CON MENSAJE QUE DE EL GRAMAJE EXISTE.		50	



Alimentos para Aprender

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar

Alimentación Escolar



CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	POZO PETROLERO	ESC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO () RURAL (X)
SEDE	POZO PETROLERO	FECHA DE VISITA	29-08-23		HORA INICIO:	5:30 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023			HORA DE TERMINACIÓN	7:30 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS					



FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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 agua y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE X **NO CUMPLE**

OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, 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 SÓLIDOS

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 **NO CUMPLE** X

OBSERVACIONES: Se evidencia que no hace una buena limpieza y desinfección en toda el área de comedor.



FOTOGRAFÍA No. 4 ABASTESIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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:

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5 PERSONAL MANIPULADOR

Item No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒ X

OBSERVACIONES: Se evidencia que el restaurante escolar no cuenta con barreras de protección en las puertas de ingreso.



FOTOGRAFÍA No. 6 PERSONAL MANIPULADOR

Item 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:



FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO

Item 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. 8 PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Item No 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.

CUMPLE ☒ X NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Item No 44: Se dispone de menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentran en buen estado.



FOTOGRAFÍA No. 10 PARTICIPACION CIUDADANA

Item No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

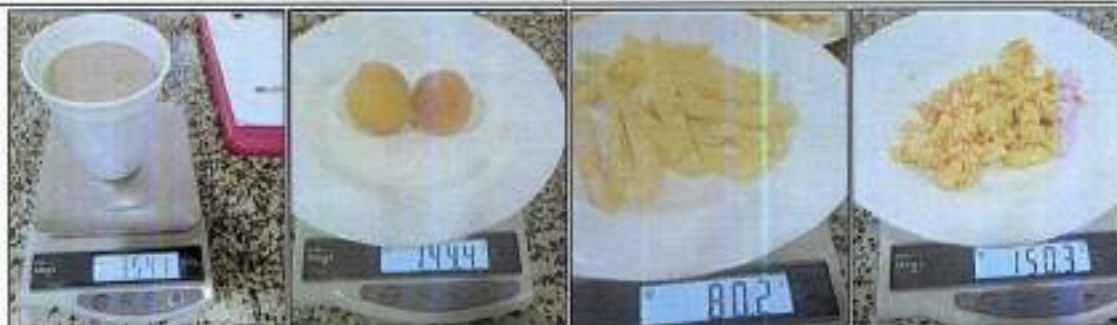
complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 11 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES Se verificó gramaje del menú N° 2 para desayuno el cual cumple parcialmente de acuerdo al ciclo de menú y minuta patrón.

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		  		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSIÓN: F047-MPS-08 000-001-02 VIENTE OCHO: MAPO 2023			
CONTRATO DE CONSULTORIA N° 1938 DE 2023									
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.									
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE				Municipio:		Nunchia	
Fecha de la visita:		28082023		Hora inicio:		5:55a.m.		Institución educativa:	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación:		7:00		Sede educativa:	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos		N° de servicios:		66	
		X							
								Calificación	
								OBSERVACIONES (Describe la acción de mejora)	
Condiciones higiénico-sanitarias									
Edificaciones e instalaciones									
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.						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	
Plan de saneamiento									
Programa de Limpieza y Desinfección									
6		Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañuelos 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 última fumigación:						1	
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 de plagas.						1	

2134

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 10-01-V015-01
Casanare		FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: 02
Casanare				VIGENTE DESDE: MAYO 2011
CONTRATO DE CONSULTORIA N°: 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
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: 23-08-2023	1		
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.	1		
22	Cumple con las buenas prácticas 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 prácticas 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	1		
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1		

2135

 		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSIÓN: 10-A1-ARPS-02 CÓDIGO: 02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023	
CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
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.	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.	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.	0			La estufa industrial presenta escape de gas.
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					
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1			
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 técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1			
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1			
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).	1			
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas				Porcentaje de Cumplimiento:	97. %
Observaciones					
La Interventoría hace presencia en el comedor de la Residencia escolar Salvador Camacho Para el servicio de desayuno menú #1, ciclo 1 donde se evidenció que el menú entregado es acorde a lo programado observándose el intercambio de mandarina por mango el cual está autorizado mediante oficio 0078 del 24-08-2023					
FIRMA: <u>Sandra F. Maldonado</u> NOMBRE: <u>Sandra F. Maldonado</u> CEDULA: <u>23827643</u> TELEFONO: <u>3115623719</u> CARGO: <u>Manipuladora</u>		FIRMA: <u>David Baldiñ</u> NOMBRE: <u>David Baldiñ</u> CEDULA: <u>1095938892</u> TELEFONO: <u>3217312531</u> CARGO: <u>Prof. Apoyo Intervent</u>		FIRMA: _____ NOMBRE: _____ CEDULA: _____ TELEFONO: _____ CARGO: _____	

977

[illegible]

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		 Alimentos para Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 PG-AT-P-08 11-06-23 V04.0
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023				

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO	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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	EIC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA
SEDE	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	FECHA DE VISITA	28-08-23	HORA INICIO:	5:55 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	7:20 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES		FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES	
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.			Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		FOTOGRAFÍA No. 4	ABASTECIMIENTO DE AGUA	
Ítem No 4: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			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	CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:					

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL			FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Programa Nacional de Alimentación Escolar PG-AT-F-08 11.05.23 Ver. 8
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023				

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

				
FOTOGRAFÍA No. 5 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	FOTOGRAFÍA No. 6 ALMACENAMIENTO			
Ítem No 22: Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	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 ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐			
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:			
				
FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO	FOTOGRAFÍA No. 8 PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION			
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.	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 ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒			
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES: uno de las estufas presenta fuga de gas.			
				
FOTOGRAFÍA No. 9 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.				
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐				

2140

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 en el tiempo de Casanare	 Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 DEPARTAMENTO DE CASANARE Resistencia y Compromiso PO-AT-P-08 11.05.21 V4.3
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023				

OBSERVACIONES	Se verificó gramaje del menú N° 1, tiempo de comida desayuno. Incumplimiento en peso para los componentes: colada, pechuga y tajadas de plátano. Se evidencia intercambio de fruta: mango por mandarina, autorizado mediante oficio 0078 del 24 de Agosto de 2023.
---------------	--

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		  		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSION: FOAT-VRPS-01 CÓDIGO: 02 VIGENTE DESDE: MAYO 2021			
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO									
CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.									
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE				Municipio:		Tauramena	
Fecha de la visita:		29082023		Hora inicio:		9:30 am		Institución educativa:	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación:		1:00 pm		Sede educativa:	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos		N° de servicios:		27	
						Calificación		OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
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.					0		se observan paredes con humedad y desprendimiento de pintura	
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 de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					0		se evidencia que no hacen una buena limpieza y desinfección.	
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		se evidencia deficiencia en la limpieza y desinfección de utensilios	
8	Los implementos (pañeros 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		No hay sistema de extracción.	
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		se evidencia moscas y hormigas.	
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 última fumigación:					0		No se ha realizado fumigación.	
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 de plagas.					1			

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		  		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSION: 10-AT-VRP-01 CODIGO: 02 VIGENTE DESDE: MAYO 2021			
CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1938 DE 2023									
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.									
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							No se evidencia fecha ni saben ultimo lavado.
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.	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 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.	1							
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.	0							Se evidencia quajada fermentada en bolsa y en nevera.
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.	0							No diligencian registros de temperatura.
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	1							
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0							No tienen área específica

2145

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSION: 02																	
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VRP5-02																	
			VIGENTE DESDE: MAYO 2023																	
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023																				
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.																				
ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Tauramena																
Fecha de la visita:	29-08-2023	Institución educativa:	CRIEET PRINCIPAL																	
Operador:	UNION TEMPORAL FAE INTERNADO 2023	Sede educativa:	CRIEET PRINCIPAL																	
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	27																
Información de las raciones entregadas																				
Descripción del menú:	Españeta con carne guisada, Tajada de plátano, ensalada de zanahoria, cebolla y tomate.																			
Intercambios	Alimento:	Pollo guisado por carne guisada.																		
	Motivo del intercambio:	Desabastecimiento por cierre de vías.																		
	Fecha:	24-08-23	Autorizado por:	Intendente																
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)																				
Requerimientos alimentario y nutricional																				
Cumplimiento de la minuta patrón				Calificación																
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.			NC																
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.			C																
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.			NC																
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.			C																
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.			C																
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.			C																
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.			C																
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.			C																
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.			C																
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.			NC																
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.			C																
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio.			C																
13	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.			C																
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.			C																
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.			C																
Porcentaje de cumplimiento:				80. %																
Observaciones																				
de evidencia el incumplimiento en el gramaje del tuberculo tajada de plátano, no se cuenta con la estandarización de porciones, ni con implementos para estandarizar.																				
Oficio de intercambio 108 INTERFAE.																				
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>     </div> <div> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">FIRMA:</th> <th colspan="2">FIRMA:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nombre:</td> <td>Maria Lora</td> <td>Nombre:</td> <td>David Baldric</td> </tr> <tr> <td>Documento:</td> <td>44.752.910</td> <td>Documento:</td> <td>895438892</td> </tr> <tr> <td>Cargo:</td> <td>Responsable</td> <td>Cargo:</td> <td>Picaf Apey Interventor</td> </tr> </tbody> </table> </div> </div>					FIRMA:		FIRMA:		Nombre:	Maria Lora	Nombre:	David Baldric	Documento:	44.752.910	Documento:	895438892	Cargo:	Responsable	Cargo:	Picaf Apey Interventor
FIRMA:		FIRMA:																		
Nombre:	Maria Lora	Nombre:	David Baldric																	
Documento:	44.752.910	Documento:	895438892																	
Cargo:	Responsable	Cargo:	Picaf Apey Interventor																	

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CRIET	EPC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO () RURAL (X)
SEDE	CRIET	FECHA DE VISITA	29-08-23		HORA INICIO:	9:30 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023			HORA DE TERMINACIÓN	1:00 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS					



FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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 agua y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
--------	---	-----------	--

OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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: Se evidencia pared con humedad y desprendimiento de pintura



FOTOGRAFÍA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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		NO CUMPLE	X
--------	--	-----------	---

OBSERVACIONES: Se evidencia que no hace una buena limpieza y desinfección en toda el área de comedor.

FOTOGRAFÍA No. 4 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
--------	---	-----------	--

OBSERVACIONES:

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5 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: Se evidencia que el restaurante escolar no cuenta con baneras de protección en las puertas de ingreso.



FOTOGRAFÍA No. 6 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

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. 7 PERSONAL MANIPULADOR

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:



FOTOGRAFÍA No. 8 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. 9 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN



FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

Item No 31: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumplan con las características de calidad o inocuidad de los productos

CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒ X

OBSERVACIONES: Se evidencia guayaba fermentada en almacenamiento



FOTOGRAFÍA No. 9 PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Item No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica 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)

CUMPLE ☒ X NO CUMPLE ☐

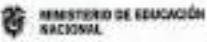
OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 13 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒ X

OBSERVACIONES: Se verificó gramaje y el tubérculo tajado de plátano se está sirviendo 92gr en lugar de 125gr.

  		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		Versión: PAE-OPS-02 003-00-02 Vigente desde: mayo 2019		
CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1938 DE 2023						
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Hato Coroba	
Fecha de la visita:		30082023		Hora inicio:	6:00 am	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación:	11:00 am	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		N° de servicios:	59 simat, 61 servicio	
		X				
				Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
Condiciones higiénico sanitarias						
Edificaciones e instalaciones						
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.				1	se recomienda para a los alrededores del comedor escolar
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.				0	ventanas sin protección.
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.				0	los mesones presentan desprendimientos de baldosas y grietas
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.				1	Baño compartido
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 de 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 (pañales 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	las puertas no cuentan con barreras protectoras
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 diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:				0	No cuentan con certificado Fumigación.
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 de plagas.				1	

2130

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		  	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSIÓN PD-AT-UEPS-02 CÓDIGO 02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023	
CONTRATO DE CONSULTORIA N° 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
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: <u>13-08-2023</u>	1			
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.	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 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	1			
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1			

2151

 		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSIÓN: 00-47-WPS-02 CODIGO: 02 VIGENTE DESDE: MAYO 2001	
CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
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.	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.	1			
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e 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			Una licitud de Industrial requiere mantenimiento
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.	0			No hay menaje suficiente para los niños.
Aseguramiento y control de la calidad					
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 técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1			
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1			
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).	1			
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas				Porcentaje de Cumplimiento:	85 %
Observaciones					
La Interventoría hace presencia en la institución Bonifacio Gutiérrez para el servicio de desayuno menú 3, ciclo 1, donde en la verificación de gramaje no cumple en los componentes de yogurt, Pan Blanco, Huevos Revueltos y Patilla.					
FIRMA: Iris Eliana Camacho NOMBRE: Iris Eliana Camacho CEDULA: 1116858386 TELEFONO: 3143380627 CARGO: manipuladora		FIRMA: David Baldián NOMBRE: David Baldián CEDULA: 1095938212 TELEFONO: 321731153 CARGO: Prof. Apoyo Interven		FIRMA: _____ NOMBRE: _____ CEDULA: _____ TELEFONO: _____ CARGO: _____	

913

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONALFORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS
ESCOLARES

PD-AT-07-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BONIFACIO GUTIERREZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	URBANO () RURAL (X)
SEDE	BONIFACIO GUTIERREZ	FECHA DE VISITA	30-08-23	HORA INICIO:	PM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				

**FOTOGRAFÍA No. 1** EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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 agua y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

**FOTOGRAFÍA No. 3** MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 16: Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.

CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒

OBSERVACIONES:

**FOTOGRAFÍA No. 4** ABASTESIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

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 ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 Casanare	 Aprendo	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISTA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Ministerio de Salud
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023			FO-AT-F08 11-05-20 V4.3	

	
FOTOGRAFÍA No. 5 PERSONAL MANIPULADOR	FOTOGRAFÍA No. 6 PERSONAL MANIPULADOR
Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	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 ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:
	
FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO	FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO
Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	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 ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:
	
FOTOGRAFÍA No. 9 PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION	FOTOGRAFÍA No. 10 PARTICIPACION CIUDADANA
Ítem No 44: Se dispone de menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentran en buen estado.	Ítem No 47: Se encuentra publicado el ciclo de menú autorizado por la ejecución del contrato.
CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐
OBSERVACIONES: No cuenta con vasos, los vasos son de los beneficiarios.	OBSERVACIONES:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS
ESCOLARES



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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 11	REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se verificó gramaje del menú N° 13, el cual no cumple de acuerdo al ciclo de menú y minuta patrón.		

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 61.

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares periodo del 16 al 31 de agosto de 2023.

**INFORME DE VISITAS
TÉCNICAS DE
SEGUIMIENTO,
MONITOREO Y CONTROL
A LAS INSTITUCIONES
EDUCATIVAS OFICIALES
RESIDENCIAS
ESCOLARES DEL
DEPARTAMENTO DE
CASANARE.**



edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

**ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELmira SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2139

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

**INFORME DE VISITAS TÉCNICAS SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023**

**YOPAL- CASANARE
2023**

Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

1001

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2100

INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No.1938 de 2023, cuyo objeto es: "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 en concordancia con la Resolución 00335 de 2021, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", se encuentran los anexos técnicos: Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, en los cuales se desarrollan en mayor detalle todos los aspectos que se deben tener en cuenta para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de las Entidades Territoriales Certificadas.

Por lo anterior, el seguimiento es una herramienta de gestión que busca determinar los avances y logros de los productos y resultados de las políticas públicas con relación a los objetivos propuestos. Por su parte, el monitoreo y control son actividades fundamentales en la implementación y ejecución de los programas, que permiten evaluar y ajustar las acciones desarrolladas, a partir del uso adecuado de la información, en coherencia con los procesos establecidos para la mejora continua del programa y sus estrategias.

A continuación, se presenta el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma interventora en el periodo del 16 al 31 de agosto de 2023, durante la fase operativa del contrato de prestación de servicios 1951 de 2023 en la entrega de la modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.

1002

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2161

MARCO NORMATIVO

Constitución Política de Colombia: Artículos 209, 270 y 287.

Ley 715 de 2001: "Por la cual se establecen las distintas fuentes que financian el PAE para ser ejecutadas por los distritos y municipios".

Ley 819 de 2003: "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal y se dictan otras disposiciones".

Ley 1150 de 2007: "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos".

Ley 1955 de 2019: "Por el cual se expide el plan nacional de desarrollo 2018-2022 "PACTO POR COLOMBIA, PACTO POR LA EQUIDAD".

(...) Artículo 189. "Por la cual se crea la Unidad Especial Administrativa de Alimentación Escolar y se definen sus objetivos".

Ley 2042 de 2020: "Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE".

Ley 2046 de 2020: "Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos".

Ley 2167 de 2021: "Garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE - durante el calendario académico".

Ley 2195 de 2022: "Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones".

Resolución 2674 de 2013: "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".

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

1003

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2162

MARCO CONCEPTUAL

Control: El control tiene como objetivo principal mantener el proyecto alineado con sus objetivos. El control es una labor dinámica y que día a día necesita ajustes. Sea cual sea la herramienta elegida para ello, debe tener un alto grado de flexibilidad que permita la introducción de cambios y adaptaciones. (Monitoreo, Seguimiento y Evaluación de Proyectos Sociales, 2007).

Etapas Operativa: Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la Entidad Territorial debe asegurarse del cumplimiento de los puntos de control establecidos para todas las actividades, de acuerdo con cómo se describe a continuación.

Modalidades de atención: hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar. (artículo 6 Resolución UApA 335 de 2021).

Modalidad Preparada en Sitio: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos.

La modalidad "Preparada en Sitio" debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Seguimiento o monitoreo: El seguimiento o monitoreo es una acción permanente a lo largo del proceso de los proyectos que permite una revisión periódica del trabajo, tanto en su eficiencia en el manejo de recursos, como de su eficacia en el cumplimiento de los objetivos propuestos.

A través de la recolección y el análisis continuo de información se pueden controlar los avances durante la fase de ejecución y comparar así los resultados esperados con el estado de avance de estos, lo que permite identificar y valorar posibles problemas y logros de los procesos de ejecución, así como proporcionar información fiable y oportuna, con el fin de hacer ajustes para lograr el objetivo deseado. Es de vital importancia que el seguimiento o monitoreo se realice como una parte integral del

1004

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2163

proceso, acordada con los responsables de la gestión, para que no sea solo una supervisión. (Monitoreo, Seguimiento y Evaluación de Proyectos Sociales, 2007).

1. OBJETIVOS

- Realizar seguimiento y monitoreo a la entrega de la modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares (tiempos de comida desayuno, almuerzo y cena), en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare conforme a los cupos registrados en el Sistema Integrado de Matrícula -SIMAT, los documentos técnicos de nutrición establecidos en el proceso CAS-OAJ-LP-009-2023 y las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Generar controles sobre los hallazgos obtenidos mediante el establecimiento de planes de mejora, que permitan subsanar y evitar la incidencia de estos, de manera oportuna, garantizando la prestación del servicio durante todos los días establecidos dentro del calendario escolar.

1005

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2164

2. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Industrializada y modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares, en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare durante el periodo del 16 al 31 de agosto de 2023.

3. METODOLOGÍA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó las visitas técnicas, aplicando formatos para evaluar el cumplimiento de los aspectos técnicos exigidos para la implementación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio.

A continuación, se relacionan en tabla N° 1 los formatos sugeridos por la UApA y adaptados por interventoría para la verificación en campo.

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE.

MODALIDAD DE ATENCIÓN	FORMATO ESTABLECIDO
Ración preparada en sitio	1. Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio. 2. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares. 3. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio. 4. Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio. 5. FO-AT-IF-08. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio- industrializada.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables en cada uno de los formatos en tabla N°2 se especifican los aspectos evaluados:

1006

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2165

Tabla 2. *Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración preparada en sitio*

Condiciones higiénico-sanitarias	
Edificaciones e instalaciones	
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.
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
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.
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).
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.
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.
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.
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.
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.
Control de plagas	
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
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 última fumigación: _____
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, bien ubicado e identificado conforme a la norma sanitaria vigente.

1007

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2166

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 de plagas.
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.
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.
Abastecimiento de agua	
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.
19	"Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.
Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
Condiciones de distribución y transporte en la 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).
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.
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 prácticas de manufactura.
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.
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).
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.
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.
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
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.
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.
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

1008

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2167

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.
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
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.
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.
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.
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.
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
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 estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso.
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.
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.
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.
Participación ciudadana	
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica 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).
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
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).

1009

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2168

Tabla 3. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares.

Insumos e implementos de aseo	
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.
4	Cepillo plástico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.
5	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
7	Lavalozza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).
12	Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)
13	Par de guantes domésticos de caucho (Dos pares por manipuladora)
14	Rollo de papel higiénico triple hoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio.

Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptado.
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo con el componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.

1010

INFORME DE AVANCE PERIODO 15 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

269

7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
13	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

Los formatos son totalizados y comparados según parámetros dados por la UAPA, relacionados en la tabla N° 5.

Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa.

Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

La información anterior, es notificada mediante correo electrónico utinternados2023@gmail.com, con cortes semanales de visitas técnicas, con oficio remitido, relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las visitas realizadas, de igual manera se hace el envío de la matriz en Excel donde se relacionan los hallazgos encontrados en las visitas y que requieren de plan de mejora.

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDI-S-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2170

4. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS PERIODO DEL 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023

Durante la ejecución del programa se verificó la gestión y operación del contratista, por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos desarrollados para la entrega de la modalidad Ración preparada en sitio en las unidades aplicativas priorizadas, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato de prestación de servicios No. 1951 de 2023.

En el periodo de operación comprendido del 16 al 31 de agosto de 2023, se realizaron visitas de seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del programa, donde se entregó la ración preparada en el sitio a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

En el seguimiento a las condiciones de operación establecidos en la normatividad legal vigente y la relacionada en el objeto contractual del operador Unión Temporal PAE Internados 2023; dentro las actividades relacionadas en la ejecución de la interventoría realiza seguimiento y control, en el formato de condiciones de operación ración preparada en sitio, donde verifica las condiciones higiénico sanitarias – edificaciones e instalaciones; plan de saneamiento – programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos; abastecimiento de agua; personal manipulador; condiciones de distribución transporte en recepción de materias primas; almacenamiento; preparación ensamble y distribución; aseguramiento de control de calidad; participación ciudadana y obligaciones contractuales; de acuerdo al periodo comprendido del 16 de agosto al 31 de agosto se realizó seguimiento aplicando los formatos de verificación, el cual de acuerdo a los hallazgos se notificaron al operador Unión Temporal PAE Internados 2023, para los ajustes pertinentes y acciones de mejora, con el fin de garantizar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente y el objeto contractual.

A continuación, se relacionan en la tabla No. 9, las visitas realizadas en el periodo del 16 al 31 de agosto de 2023.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas a la ejecución del operador Unión Temporal PAE Internados 2023 del periodo del 27 de agosto al 31 de agosto de 2023

N°	Fecha	Municipio	Institución Educativa	Sede
1	28/08/2023	Trinidad	Institución Educativa Santa Irene	Santa Irene
2	29/08/2023	Tauramena	Institución Educativa Centro Regional De Investigación Educación Y Extensión De Tauramena "Criet"	Criet

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2171

3	28/08/2023	Nunchia	Institución Educativa Salvador Camacho Roldan	Salvador Camacho Roldan
4	29/08/2023	Trinidad	Institución Educativa Pozo Petrolero	Institución Educativa Pozo Petrolero
5	30/08/2023	Hato Corozal	Institución Educativa Bonifacio Gutiérrez	Institución Educativa Bonifacio Gutiérrez

A continuación se establece el porcentaje de cumplimiento de las condiciones de operación Ración Preparada En Sitio, se establece que el 100% de las visitas realizadas en el periodo del 27 al 31 de agosto equivalen a 5 visitas como se relacionan en la tabla 16; según los hallazgos encontrados fueron registrados en el ítems de observaciones del formato actas de condiciones de operación Ración Preparada En Sitio y notificadas a la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 para la correspondiente acción de mejora.

Tabla 7. Porcentaje de cumplimiento preparación y servido visitas realizadas a la ejecución del operador Unión Temporal PAE Internados 2023 del periodo del 27 de agosto al 31 de agosto de 2023.

No.	Tipo de visita	Visitas con calificación: Muy Bueno 95-100%	Visitas con calificación: Bueno 85-94.9%	Visitas con calificación: Aceptable 70-84.9%	Visitas con calificación: Deficiente <69%
1	Verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio	20%	40%	20%	20%

Fuente: actas de verificación.

Anexo 1. Actas de visita - Verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio

4.1.1 Condiciones Higiénico Sanitarias – Edificaciones E Instalaciones



Grafica 1. % de cumplimiento Higiénico Sanitarias – Edificaciones E Instalaciones

Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

1013

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2172

ITEMS	CONCEPTO
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.
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
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.
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).

Fuente: Actas visita.

De acuerdo a la verificación de actas de visita se evidencia que el 100% equivalen a cinco (5) visitas realizadas en el periodo del 27 al 31 de agosto. En la gráfica No. 1 se observa que del 100% de las visitas, el 40% presentan un porcentaje de cumplimiento en el ítems 2. *Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.* y el 60% de las actas de visita presentaron hallazgos consistentes en falta de protección ventanas; de igual forma en los ítems 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.* Con un 60% de actas con cumplimiento; y el 40% de las visitas se evidencias hallazgos consistentes en paredes con humedad y mesón con baldosas partidas con; de igual forma en los ítems 5. *Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).* Presenta un 60% de cumplimiento en las visitas, el 40% de las visitas presentan hallazgos como dotación incompleta.

4.1.2 Plan de saneamiento - Programa de Limpieza y Desinfección



Gráfica 2. % de cumplimiento
Plan de saneamiento – programa de limpieza y desinfección

Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

1014

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2173

ITEMS	CONCEPTO
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.
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.
8	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
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.
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.

De acuerdo a la verificación de actas de visita se evidencia que el 20% de las actas presentan incumplimientos a los ítems 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.* Y 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.* Hallazgos consistentes en las operaciones de limpieza y desinfección y el diligenciamiento de las actividades.

4.1.3 Plan de saneamiento - Control de plagas



**Grafica 3. % de cumplimiento
Plan de saneamiento – Control de plagas**

10/15

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2174

ITEMS	CONCEPTO
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
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 última fumigación:

De acuerdo a la verificación de actas de visita se evidencia que el 60% de las actas presentan incumplimientos a los ítems 11. *No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores...* Y 7 *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 última fumigación:* Hallazgos consistentes barreras de protección y soporte y/o certificados de fumigación.

4.1.5 Plan de saneamiento - Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos



Grafica 4. % de cumplimiento
Plan de saneamiento – Manejo y disposición de residuos

ITEMS	CONCEPTO
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicado e identificado conforme a la norma sanitaria vigente.
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 de plagas.
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.

Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

10/6

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2175

16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.

En las actas de visita realizadas a las sedes de las instituciones educativas no se presentaron observaciones en manejo y disposición de residuos líquidos y sólidos.

4.1.5 Abastecimiento de agua



ITEMS	CONCEPTO
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.
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____

De acuerdo a la verificación de actas de visita se evidencia que del 100% de las actas de visita, un 20%, presentan incumplimientos al ítems 19. *Se realiza la limpieza y desinfección periódica del, tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada,* de acuerdo a los hallazgos se evidencia la falta de registros en lavado de tanques.

1017

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2176

4.1.6 Personal manipulador de alimentos



**Grafica 6. % de cumplimiento
Manipulador de alimentos**

ITEMS	CONCEPTO
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
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.
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

En las actas de visita realizadas a las sedes de las instituciones educativas no se presentaron observaciones en personal manipulador de alimentos.

4.1.7 Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima

De acuerdo al ítem de verificación durante las visitas a las residencias escolares no se observó las condiciones de distribución, transporte y recepción de materias primas; la cual su calificación en de acuerdo al ítems no observado.

1018

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

217A

4.1.8 Almacenamiento



**Grafica 7. % de cumplimiento
almacenamiento**

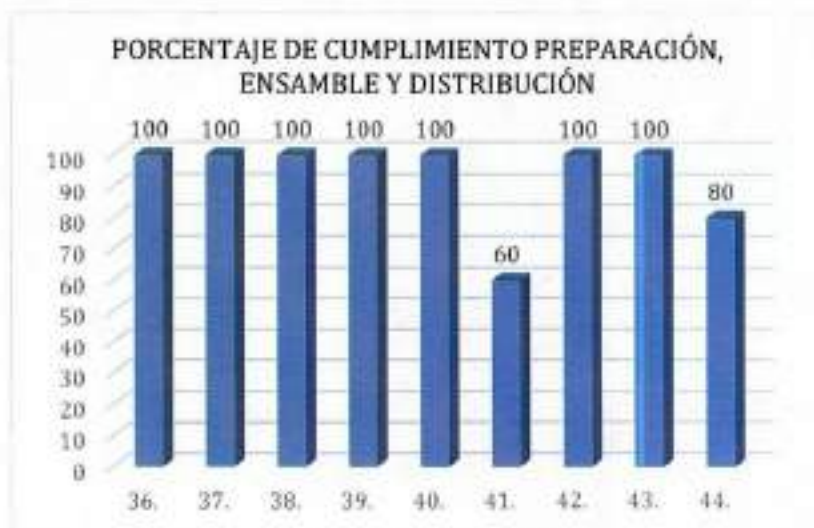
ITEMS	CONCEPTO
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
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.
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.
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
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
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.

Del 100% de las actas de visita realizadas; el 20% presenta incumplimiento en cuanto a los ítems. 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. Ítems 33. Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. Ítems 35. La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. Con hallazgos evidenciados de acuerdo al diligenciamiento de formatos, identificación de áreas.

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2178

4.1.9 Preparación, ensamble y distribución



**Grafica 8. % de cumplimiento
Preparación, ensamble y distribución**

ITEMS	CONCEPTO
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.
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.
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.
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.
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
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.
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso.
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.
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

Del 100% de las actas de visita realizadas; el 40% presenta incumplimiento en cuanto a al ítems. 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.* Con observación consistente en mantenimiento y registro. Ítems 44. *Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.* Con hallazgos evidenciados de acuerdo al cantidad y calidad del menaje establecido.

4.1.10 Aseguramiento y control de la calidad



Grafica 9. % de cumplimiento
Aseguramiento de la calidad

ITEMS	CONCEPTO
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos
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.

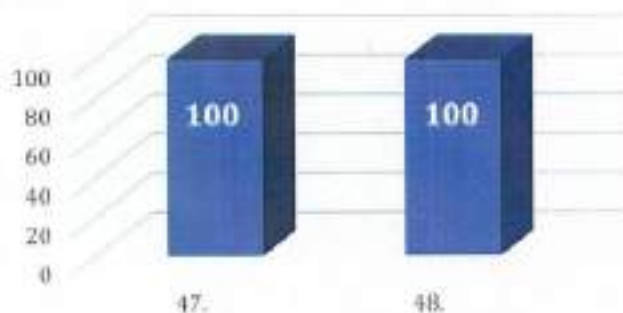
En las actas de visita realizadas a las sedes de las instituciones educativas no se presentaron observaciones en personal manipulador de alimentos.

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

4.1.11 Participación ciudadana

2130

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO PARTICIPACION CIUDADANA



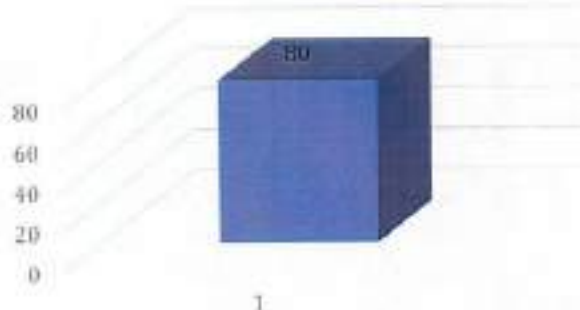
Grafica 9. % de cumplimiento
Aseguramiento de la calidad

ITEMS	CONCEPTO
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica 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)
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

En las actas de visita realizadas a las sedes de las instituciones educativas no se presentaron observaciones en participación ciudadana.

4.1.12 Obligaciones contractuales

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO PARTICIPACION CIUDADANA



Grafica 10. % de cumplimiento
Entrega de elementos de aseo

Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

1022

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2181

ITEMS	CONCEPTO
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).

Del 100% de las actas de visita realizadas; el 20% presenta incumplimiento en cuanto a al ítems. 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).* Con hallazgos evidenciados de acuerdo al cantidad y entrega de elementos de aseo.

5. Criterios de verificación de entrega de ración servida

Se verifico el cumplimiento del operador Unión Temporal PAE internados 2023 en la entrega de ración servida de acuerdo a los ciclos de menú establecidos, mediante el formato de *"verificación de temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio"*. Y el formato *"requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio"* ver Anexo 1.17. Donde se plasma los siguientes criterios.

- **Criterios De Verificación De Cumplimiento:**
- **Requerimientos Alimentarios Y Nutricionales Ración Preparada En Sitio.**

1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptado.
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
13	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.

- **Verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio.**

Yopal Casanare
 E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
 Teléfono: 3112632150

1073

INFORME DE AVANCE PERIODO 16 AL 31 DE AGOSTO DE 2023	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2022

2182

- 1 Cumplimiento de Preparación programada vs preparación entregada
- 2 Cumplimiento de gramaje
- 3 Propiedades organolépticas (aparencia, sabor, olor, textura y temperatura de distribución).

De acuerdo a la verificación de cumplimiento de la ración servida en las actas de vista realizada del 27 al 31 de agosto, de los ciclos de menús establecidos, se muestra en la tabla 18 la calificación, del intervalo de cumplimiento, del 100% de las visitas donde se verifico el 50% se encuentran con una calificación en condición Bueno (85-94.9%) y el otro 50% en condición aceptable que van del rango de (70-84.9%).

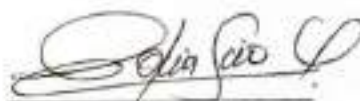
Tabla 18. Porcentaje de cumplimiento visitas realizadas a la ejecución del operador Unión Temporal PAE Internados 2023 del periodo del 27 de agosto al 31 de agosto de 2023.

No.	Tipo de visita	Visitas con calificación: Muy Bueno 95-100%	Visitas con calificación: Bueno 85-94.9%	Visitas con calificación: Aceptable 70-84.9%	Visitas con calificación: Deficiente <69%
1	Verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio	0%	50%	50%	0%
2	Verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio.	0%	0%	50%	50%

Fuente: actas de verificación.

Anexo: 2.16. Actas de visita - Verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio - Verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio.

Es importante mencionar, que las variables anteriores dieron origen a planes de mejora que fueron validados por la interventoría, en aquellos aspectos subsanables que no afectaron la prestación del servicio. Se evaluó su contenido, soportes y veracidad. Se anexa actas de visita realizadas en el periodo comprendido del 16 al 31 de agosto de 2023.



EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632150

1024

2183

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE*		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 62.

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares periodo del 1 al 30 de septiembre de 2023.

2124



Edelmira Sierra
Asociados y Consultores

CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-04J-CMA-013-2023
No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023

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

CÓDIGO:
INTER - PAE-2023-001

VERSIÓN: 01

FECHA: 16/08/2023

CRONOGRAMA DE VISITAS DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A LOS COMEDORES ESCOLARES.

INSTITUCIONES EDUCATIVAS	SEPTIEMBRE																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
José Antonio Galán																														
El Algarrobo																														
Campestre Brisas del Pauto																														
Víctor Gómez Corredor																														
Gaviotas																														
Mundo Nuevo																														
Luis María Jiménez																														
Fernando Rodríguez																														
Miraflores																														
San Juan de los Llanos																														
Simón Bolívar																														
Salvador Camacho Roldán																														

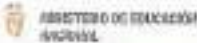

Elaboró
Ing. Sofía Lugo


Aprobó
Ing. Edelmira Sierra

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 63.

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico periodo del 1 al 30 de septiembre de 2023.

				UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSIÓN: 10-AT-KRP-01 CÓDIGO: 00 VIGENTE DESDE: MARZO 2019			
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1838 DE 2023									
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.									
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE				Municipio:		Chameza	
Fecha de la visita:		14/09/2023		Hora Inicio:		6:00		Institución educativa:	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación:		7:30		Sede educativa:	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos		N° de servicios:		Simat 16, Servicio 16	
						Calificación		OBSERVACIONES (Describe la acción Acción de mejora)	
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	Ventana y puerta con deterioro		
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 de 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	No hay barreras de protección		
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 última fumigación:					1			
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			

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: FO-A1 VER. 02
  		FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: 02
				AGENTE DESDE: MARZO 2021
CONTRATO DE CONSULTORIA N.º 1939 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
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 de plagas.	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.	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: <u>25-03-2023</u>	1		
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.	1		
22	Cumple con las buenas prácticas 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.	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 prácticas 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.	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.	1		
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.A		
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	1		

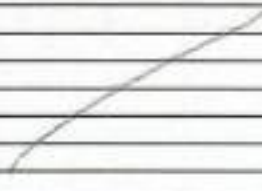
 		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSIÓN: FO-AT-1970-01 CÓDIGO: 02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023	
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023					
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1			
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.	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.	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					
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1			
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 técnica 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			Ficha desactualizada
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1			
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).	1			
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas				Porcentaje de Cumplimiento:	91 %
Observaciones:					
La Interventoría hace presencia en la institución educativa José Antonio Galán para la verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio.					
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> FIRMA: <u>Leth Jenny Solinas</u> NOMBRE: <u>Leth Jenny Solinas</u> CEDULA: <u>1023675618</u> TELÉFONO: <u>313 43 708481</u> CARGO: <u>Manejadora de alimentos</u> </div> <div> FIRMA: <u>David Baldion</u> NOMBRE: <u>David Baldion</u> CEDULA: <u>1095938892</u> TELÉFONO: <u>3217317531</u> CARGO: <u>Prof Apoyo Interventoría</u> </div> <div> FIRMA: _____ NOMBRE: _____ CEDULA: _____ TELÉFONO: _____ CARGO: _____ </div> </div>					

2190

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023											
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO													
	CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023													
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.														
ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Chameza										
Fecha de la visita:	09/09/2023		Institución Educativa:	Jose Antonio Galán										
Operador:	UNION TEMPORAL P&E INTERNADO 2023	N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Jose Antonio Galán										
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		No de servicios:	Almuerzo 16, Servicio 16.										
Información de las raciones entregadas														
Descripción del menú:	Café de Pollo, Avena fría, tajadas, papa ya													
Intercambios	Alimento:													
	Motivo del intercambio:	Fecha:	Autorizado por:											
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) NA (No aplica)														
Requerimientos alimentario y nutricional														
Cumplimiento de la minuta patrón				Calificación										
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.			1										
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.			1										
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.			1										
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.			1										
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.			1										
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.			N.A										
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.			1										
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.			1										
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.			1										
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.			0										
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.			1										
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio			1										
13	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.			1										
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.			1										
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.			1										
Porcentaje de cumplimiento:				92 %										
Observaciones														
<div style="display: flex; justify-content: space-around; height: 100px;"> <div></div> <div></div> <div></div> </div>														
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div>    </div> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>FIRMA:</th> <th>FIRMA:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ruth Jenner Salcedo</td> <td>David Baldich</td> </tr> <tr> <td>Nombre: Ruth Jenner Salcedo</td> <td>Nombre: David Baldich</td> </tr> <tr> <td>Documento: 4023946818</td> <td>Documento: 095938992</td> </tr> <tr> <td>Cargo: Administradora Almacén</td> <td>Cargo: Chef de cocina</td> </tr> </tbody> </table> </div>					FIRMA:	FIRMA:	Ruth Jenner Salcedo	David Baldich	Nombre: Ruth Jenner Salcedo	Nombre: David Baldich	Documento: 4023946818	Documento: 095938992	Cargo: Administradora Almacén	Cargo: Chef de cocina
FIRMA:	FIRMA:													
Ruth Jenner Salcedo	David Baldich													
Nombre: Ruth Jenner Salcedo	Nombre: David Baldich													
Documento: 4023946818	Documento: 095938992													
Cargo: Administradora Almacén	Cargo: Chef de cocina													

1032

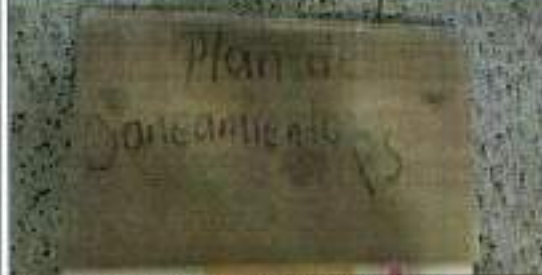
2191

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 03		
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES		CÓDIGO: FO-AT-VIPS-02		
			VIGENTE DESDE: MAYO 2023		
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1988 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASAMARE.					
ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casamare		Municipio:	Chameza	
Fecha de la visita:	09/09/2023		Institución educativa:	Jose Antonio Galán	
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Internado	
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	Nº de servicios:	No de manipuladoras:	No de días de prestación:	
	X	16	1		
Catálogo según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)					
INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS			CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	
				Catificación	
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C
2	Traperero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.		1	1	C
7	Lavalozas en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.		4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.		1	1	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)		1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)		1	1	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).		1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)		15	15	C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)		2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplero por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)		2	2	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)		45	45	C
Porcentaje de cumplimiento:			100. %		
Observaciones					
ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:					
  					
					
FIRMA:		FIRMA:			
Nombre: Ruth Jenny Salazar		Nombre: David Baldion			
Documento: 1023878518		Documento: 105938291			
Cargo: manipuladora		Cargo: PICV Apoy. Interente			

2192

		FORMULARIO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIALES ESCOLARES			
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023					
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO		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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.			
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSÉ ANTONIO GALÁN	EC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	CHAMEZA
SEDE	JOSÉ ANTONIO GALÁN	FECHA DE VISITA	04-07-23	HORA INICIO:	9:30 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1931 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN		3:00 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
MODALIDAD		SERVICIO RESIDENCIALES			
					
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Item No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.		FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Item No 11: No se evidencia ingreso a presencia de plagas y las áreas cuentan con baterías que minimicen el ingreso de vectores.			
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐		CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐			
OBSERVACIONES: El medio de servicio necesita rehabilitación ya que genera acumulación de residuos y agua.		OBSERVACIONES: Se evidencia ventana en mal estado, la cual necesita arreglo para subsanar el ingreso de vectores al área de preparación.			
					
FOTOGRAFÍA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Item No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de contaminación. Sus accesos y alrededores		FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L Item No 13: Existen 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 ☒ NO CUMPLE ☐		CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐			
OBSERVACIONES: Se evidencia que no hace una buena limpieza y desinfección en todo el área de comedor.		OBSERVACIONES:			
					
FOTOGRAFÍA No. 5 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L Item No 14: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.		FOTOGRAFÍA No. 6 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN Item No 44: Se dispone del manejo suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐		CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐			
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES:			

1059

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISTA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL			
			
<p>FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO.</p>	<p>FOTOGRAFÍA No. 8 PARTICIPACIÓN CIUDADANA.</p>		
<p>Item No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.</p>	<p>Item No 46: Se encuentran publicado el acto de menú autorizado para la ejecución del contrato.</p>		
<p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p>	<p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p>		
<p>OBSERVACIONES:</p>	<p>OBSERVACIONES:</p>		
			
<p>FOTOGRAFÍA No. 9 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.</p>	<p>FOTOGRAFÍA No. 10 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.</p>		
<p>Item No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, paños, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.</p>	<p>Item No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.</p>		
<p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p>	<p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p>		
<p>OBSERVACIONES: Se evidencia guayaba fermentada en almacenamiento.</p>	<p>OBSERVACIONES: Se evidencia nevera sin funcionamiento.</p>		
			
<p>FOTOGRAFÍA No. 11 PARTICIPACIÓN CIUDADANA.</p>	<p>FOTOGRAFÍA No. 12 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.</p>		
<p>Item No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica 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).</p>	<p>Item No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.</p>		
<p>CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒</p>	<p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p>		
<p>OBSERVACIONES: Ficha del PAE desactualizada.</p>	<p>OBSERVACIONES:</p>		

2194

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		  		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSION: FO-AT-VMS-01 CÓDIGO: 02 VERSIÓN: 04/2021, MAYO 2019					
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1038 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.											
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:		Oroque				
Fecha de la visita:		06/09/2023		Hora inicio:		5:30 am		Institución educativa:		El Algarrobo	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNA DO 2023		Hora terminación:		8:00 am		Sede educativa:		El Algarrobo	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos		N°. de servicios:		18 servicio			
						Calificación		OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)			
Condiciones higiénico sanitarias											
Edificaciones e instalaciones											
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.						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 desilzantes 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		la señora manipuladora mantiene que no hay.			
Plan de saneamiento											
Programa de Limpieza y Desinfección											
6 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañales 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.						No A		El restaurante escolar no ha tenido, sistema de extracción.			
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		la señora manipuladora manifiesta que hay.			
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 última fumigación:						0		cucarachas. No se evidencia soporte de fumigación.			
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					

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

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 de plagas.	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.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A	NO cuentan con trampa de grasa.
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: <u>01-08-23</u>	1	
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.	1	
22	Cumple con las buenas prácticas 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 prácticas 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.	1	
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	NO se evidencian kardex

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2021

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

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No se evidencia área de MP. no conforme.
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.	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	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 e 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.	0	se evidencia maquinaria sin funcionamiento.
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			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1	Puntaje obtenido 90% Favorable
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	No cuentan con instrumentos de medición.
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
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	se evidencia que hace falta elementos.
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	78.94 %

Observaciones

se evidencia cumplimiento del menú # 7 para el tiempo de comida de payuno, se verifica materia prima para 10 estudiantes, no tienen licuadora la licuadora que hay es propiedad de la manipuladora, no se ha realizado fumigación por parte del operador.

FIRMA: Luis NemoNOMBRE: Luis NemoCEDULA: 1033234014TELÉFONO: 3103077043CARGO: manipuladoraFIRMA: Luis MolinaNOMBRE: Luis MolinaCEDULA: 43617081TELÉFONO: 3112229097CARGO: Supervisor

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

TELÉFONO:

CARGO:

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 POAT-4-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	GROCUE
SEDE	EL ALGARROBO	FECHA DE VISITA	05-09-23	HORA INICIO:	5:30 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	8:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES				
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 agua y en buen estado de mantenimiento.			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		CUMPLE	X
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
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.			Ítem No 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.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X
OBSERVACIONES:					



CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 5 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: Verificando el formato de plagas se evidencia presencia de plagas



FOTOGRAFÍA No. 6 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

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. 7 PERSONAL MANIPULADOR

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:



FOTOGRAFÍA No. 8 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. 9 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 31: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumplan con las características de calidad o inocuidad de los productos

CUMPLE ☒ X NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

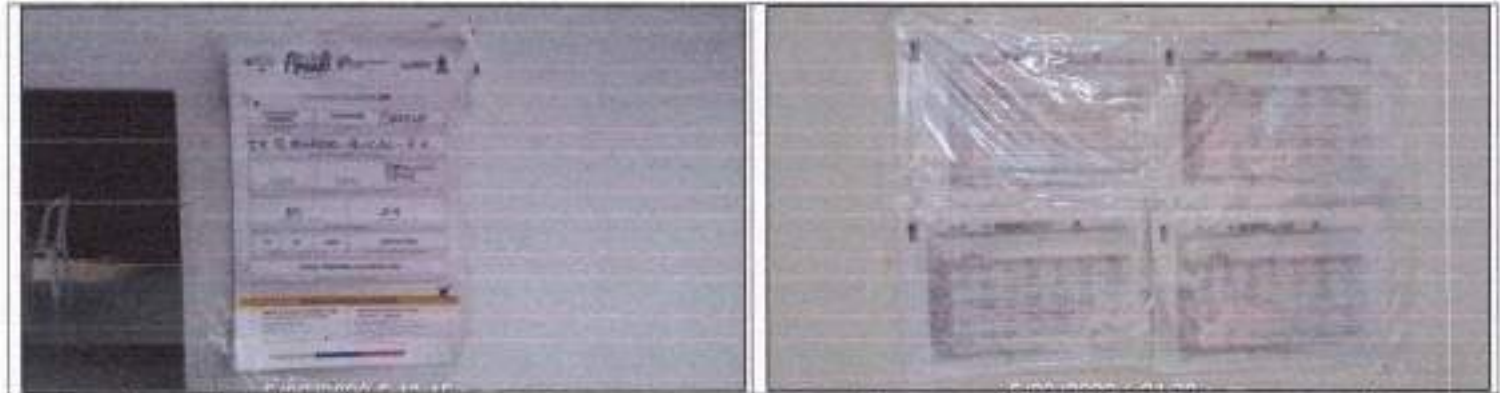
Ítem No 41: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒ X

OBSERVACIONES: Se evidencia licuadora sin funcionamiento.

2202

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	  	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 PO-AT-4F-08 11-05-23 Ver 3
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023			



FOTOGRAFÍA No. 9 PARTICIPACIÓN CIUDADANA	FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica 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)	Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 13	REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.		
CUMPLE ☒	NO CUMPLE ☐		
OBSERVACIONES	Cumple con el menú # 7 y gramajes de componentes para el tiempo de comida desayuno.		

1044

2203

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		 		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSIÓN: 10-A7-V05-01 CÓDIGO: 02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023			
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1930 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.									
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE				Municipio:		Trinidad	
Fecha de la visita:		03/09/2023		Hora Inicio:		10:10		Institución educativa:	
Operador:		UNION TEMPORAL P&E INTERNADO 2023		Hora terminación:		7:40		Sede educativa:	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos		N.º de servicios:		25 servicio	
						Calificación		OBSERVACIONES (Describe la acción Acción de mejora)	
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.					0	maleza Alrededor.		
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	Baño compartido.		
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeles con bolsa).					1			
Plan de saneamiento									
Programa de Limpieza y Desinfección									
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañeros 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 última fumigación:					1			
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			

2204

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 10-47-0001-01
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: 01 REVISIÓN: 01-01-2013
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1834 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.		
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 de plagas.	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.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	17.0
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
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.	1
22	Cumple con las buenas prácticas 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 prácticas 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.	1
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	1

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN
RACIÓN PREPARADA EN SITIO

00000-02

REVISIÓN: MAYO 2021

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
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.	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	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.	0	No hay menaje suficiente
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
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 técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
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).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	94 %

Observaciones

FIRMA: [Firma]
 NOMBRE: EFIDIA DURAN
 CEDULA: 53053 519
 TELEFONO: 321450 1654
 CARGO: manipuladora

FIRMA: David Baldion
 NOMBRE: David Baldion
 CEDULA: 1095938892
 TELEFONO: 321312531
 CARGO: Asesor Asesor Intervent

FIRMA: [Firma]
 NOMBRE: [Firma]
 CEDULA: [Firma]
 TELEFONO: [Firma]
 CARGO: [Firma]

220A

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02 CÓDIGO: FO-AT-WPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023	
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Trinidad	
Fecha de la visita:	05/09/2023		Institución Educativa:	Briscas del Roto	
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Nº. Contrato:	1951 de 2023	Sede Educativa:	Internado
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		No de servicios:	25 servicio	
DESCRIPCIÓN DE LAS ESCOSES ENTREGADAS					
Descripción del menú:	Avulash de carne, arroz blanco, papas a la Francesa, sorbete de Fresa.				
Intercambios	Alimento:			Fecha:	
	Motivo del intercambio			Autenticado por:	
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)					
Requerimientos alimentario y nutricional					
Compimiento de la minuta patrón					Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.				1
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.				1
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.				1
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.				1
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.				1
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.				0
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.				1
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.				1
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.				1
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.				0
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.				1
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio				1
13	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.				1
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.				1
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.				1
Porcentaje de cumplimiento:					86. %
Observaciones					
No se cumple con el menú # 7 del ciclo 2. Por decisión de la manipuladora se facilita sorbete de fresa por tomarlo de avulash que era el intercambio avulash de.					
					
Nombre: ERIDIA DURÁN Documento: 53053519 Cargo: Manipuladora			Nombre: David Baldion Documento: 1095938892 Cargo: Prof. 24 Interven		

   	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISTA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		

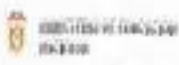
2209

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO	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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMPESTRE BRISAS DEL PALEO	ITC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD
SEDE	CAMPESTRE BRISAS DEL PALEO	FECHA DE VISITA	05-09-23	HORA INICIO:	9:30 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	1:00 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Item 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		NO CUMPLE	X		
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 2 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN Item No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.					
CUMPLE		X		NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Item No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad, sus aconexos y alrededores.					
CUMPLE	X		NO CUMPLE		
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 4 PARTICIPACIÓN CIUDADANA Item No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica 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).					
CUMPLE		X		NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 5 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Item No 4: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los residuos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					
CUMPLE	X		NO CUMPLE		
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 6 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN Item No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.					
CUMPLE		X		NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:					

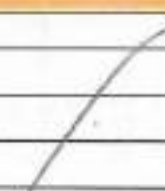
2210

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN COLOMBIA	 Ministerio de Salud	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 SISTEMA INTEGRADO DE SERVICIOS DE SALUD COLOMBIA	
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023				
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL				
				
FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO		FOTOGRAFÍA No. 8 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Item No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en ellos adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		Item 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	☒	NO CUMPLE	☐	
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES:		
				
REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES				
NO CUMPLE				
Se evidencia que no cumplen con el menú #7 del ciclo 2, Almuerzo. No cumple con el gramaje de guiso y con el jugo del menú.				

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 1.0-13-1995-01	
Casanare		FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: 00	
Casanare				VERSIÓN: 1.0-13-1995-01	
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio: <i>Tóngora</i>	
Fecha de la visita: <i>06/04/2023</i>		Hora inicio: <i>8:00</i>		Institución educativa: <i>Víctor Gómez Coronado</i>	
Operador: <i>UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023</i>		Hora terminación: <i>12:00</i>		Sede educativa: <i>Víctor Gómez Coronado</i>	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Nº. de servicios: <i>En servicio</i>	
		Almuerzos			
				Calificación	
				OBSERVACIONES (Describir la acción según de mejor)	
Condiciones higiénico sanitarias					
Edificaciones e instalaciones					
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.	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			
Plan de saneamiento					
Programa de Limpieza y Desinfección					
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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.	0			<i>Se encuentran registros sin actualizar</i>
8	Los implementos (pañeros 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 diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	0			<i>No se observan documentos de soporte</i>
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 de plagas.	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.	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			<i>Construcción con las medidas técnicas.</i>

   		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSIÓN: 15-41-V015-01 CODIGO: 01 VIGENTE: 01-01-2021 - MAYO 2021	
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023 OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.O			
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			Se encuentran manipuladores con portador de cultivos positivos.
22	Cumple con las buenas prácticas 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 prácticas 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 vender, 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.	N.O			
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.	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.	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.	0			Se encuentran 11 condiciones fallas de mantenimiento.
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			

2213

   		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSIÓN: 10-07-2015 CODIGO: 01 HISTORIA: 0000 - MARZO 2003	
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023					
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	NO cuenta con cubiertos para los profesores de clases.		
Aseguramiento y control de la calidad					
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0	NO cuenta con visita por la entidad territorial de salud.		
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.	1			
Participación ciudadana					
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1			
48	Se encuentran publicado el odio de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1			
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	NO entrega elementos de aseo completos.		
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento: 85,29 %			
Observaciones					
Se realizó visita de verificación de servicio de la S.G. Victor Gomez Corredor, donde se evidencio que los registros no son diligenciados diariamente, no cuentan con soporte de documentos en cuanto al control de plagas, la manipulación no cuenta con evidencia de debido la establecido a la normatividad legal vigente, se evidencian los componentes correspondiente al menú.					
  					
FIRMA: <u>Luz Mary Maldonado</u> NOMBRE: <u>Luz Mary Maldonado</u> CEDULA: <u>93934382</u> TELEFONO: <u>3103682825</u> CARGO: <u>manipuladora</u>	FIRMA: <u>Jency Molina</u> NOMBRE: <u>Jency Molina</u> CEDULA: <u>43 612 281</u> TELEFONO: <u>Supervisor</u> CARGO: <u>311 222 7097</u>	FIRMA:  NOMBRE: _____ CEDULA: _____ TELEFONO: _____ CARGO: _____			

2214

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSION: 02									
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES		CODIGO: FO-AT-VRPS-02									
			VIGENTE DESDE: MAYO 2023									
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023												
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.												
ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Tomorco								
Fecha de la visita:	06/09/2023		Instrucción educativa:	Victor Gomez Cuacolor								
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Victor Gomez Cuacolor								
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	No de manipuladoras:	No de días de prestación:								
	8	104	2	15								
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)												
INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS			CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación							
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	2	C								
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	2	C								
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC								
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C								
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C								
6	España de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4*mes* cada a nivel aplicativa	4	C								
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1800gr*mes* 100cupos	2	C								
8	España espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4*mes	4	C								
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	3.5lt*mes* 100cupos	1	C								
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	374	4	C								
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	500ml/mes/cada manipuladora	2	C								
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	7*semana	15	C								
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2pares*manipuladora	2	C								
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2rollos*manipuladora	2	C								
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	3pares*manipuladora diaria	50	NC								
Porcentaje de cumplimiento:				86,66%								
Observaciones												
ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Realizan en fecha de elementos de aseo correspondiente a el 19 de septiembre.												
<div style="position: absolute; top: 50%; left: 50%; transform: translate(-50%, -50%); font-size: 40px; opacity: 0.5;">/</div>												
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;">    </div> <div style="width: 50%;"> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th style="width: 50%;">FIRMA:</th> <th style="width: 50%;">FIRMA:</th> </tr> <tr> <td>Nombre: Luz Mary Halderson</td> <td>Nombre: Jency Molina</td> </tr> <tr> <td>Documento: 23933332</td> <td>Documento: 43 612 281</td> </tr> <tr> <td>Cargo: manipuladora</td> <td>Cargo: Supervisor</td> </tr> </table> </div> </div>					FIRMA:	FIRMA:	Nombre: Luz Mary Halderson	Nombre: Jency Molina	Documento: 23933332	Documento: 43 612 281	Cargo: manipuladora	Cargo: Supervisor
FIRMA:	FIRMA:											
Nombre: Luz Mary Halderson	Nombre: Jency Molina											
Documento: 23933332	Documento: 43 612 281											
Cargo: manipuladora	Cargo: Supervisor											

2215

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GOMEZ CORREOS	MC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA
SEDE	VICTOR GOMEZ CORREOS	FECHA DE VISITA	06-09-23	HORA INICIO:	8:00 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN	12:00 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Item No 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.			FOTOGRAFÍA No. 2 PLAN DE SANEAMIENTO Item No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, posillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐			CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒		
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES: Se evidencia registros sin actualizar.		
					
FOTOGRAFÍA No. 3 CONTROL DE PLAGAS Item No 6: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.			FOTOGRAFÍA No. 4 PERSONAL MANIPULADOR Item No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infecciosas contagiosas.		
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐			CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐		
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		
					
FOTOGRAFÍA No. 5 PERSONAL MANIPULADOR Item 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.			FOTOGRAFÍA No. 6 ALMACENAMIENTO Item No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de las mismas, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐			CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐		
OBSERVACIONES: Se evidencia manipuladora con dotación de cara facial.			OBSERVACIONES:		

1057

  	FORMATO DE INFORME FOTOGRAFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 40-47-4-08 11-08-20 V.0.3							
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023									
INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL									
									
FOTOGRAFIA No. 7 ALMACENAMIENTO Item No 31: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumple con las características de calidad e inocuidad de los productos.	FOTOGRAFIA No. 8 ALMACENAMIENTO Item 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.								
<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐	<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:								
									
FOTOGRAFIA No. 9 PARTICIPACIÓN CIUDADANA Item No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica 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).	FOTOGRAFIA No. 10 PREPARACIÓN ENSAMBLAJE Y DISTRIBUCIÓN Item No 48: Se encuentran publicada el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.								
<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐	<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:								

2217

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: PD-07/1975-01
Casanare		FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: 02
Casanare				VIGENTE: DICIEMBRE 2021
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	14/09/2023	Hora inicio:	6:00	Institución educativa: Gavioitas
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	7:20	Sede educativa: Gavioitas
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	Nº. de servicios:	Servicio 25.
				Calificación
				OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias				
Edificaciones e instalaciones				
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.			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
Plan de saneamiento				
Programa de Limpieza y Desinfección				
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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.			NO
Control de plagas				
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimizan 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 última fumigación:			1
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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1038 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

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 de plagas.	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.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NO	
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: <u>13-09-2023</u>	1	
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.	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 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).	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.	1	
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.	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	1	

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: PD-AT-VERSIÓN 01	
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN		CÓDIGO: 00	
RACIÓN PREPARADA EN SITIO		MODIFICADO DESDE: VANO 2003	
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023			
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.			
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
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.	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.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e 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.	N.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.	1	
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	0	No hay concepto.
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 técnica 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	No hay ficha PAE
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
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).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento: 79.9 %	
Observaciones			
La Interventoria hace presencia en la institución las Gaurotas para la verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio desayuno del ciclo 3 mes 19.			
FIRMA: <u>Sr. Nelly R. G</u> NOMBRE: <u>Nelly R. G</u> CEDULA: <u>39 657 977</u> TELÉFONO: <u>313 804 7154</u> CARGO: <u>asesor. P. Ladera</u>		FIRMA: <u>David Baldion</u> NOMBRE: <u>David Baldion</u> CEDULA: <u>1095938892</u> TELÉFONO: <u>3217312531</u> CARGO: <u>P. Ladera intervent</u>	

222

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN COLOMBIA		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023	
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
CONTRATO DE CONSULTORIA N° 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Maní	
Fecha de la visita:	19/09/2023		Institución Educativa:	Gaviotas	
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° Contrato:	1951 de 2023	Sede Educativa:	Gaviotas
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		No de servicios:	Servicios 25.	
Información de las raciones entregadas					
Descripción del menú:	Pollo sudado, yuca sudada, pan de leche, mandarina.				
Intercambio:	Alimento:				
	Motivo del intercambio:	Fecha:	Autorizado por:		
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)					
Requerimientos alimentario y nutricional					
Cumplimiento de la minuta patrón					Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.				C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.				C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.				C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.				C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.				C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.				C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.				C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.				C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.				C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.				C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.				C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio.				C
13	En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.				C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.				C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.				C
Porcentaje de cumplimiento:					100%.
Observaciones					
La Interventoría hace presencia en la sede Gaviotas para la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales dando cumplimiento a los mismos.					
					
FIRMA: Nelly R. G. Nombre: Nelly Rodríguez G. Documento: 39657977 Cargo: Ejecutor			FIRMA: David Baldián Nombre: David Baldián Documento: 1095930892 Cargo: Prot. Apoyo Técnico		

1063

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 FO-AT-IF-08 11-05-2018 Ver. 3
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.										
INFORMACIÓN GENERAL											
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO (X) RURAL ()					
SEDE	GAVIOTAS	FECHA DE VISITA	14-09-23		HORA INICIO:	9:30 AM					
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023			HORA DE TERMINACIÓN	1:00 PM					
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X					
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS										
<div style="display: flex;">   </div>											
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES											
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.											
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>X</td> <td>NO CUMPLE</td> <td></td> </tr> </table>								CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE									
OBSERVACIONES:											
<div style="display: flex;">   </div>											
FOTOGRAFÍA No. 3 PERSONAL MANIPULADOR											
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.											
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>X</td> <td>NO CUMPLE</td> <td></td> </tr> </table>								CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE									
OBSERVACIONES:											
FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.											
Ítem No 13: Existen 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.											
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>X</td> <td>NO CUMPLE</td> <td></td> </tr> </table>								CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE									

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 POAT-IP-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023			

									
FOTOGRAFÍA No. 5 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.	FOTOGRAFÍA No. 6 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.								
Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.								
<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐	<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:								
									
FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO.	FOTOGRAFÍA No. 8 PARTICIPACIÓN CIUDADANA.								
Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizada para la ejecución del contrato.								
<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐	<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:								
									
FOTOGRAFÍA No. 9 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FOTOGRAFÍA No. 10 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.								
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.	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.								
<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐	<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:								

2225



FOTOGRAFÍA No. 9 **MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS**

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	☐	NO CUMPLE	☐
---------------	--------------------------	------------------	--------------------------

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

Ítem No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.

CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐
---------------	-------------------------------------	------------------	--------------------------

OBSERVACIONES:



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

NO CUMPLE

Se evidencia que cumplen con el menú del día que era el menú #14 del ciclo 3, desayuno. Para el gramaje de la panela con leche se da primero 300 ml y luego 50 ml debido a la escasez de menaje para el servicio.

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: FO-AT-VRP-01	
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN		CORRECCIÓN	
RACIÓN PREPARADA EN SITIO		INGENTE DESDE: MAYO 2023	
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.			
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE	
Municipio:		Maní	
Fecha de la visita:		19/09/2023	
Hora inicio:		10:50	
Institución educativa:		Jesús Bernal Pinzón	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNO 2023	
Hora terminación:		12:30	
Sede educativa:		Mundo nuevo	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares	
		Almuerzos	
		M. de servicios:	
		Servicios 16, Sima + 14.	
		Calificación	
		OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
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.	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	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañños 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.O	
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 última fumigación:	0	No hay certificado
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	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1998 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

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 de plagas.	7	
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.	7	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	7	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O	
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.	7	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 08-09-2023	7	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	7	
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.	7	
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	7	
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 prácticas 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.	7	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	7	
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.	7	
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.	7	
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	7	

2228

CONTRATO DE CONSULTORIA N.º 1938 DE 2021

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

35 La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. 1

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. 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 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. N.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. 1

Aseguramiento y control de la calidad

45 El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos 0 Concepto sanitario

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 técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) 1

48 Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. 1

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). 1

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento:

94. %

Observaciones

La interventoría hace presencia en el comedor de la sede mundo nuevo de la Institución Jesús Bernal Pinzon para la verificación de condiciones de operación en sitio completamente almorzando donde se cumplió en la minuta patronal 14 ciclo 3. Así mismo se cumplió con los gramajes establecidos en la minuta.

FIRMA: David BaldionNOMBRE: David BaldionCEDULA: 1095938892TELÉFONO: 3217312531CARGO: Prof Apoyo InterventFIRMA: David BaldionNOMBRE: David BaldionCEDULA: 1095938892TELÉFONO: 3217312531CARGO: Prof Apoyo Intervent

FIRMA: _____

NOMBRE: _____

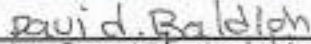
CEDULA: _____

TELÉFONO: _____

CARGO: _____

1070

2231

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023	
		FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES			
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1936 DE 2023					
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Maní	
Fecha de la visita:	14092023		Institución educativa:	Jesús Bernal Pinzon	
Operador:	UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Mundo nuevo	
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	16	No de manipuladoras:	1
				No de días de prestación:	15
Calificar según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)					
INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS			CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C
4	Cepillo plástico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C
5	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.		1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.		4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.		4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.		4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)		1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)		4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).		1	1	C
12	Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)		15	15	C
13	Par de guantes domésticos de caucho (Dos pares por manipuladora)		2	2	C
14	Rollo de papel higiénico triple hoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)		2	2	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)		21	21	C
Porcentaje de cumplimiento:					100 %
OBSERVACIONES:					
ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: La Interventoría hace presencia en la Institución Mundo Nuevo para la verificación de insumos e implementos de aseo donde se da cumplimiento a la lista de chequeo.					
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> FIRMA:  Nombre: K. María Documento: 1179668015 Cargo: Manipuladora </div> <div style="width: 45%;"> FIRMA:  Nombre: David B. Baldón Documento: 1095938191 Cargo: Prof. Apoyo Interventoría </div> </div>					

  		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISTA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL CONDUCTORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES			
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023					
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINZÓN	EC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	FORE
SEDE	MUNDO NUEVO	FECHA DE VISITA	14-09-23	HORA INICIO	9:30 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	1:00 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Item No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			FOTOGRAFÍA No. 2 ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS Item 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 ☒ NO CUMPLE ☐			CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐		
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		
					
FOTOGRAFÍA No. 3 PERSONAL MANIPULADOR Item 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.			FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L. Item No 13: Existen 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 ☒ NO CUMPLE ☐			CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐		
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		
					
FOTOGRAFÍA No. 5 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L. Item No 14: Se cumple con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.			FOTOGRAFÍA No. 6 PREPARACIÓN, ENVASEADO Y DISTRIBUCIÓN Item No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐			CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐		
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

 <p>FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO</p> <p>Item No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.</p> <p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p> <p>OBSERVACIONES:</p>	 <p>FOTOGRAFÍA No. 8 PARTICIPACIÓN CIUDADANA</p> <p>Item No 48: Se encuentran publicados el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.</p> <p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p> <p>OBSERVACIONES:</p>
 <p>FOTOGRAFÍA No. 9 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</p> <p>Item 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.</p> <p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p> <p>OBSERVACIONES:</p>	 <p>FOTOGRAFÍA No. 10 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</p> <p>Item No 8: 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.</p> <p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p> <p>OBSERVACIONES:</p>
 <p>FOTOGRAFÍA No. 9 EDIFICACIONES E INSTALACIONES</p> <p>Item No 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.</p> <p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p> <p>OBSERVACIONES:</p>	 <p>FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN</p> <p>Item No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.</p> <p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p> <p>OBSERVACIONES:</p>
 <p>REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.</p> <p>NO CUMPLE</p> <p>Se evidencia que cumplen con el menú #14 del ciclo 3, cuarto.</p>	

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		 GOBIERNO DEPARTAMENTAL DE CASANARE		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN PD-37-1995-01	
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN				PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: 00	
						ANEXO 000001: MAYO 2023	
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023							
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.							
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE			Municipio:		Recetor
Fecha de la visita:		2009/20/23		Hora Inicio:		77:00	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación:		1:20	
				Sede educativa:		Fernando Rodriguez	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos		Nº. de servicios:	
						Servicio 20.	
						Calificación	
						OBSERVACIONES (Describe la acción Acción de mejora)	
Condiciones higiénico-sanitarias							
Edificaciones e instalaciones							
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.						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.						0	
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 de 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.O	
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 última fumigación:						0	
						No hay certificado Fumigación.	
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	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

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 de plagas.	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	Acéite en cocerda
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O	
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: 19-08-2023	1	
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.	1	
22	Cumple con las buenas prácticas 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 prácticas 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.	1	
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	1	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	No hay área de NO conforme
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.	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	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.	N.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.	0	No hay vasos suficientes
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0	No hay concepto sanitario
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 técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
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	Faltan elementos de aseo
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	80 %

Observaciones

La interventoría hace presencia en la institución educativa Fernando Rodríguez del municipio de Recetor para la verificación de Operación en sitio del complemento Almuerzo menú # 13 ciclo 4 donde se evidencian un intercambio en la fruta del jugo Piña por mango.

FIRMA: Deloy A. Bola
NOMBRE: Deloy A. Bola
CEDULA: 42439051
TELÉFONO: 314 379 1480
CARGO: Manipulador

FIRMA: David Baldián
NOMBRE: David Baldián
CEDULA: 1095938292
TELÉFONO: 3217312531
CARGO: Jefe Área Interventoría

FIRMA: _____
NOMBRE: _____
CEDULA: _____
TELÉFONO: _____
CARGO: _____

  	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIALES ESCOLARES	
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRÍGUEZ	REG	DEPT. CASANARE	MUNICIPIO	RECTOR	(URBANO) (X) RURAL ()	
SEDE	FERNANDO RODRÍGUEZ	FECHA DE VISITA	20-09-23	HORA INICIO	8:30 AM		
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	8:00 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X	
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS						
							
FOTOGRAFÍA No. 1 ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS. Item No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentran construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentran en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐ OBSERVACIONES:				FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Item No 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento. CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒ X OBSERVACIONES: Se evidencia que cuenta con baño para el servicio, pero este no está en funcionamiento.			
							
FOTOGRAFÍA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Item No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sin accesorios y alrededores CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐ OBSERVACIONES:				FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS Item No 13: Existen 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 ☒ NO CUMPLE ☐ OBSERVACIONES:			
							
FOTOGRAFÍA No. 5 PERSONAL MANIPULADOR Item 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 ☒ NO CUMPLE ☐ OBSERVACIONES:				FOTOGRAFÍA No. 6 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN Item No 44: Se dispone del material suficiente para cada modalidad de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐ OBSERVACIONES:			

2241

  	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIALES ESCOLARES	 Ecuador, 11 de mayo de 2023
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 7 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 ☒ NO CUMPLE ☐ OBSERVACIONES:	FOTOGRAFÍA No. 8 PARTICIPACIÓN CIUDADANA Ítem No. 43: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐ OBSERVACIONES:
---	---



FOTOGRAFÍA No. 9 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 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 ☒ NO CUMPLE ☐ OBSERVACIONES:	FOTOGRAFÍA No. 10 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Ítem No. 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐ OBSERVACIONES:
--	--



FOTOGRAFÍA No. 9 PARTICIPACIÓN CIUDADANA Ítem No. 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica 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). CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐ OBSERVACIONES:	FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN Ítem No. 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad. CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐ OBSERVACIONES:
--	--



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES. CUMPLE ☒	
---	--

1083

				UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSIÓN: FO-AT-1692-02 CODIGO: 02 REGISTRO DESDE: MARZO 2023			
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.									
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE				Municipio:		Aguazul	
Fecha de la visita:		20092023		Hora inicio:		5:30		Institución educativa:	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación:		9:00		Sede educativa:	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos		N°. de servicios:		Servicios 97	
								Calificación	
								OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)	
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).						1			
Plan de saneamiento									
Programa de Limpieza y Desinfección									
6 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañeros 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.O			
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 última fumigación:						0		No hay certificado de fumigación	
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			

  		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSIÓN: 10-01-1975-01 CÓDIGO: 00 VIGENTE DESDE: MAYO 2013	
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1838 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
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 de plagas.	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.	1			
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O			
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: <u>19-09-2023</u>	1			
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.	1			
22	Cumple con las buenas prácticas 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 prácticas 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.	1			
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	1			

2244

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
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.	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	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 e 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.	N.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.	0	No hay vasos suficientes
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0	No hay concepto sanitario
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 técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
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	No hay elementos de aseo
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	91%.
Observaciones			
La interventoría hace presencia en la Institución educativa Luis María Jiménez para la verificación de condiciones de operación donde se evidencian falta de elementos de aseo, se hace verificación de gramo para el complemento desayuno menú #18 del ciclo 9 donde se cumple.			
FIRMA: <u>Dr. MARINA ARIZA R.</u>	FIRMA: <u>David Baldion</u>	FIRMA: _____	
NOMBRE: <u>Dr. Marina Ariza R.</u>	NOMBRE: <u>David Baldion</u>	NOMBRE: _____	
CEDULA: <u>51036460 GMA</u>	CEDULA: <u>1095938892</u>	CEDULA: _____	
TELÉFONO: <u>311 2300088</u>	TELÉFONO: <u>3217312531</u>	TELÉFONO: _____	
CARGO: <u>Interventoría</u>	CARGO: <u>Prof. Apoyo Interventoría</u>	CARGO: _____	

2245


MINISTERIO DE EDUCACIÓN
INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FORMA TO DE VERIFICACIÓN DE TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO
VERSIÓN: 02
CONDICIÓN: PO-AZ-VBL-02
VERSIÓN: 02/01/2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESERVOIRAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE COCAJANA.

VERSIÓN: 02
CONDICIÓN: PO-AZ-VBL-02
VERSIÓN: 02/01/2023

FECHA DE LA VISITA: 20-09-2023
UNIDAD TEMPORAL: 1er SEMESTRE 2023

VERSIÓN: 02
CONDICIÓN: PO-AZ-VBL-02
VERSIÓN: 02/01/2023

NOMBRE DEL ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD	VERIFICACIÓN DE TEMPERATURA		VERIFICACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		OBSERVACIONES	FIRMA DEL VERIFICADOR	FIRMA DEL RESPONSABLE
			TEMPERATURA	UNIDAD	TEMPERATURA	UNIDAD			
Chocolate con leche	350	350	X		X				
Pechuga de pollo	124	106	X		X				
Yuca	160	154	X		X				
Sudada	211	246	X		X				
Mandarina									

VERSIÓN: 02
CONDICIÓN: PO-AZ-VBL-02
VERSIÓN: 02/01/2023

FECHA DE LA VISITA: 20-09-2023
UNIDAD TEMPORAL: 1er SEMESTRE 2023

1080

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02 CÓDIGO: FD-AT-VRF5-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO		
CONTRATO DE CONSULTORIA NO. 1230 DE 2023			
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASAHARE.			
ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASAHARE		Municipio: Agua de Azul
Fecha de la visita:	20/09/2023		Institución Educativa: UIS MARIA JIMENEZ
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa: UIS MARIA JIMENEZ
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	Servicios 47.
Descripción del menú: Pechuga con verduras, Yuca enducha, chocolate, mandarina			
Intercambios	Alimento: _____ Motivo del intercambio: _____	Fecha: _____	Autorizado por: _____
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)			
Requerimientos alimentario y nutricional Cumplimiento de la minuta patrón			Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.		1
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.		1
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.		1
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.		1
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.		1
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.		1
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.		1
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.		1
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.		1
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.		1
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.		1
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio.		1
13	En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.		1
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.		1
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.		1
Porcentaje de cumplimiento:			100.0%
Observaciones: La interventoría hace presencia en la sede UIS MARIA JIMENEZ para la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales para el desayuno menú 12 y ciclo 1.			
FIRMA: Luz Marina Ariza M Nombre: Luz Marina Ariza Documento: 51931169 Rto Cargo: Manipuladora		FIRMA: David Baldion Nombre: David Baldion Documento: 1095938392 Cargo: Prof. Apoyo Interin	

   		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMISIONES ESCOLARES RESIDENCIALES ESCOLARES			
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023					
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AQUADUL
SEDE	LUIS MARIA JIMENEZ	FECHA DE VISITA	20-09-23	HORA INICIO:	6:30 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN		3:00 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES		FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES			
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.		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 ☐		CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒			
OBSERVACIONES: El mesón de servicio necesita rehabilitación ya que genera acumulación de residuos y agua.		OBSERVACIONES: Se evidencia ventana en mal estado, la cual necesita arreglo para subsanar el ingreso de vectores al área de preparación.			
					
FOTOGRAFÍA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.			
Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores.		Ítem No 13: Existen 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 ☒ NO CUMPLE ☐		CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐			
OBSERVACIONES: Se evidencia que no hace una buena limpieza y desinfección en toda el área de comedor.		OBSERVACIONES:			
					
FOTOGRAFÍA No. 5 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.		FOTOGRAFÍA No. 6 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN			
Ítem No 14: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.		Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐		CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐			
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES:			

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL				
				
FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO	FOTOGRAFÍA No. 8 PARTICIPACIÓN CIUDADANA			
<p>Item No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.</p>				
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐			
<p>OBSERVACIONES:</p>				
				
FOTOGRAFÍA No. 9 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	FOTOGRAFÍA No. 10 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
<p>Item 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.</p>				
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐			
<p>OBSERVACIONES: Se evidencia guayaba fermentada en almacenamiento.</p>				
				
FOTOGRAFÍA No. 9 PARTICIPACIÓN CIUDADANA	FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENGANBLE Y DISTRIBUCIÓN			
<p>Item No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica 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).</p>				
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐			
<p>OBSERVACIONES:</p>				
				
<p>REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES</p>				
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐				
<p>Se evidencia que cumplen con el menú #18 del ciclo 4, desayuno.</p>				

2255

**FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN
RACIÓN PREPARADA EN SITIO**

CODIGO: 00

VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	POA DE ALFARO
Fecha de la visita:	26/09/2023	Hora inicio:	8:30am	Institución educativa:	San Juan de los Rios
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	10:30am	Sede educativa:	miraflores
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	Nº. de servicios:	27 servicios.	

Condiciones higiénico sanitarias

Afinidad 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.	0	El techo - teja del área de cocina y preparación requiere de mantenimiento.
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	

Luz y saneamiento

Programa de Limpieza y Desinfección

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañeros 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 diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	0	No se evidencia soporte documental de control de plagas.

Manejo y almacenamiento 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	No existe evidencia para la recolección de residuos sólidos.
----	---	---	--

2251

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

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 de plagas.	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.	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	NO SE EVIDENCIA REGISTRO DEL lavado de tanque
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.	1	
22	Cumple con las buenas prácticas 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 prácticas 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.	0	Se observa producto almacenado dentro de canastillas plásticas.
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	NO SE HA HECHO CONTROL DE ROTACIÓN DE MATERIA PRIMA

2254

	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	EJC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAL DE ARFORO
SEDE	MIRAFLORES	FECHA DE VISITA	24-07-23		HORA INICIO:
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1931 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN		10:15 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> </div>					
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Item 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 agua y en buen estado de mantenimiento. <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> CUMPLE X NO CUMPLE </div> OBSERVACIONES:					
FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Item 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. <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> CUMPLE NO CUMPLE X </div> OBSERVACIONES: el techo del área de preparación y consumo requieren de mantenimiento.					
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> </div>					
FOTOGRAFÍA No. 3 ABASTECIMIENTO DE AGUA Item 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. <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> CUMPLE X NO CUMPLE </div> OBSERVACIONES:					
FOTOGRAFÍA No. 4 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Item 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. <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> CUMPLE X NO CUMPLE </div> OBSERVACIONES:					
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> </div>					
FOTOGRAFÍA No. 5 ALMACENAMIENTO Item No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> CUMPLE NO CUMPLE X </div> OBSERVACIONES: se observa Flavel dentro de canastillas almacenadas a temperatura ambiente, debido a que no cuenta con el funcionamiento del sistema eléctrico, aunque cuenta con dos congeladores en sitio.					
FOTOGRAFÍA No. 6 ALMACENAMIENTO Item 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. <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> CUMPLE X NO CUMPLE </div> OBSERVACIONES:					

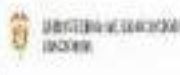
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS
ESCOLARES

PD-07-038 11/06/20 001

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

2255

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL			
			
FOTOGRAFÍA No. 7 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	FOTOGRAFÍA No. 8 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Item No 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.	Item No 44: Se dispone de menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentran en buen estado.		
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒		
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES: se observan platos y vasos en mal estado.		
			
FOTOGRAFÍA No. 9 PARTICIPACIÓN CIUDADANA-FICHA TÉCNICA	FOTOGRAFÍA No. 10 OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
Item No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica 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).	Item No 49: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.		
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒		
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES: Productos y elementos de aseo incompletos.		

   		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSION: 02-17-1990-01 CODIGO: 01 VERSIÓN: 0001: MAYO 2011	
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023				
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES 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 prácticas 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, cangilones).	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 prácticas 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.	NO		
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.	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		no se encuentra registro de control de rotación de materia prima
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1		
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.	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.	NO		
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	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.	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		

   		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSIÓN 1.0-27 MARZO 2011 CÓDIGO: 00 VERSIÓN 1.0-27 MARZO 2011	
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023					
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1			
Seguimiento y control de la calidad					
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 técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1			
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1			
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		Productos y cantidad de aseo Frecuencia	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas				Porcentaje de Cumplimiento:	52.52 %
Observaciones					
Se verifica proceso de almacenamiento y ración de alimentos correspondientes al menú N° 3 de alimentación el cual cumple.					
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> FIRMA: <u>Lenny Molina</u> NOMBRE: <u>Lenny Molina</u> CEDULA: <u>43 017 281</u> TELEFONO: <u>311 222 90 97</u> CARGO: <u>Supervisor Campo</u> </div> <div style="width: 30%;"> FIRMA: <u>Leonora Franco</u> NOMBRE: <u>Leonora Franco</u> CEDULA: <u>1118858 528</u> TELEFONO: <u>322 383 6873</u> CARGO: <u>Leonora</u> </div> <div style="width: 30%;"> FIRMA: _____ NOMBRE: _____ CEDULA: _____ TELEFONO: _____ CARGO: _____ </div> </div>					

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISTA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS
ESCOLARES

PO-27-2018 11.08.20 Pg. 2

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JUAN DE LOS LLANOS	ESC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO
SEDE	SAN JUAN DE LOS LLANOS	FECHA DE VISITA	27-09-23	HORA INICIO:	9:20 AM
OPERADOR	UT PAZ INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1938 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	11:00 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		FECHA
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>					
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Item 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 agua y en buen estado de mantenimiento. <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐ </div>					
OBSERVACIONES: 					
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>					
FOTOGRAFÍA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Item No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐ </div>					
OBSERVACIONES: 					
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>					
FOTOGRAFÍA No. 5 ABASTECIMIENTO DE AGUA Item 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. <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐ </div>					
OBSERVACIONES: 					
FOTOGRAFÍA No. 6 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Item 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. <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐ </div>					
OBSERVACIONES: 					

   	FORMULARIO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISTA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 FECHA: 2023-07-20 11:00:00
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		

2261

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL			
			
FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO	FOTOGRAFÍA No. 8 ALMACENAMIENTO		
Item No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	Item No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normativa vigente.		
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐		
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:		
			
FOTOGRAFÍA No. 9 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Item No 34: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	Item No 44: Se dispone de menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentran en buen estado.		
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐		
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:		
			
FOTOGRAFÍA No. 11 PARTICIPACIÓN CIUDADANA-RICHA TÉCNICA	FOTOGRAFÍA No. 12 OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
Item No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica 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).	Item No 49: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.		
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒		
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES: Productos y elementos de aseo incompletos.		

2262



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: FO-47-MPS-01

**FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN
RACIÓN PREPARADA EN SITIO**

CÓDIGO: 01

VIGENTE DESDE: MAYO 2023


CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Bar. D. Aricaeta
Fecha de la visita:	27/09/2023	Hora inicio:	6:00	Institución educativa:	Escuela Escolar
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	8:00	Sede educativa:	Escuela Escolar
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	Nº. de servicios:	36 Simas 36 Servicios	

Calificación	OBSERVACIONES (Describe la acción Acción de mejora)
--------------	--

Condiciones higiénico sanitarias
Edificaciones e instalaciones

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.	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	COMPARTIDO
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0	NO CUENTA CON DOTACIÓN ADECUADA

Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de 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 (pañuelos 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.	NA	

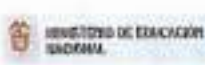
Control de plagas

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 última fumigación:	1	

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	
----	---	---	--

2263

		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 10-47-IMP-01	
		FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN	CÓDIGO: 02	
		RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VIGENTE DESDE: MAYO 2021	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

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 de plagas.	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.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA	
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: <u>04-09-2023</u>	1	
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.	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 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, estibos, 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.	NO	
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.	1	
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	1	

1105

CONTRATO DE CONSULTORIA N.º 1938 DE 2023

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

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
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.	NO	
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.	NO	
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	NO	
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	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			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
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.	NO	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
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	NO CUMPLE CON ENTREGA DE ELEMENTOS DE ASEO
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	93.9 %

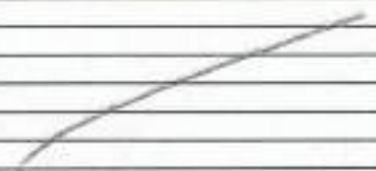
Observaciones

EN UNA REALIZA A S.E. SIMON BOLIVAR RE. SE OBSERVA:
 LOS ELEMENTOS DE ASEO NO SON ENTREGADOS DE ACUERDO A LO CONTRATADO.

FIRMA: Luis Molina
 NOMBRE: Luis Molina
 CEDULA: 43613281
 TELEFONO: 312229091
 CARGO: Supervisor de campo

FIRMA: Olona Silva
 NOMBRE: Olona Silva
 CEDULA: 47395613
 TELEFONO: 3204960083
 CARGO: Economa

FIRMA: _____
 NOMBRE: _____
 CEDULA: _____
 TELEFONO: _____
 CARGO: _____

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN 02 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023		
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023					
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	PAZ DE ARIPOZO	
Fecha de la visita:	12/09/2023		Institución Educativa:	SIMON BOLIVAR	
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Nº. Contrato: 1931 de 2023	Sede Educativa:	SIMON BOLIVAR	
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	36 servicios		
Información de las raciones entregadas					
Descripción del menú:	RACIONES 3 DISCIPLINADO, KOSQUIT, HUEVO REVUELTO, PAN ESMALDO, FRUTA				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio:	Fecha:	Autorización por:		
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)					
Requerimientos alimentario y nutricional					
Cumplimiento de la minuta patrón				Calificación	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.				C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.				C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.				NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.				C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.				NC
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.				N/A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.				C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.				C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.				C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.				NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.				C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio.				C
13	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.				N.C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.				C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.				C
Porcentaje de cumplimiento:				71.42 %	
Observaciones:					
 					
   		FIRMA: Lerys Molina Nombre: Lerys Molina Documento: 43 611201 Cargo: SUPERVISORA DE CAMPO			
		FIRMA: Gloria Silva Nombre: Gloria Silva Documento: 41395343 Cargo: GLORIOMA			

**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023****INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL**

OBJETO DEL CONTRATO	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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD
SEDE	SIMON BOLIVAR	FECHA DE VISITA	27-09-23	HORA INICIO:	6:00 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	8:00 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES			FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
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 agua y en buen estado de mantenimiento.			Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		
					
FOTOGRAFÍA No. 3 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS			FOTOGRAFÍA No. 4 ABASTESIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS		
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.			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	CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		



CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 5 FOTOGRAFÍA No. 6

Ítem No 20: El personal manipular no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 FOTOGRAFÍA No. 6

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 normalidad vigente.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 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 ☒ CUMPLE ☒ CUMPLE ☒ CUMPLE ☒

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Ítem No 39: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química, y cumplen con las características de calidad e inocuidad.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 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 ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 PARTICIPACION CIUDADANA

Ítem No 47: Se encuentra publicado el ciclo de menú autorizado por la ejecución del contrato.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

El tiempo de
Casanare
para los estudiantes



Alimentos que
Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS
ESCOLARES



FOAT-IF-03 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 11	REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se verifico gramaje del menú N° 3 para desayuno el cual cumple parcialmente de acuerdo al ciclo de menú y minuta patrón.		

2271

MINISTERIO DE EDUCACIÓN VENEZUELA		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: FO-AT-1999-01
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: 00		VIGENTE DESDE: MAYO 2001
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1838 DE 2023				
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio: <u>Manchita</u>
Fecha de la visita: <u>27 07 2023</u>		Hora inicio: <u>9:12</u>		Institución educativa: <u>Salvador Camacho</u>
Operador: <u>UNION TEMPORAL PAE INTERMADO 2023</u>		Hora terminación: <u>12:50</u>		Sede educativa: <u>Salvador Camacho</u>
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos
		Nº. de servicios: <u>60 servicios</u>		
Calificación				OBSERVACIONES (Describe la acción Acción de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias				
Edificaciones e instalaciones				
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.	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		<u>Puerta del servicio sin protección</u>
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, 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 de 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 (pañuelos 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		<u>Puerta del servicio sin protección</u>
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 última fumigación:	0		<u>No hay certificado fumigación</u>
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		

2272

 GOBIERNO DE CASANARE GOBIERNO DE CASANARE		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSION: 10-AT-VPM-01 CÓDIGO: 02 VERSIÓN DESDE: MARZO 2023	
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
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 de plagas.	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.	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.	0		Tanque de Agua Compartido	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0		Se lava cada 3 meses no hay registro	
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.	1			
22	Cumple con las buenas prácticas 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 prácticas 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.	1			
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	1			

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSION: FO-01-1975-01
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CODIGO: 01
		FECHAS DE USO: MAYO 2023
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023		
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.		
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
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.	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.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e 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.	N.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.	0
Aseguramiento y control de la calidad		
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.	N.O
Participación ciudadana		
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica 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.	1
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: 75/%
Observaciones		
la interventoría hace presencia en la institución Salvador Camacho Robán del municipio de Nunchia para la verificación de condiciones de operación donde se evaluó el gramaje de menú #3, ciclo 1 complemento Almuerzo.		
FIRMA: <u>[Firma]</u>	FIRMA: <u>David Baldián</u>	FIRMA: _____
NOMBRE: <u>Sandra Maldonado</u>	NOMBRE: <u>David Baldián</u>	NOMBRE: _____
CEDULA: <u>23827643</u>	CEDULA: <u>1095938892</u>	CEDULA: _____
TELÉFONO: <u>3115623719</u>	TELÉFONO: <u>3217312531</u>	TELÉFONO: _____
CARGO: <u>1ra. interventora</u>	CARGO: <u>Prof. Apoyo interventoría</u>	CARGO: _____

		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSION: 02
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VRF5-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2022
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1935 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Nunchia
Fecha de la visita:	27092023		Institución Educativa:	Salvador Camacho
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERMEDIADO 2023	Nº Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Salvador Camacho
Tipo de Complementario:	RESIDENCIAS ESCOLARES		No de servicios:	Servicio GG
Descripción de las raciones entregadas:				
Descripción del menú:	Pollo sudado, Arroz Zanahoria, ensalada pepino, tomate, limonada, puré de papa con queso, Agua.			
Intercambios	Alimento:	Pollo por carne		
	Motivo del intercambio:	Fecha:	Autorizado por:	
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)				
Requerimientos alimentarios y nutricionales				Calificación
Cumplimiento de la minuta patrón				
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.			N.C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.			NC
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.			C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.			C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.			N.C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.			N.C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.			C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.			C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.			C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.			C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.			C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio			C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.			C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.			C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.			C
Porcentaje de cumplimiento:				73%
Observaciones:				
La interventoría hace presencia en la institución educativa Salvador Camacho Beldán del Municipio de Nunchia donde se evidencian intercambios no autorizados pollo quisado por carne quisada debido a que no llega la carne de la semana al comedor escolar. Menú 3, ciclo 1. Almuerzo.				
FIRMA:		FIRMA:		
Nombre: Sandra Maldonado		Nombre: David Baldión		
Documento: 23322643		Documento: 1095938792		
Cargo: Manipuladora		Cargo: Prof Asesor Interventoría		

   	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 2023-09-20 11:50:33
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENCIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	REC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MUNICHA
SEDE	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	FECHA DE VISITA	14-09-23	HORA INICIO	9:30 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	12:00 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Item 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	NO CUMPLE	X			
OBSERVACIONES: Puerta del servicio sin barreras de protección.					
					
FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Item No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimizan el ingreso de vectores.					
CUMPLE	NO CUMPLE	X			
OBSERVACIONES: Ventanas del comedor en adecuadas condiciones las cuales evitan el ingreso de vectores.					
					
FOTOGRAFÍA No. 3 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS Item No 14: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 4 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN Item No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 5 ALMACENAMIENTO Item 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 ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS Item No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentran construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentran en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES: El tanque de agua no es potable y es de la institución en general, residencia, institución y comedor por lo cual no garantiza un día de labores.					

2278

	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISTA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIALES ESCOLARES	
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL				
		PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Item 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.		Item No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐		CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐		
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES:		
		MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Item 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.		Item No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.		
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐		CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐		
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES:		
				
REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.				
NO CUMPLE ☐				
Se evidencia que no cumplen con el menú #3 del ciclo, 1. Se evidencia intercambio no avalado pollo por carne.				

1170

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 93.

Soporte Certificados médicos del personal manipulador de alimentos periodo del 1 al 30 de septiembre de 2023.

2280



NIT. 900519207-1
Carrera 23 # 12 - 43 Cons 308
Edificio Medicenter Yopal - Casanare
Cel. 310 259 1577
E-mail: contacto@scso.com.co



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 19,631

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL			
06	09	2023	YOPAL (CASANARE, COLOMBIA)	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO			
DÍA	MES	AÑO	Ciudad				
DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORA EL TRABAJADOR O ASPIRANTE							
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023				UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023			
Nombre de la empresa				Empresa en misión			
DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC, Cédula de Ciudadanía, CE, Cédula de Extranjería, TI, Tarjeta de Identidad, PT, Pasaporte)							
MARILY ROMERO CUEVAS				Género		Edad	
				FEMENINO		38 AÑOS	
Apellidos y Nombres				Documento de identificación		Número	
				CC		1.115.850.821	
Cargos				Tipo			
MANIPULADOR DE ALIMENTOS							
CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL							
APTO PARA EL CARGO							
Observaciones: APLICA							
CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS							
SI							
RESTRICCIONES LABORALES				TIPO		RECOMENDACIONES	
SIN RESTRICCIONES LABORALES				APLICA		APLICA	
El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:							
EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL				KOH DE URAS			
PROTIS DE GARGANTA (SIN CULTIVO)				COPIROLOGICO			
RECOMENDACIONES MEDICAS				RECOMENDACIONES OCUPACIONALES		HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES	
OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES							
APTO PARA EL CARGO							
<p>Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tengo la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verdaderas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.</p>							
Médico				Aspirante o Trabajador			
 Firma: <u>HERNANDEZ AVELLA DIEGO LEONARDO</u> R. M.: 0621 L.S.O.: 0621				 Firma: <u>ROMERO CUEVAS MARILY</u> CC: 1.115.850.821			

7382

2281



MIT. 900519207-1
Carrera 23 # 12 - 43 Cons 308
Edificio Medicenter Yopal - Casanare
Cel. 310 259 1577
E-mail. contacto@scso.com.co



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 19.6933

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN			TIPO DE EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL	
30	09	2023	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO	
DÍA	MES	AÑO		
YOPAL (CASANARE, COLOMBIA)				
Ciudad				
DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORA EL TRABAJADOR O ASPIRANTE				
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023			UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	
Nombre de la empresa			Empresa en misión	
DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC, Cédula de Ciudadanía, CE, Cédula de Extranjería, TI, Tarjeta de Menor, PT, Pasaporte)				
MAURILA DE JESUS TUMAY TUMAY			Genero	Edad
Apellidos y Nombres			FEMENINO	55 AÑOS
			Documento de identificación	CC
				24.144.262
			Tipo	Número
Carga				
MANIPULADORA DE ALIMENTOS				

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO PARA EL CARGO

Observaciones: APLICA

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SI

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL	✓	KOH DE UÑAS	✓
FROTIS DE GARGANTA (SIN CULTIVO)	✓	COPROLOGICO	✓

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

APLICA

Conveniente informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tiene la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen funcionamiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Médico	Aspirante o Trabajador
Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre:
HERNANDEZ AVELLA DIEGO LEONARDO	MAURILA DE JESUS TUMAY TUMAY
R.M.: 0621 L.S.O.: 0621	CC: 24.144.262

2126
1337

2282



NIT. 900519207-1
Carrera 23 # 12 - 43 Cons 308
Edificio Medicenter Yopal - Casanare
Cel. 310 259 1577
E-mail: contacto@scso.com.co



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

Nº 19.6932

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN			TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL			
6 A	09 MES	2023 AÑO	EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL DE INGRESO			
YOPAL (CASANARE, COLOMBIA)						
Ciudad						
DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORA EL TRABAJADOR O ASPIRANTE						
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023			UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023			
Nombre de la empresa			Empresa en misión			
OS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de identificación CC, Cédula de Ciudadanía, CE, Cédula de Extranjería, TI, Tarjeta de Identidad, PE, Pasaporte)						
ANGELICA MARIA SOLANO VELANDIA			Genero	Edad	Documento de identificación	
Apellidos y Nombres			FEMENINO	30 AÑOS	CC	1.005.450.142
					Tipo	Número

10
NIPULADORA DE ALIMENTOS

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO PARA EL CARGO

Observaciones: APLICA

EMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SI

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

Concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL	✓	KOH DE UÑAS	✓
EXAMEN DE GARGANTA (SIN CULTIVO)	✓	COPROLOGICO	✓
RECOMENDACIONES MEDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES	

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

APLICA

Yo, el/la suscrito/a, informo al Aspirante o Trabajador, autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) diligenciado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y los riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de otorgar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) a que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que registren la historia clínica a la EPS, a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente, declaro que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de otorgar mi consentimiento.

Médico

Aspirante o Trabajador



[Handwritten signature]

Nombre: HERNANDEZ AVELLA DIEGO LEONARDO
C.C.: 06211.S.O.: 0621

Firma: Angelica Maria
Nombre: ANGELICA MARIA SOLANO VELANDIA
C.C.: 1.005.450.142

2109
1384

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE*		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 94.

Certificación de cumplimiento de certificados médicos de aptitud para manipuladores de alimentos período del 25 al 31 de agosto de 2023.

2284

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 01
			FECHA: 02/05/2023
CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO			

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE CERTIFICADOS MEDICOS

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

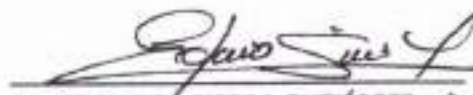
La **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023** identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de ejecución comprendido del 25 AL 31 de agosto de 2023, acreditando entre otros aspectos, cumplimiento a:

Resolución 2674 de 2013 (22 jul 2013) **CAPÍTULO III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**; cito textualmente el **Artículo 11 Estado de Salud y los numerales 1, 3**, "(...) El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1) Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 3) En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. (...)"

Esta interventoría verificó y validó que el personal vinculado a la operación contara con los certificados médicos y de aptitud laboral como personal manipulador de alimentos.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal primer (01) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No.

1



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Interventora

Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

2116
1396

2285

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE*		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 95.

Certificación de cumplimiento de certificados médicos de aptitud para manipuladores de alimentos período del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2286

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 01
			FECHA: 02/05/2023
CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO			

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE CERTIFICADOS MEDICOS

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

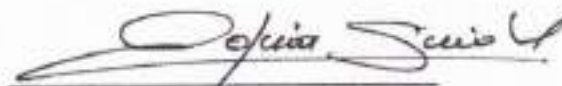
CERTIFICAR QUE

La **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023** identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de ejecución comprendido del 01 AL 30 de septiembre de 2023, acreditando entre otros aspectos, cumplimiento a:

Resolución 2674 de 2013 (22 jul 2013) **CAPÍTULO III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**; cito textualmente el **Artículo 11 Estado de Salud y los numerales 1, 3**, "(...) El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1) Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 3) En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. (...)"

Esta interventoría verificó y validó que el personal vinculado a la operación contara con los certificados médicos y de aptitud laboral como personal manipulador de alimentos.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal primer (01) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Interventora

Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

2122

1388

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE*		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 96.

Plan de capacitación continuada
personal manipulador de alimentos.



PROGRAMA DE CAPACITACION UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

CODIGO SGC-PRC 20

Versión 01

Página 1 de 9

Vigente a partir de 04
AGOSTO DE 2023

1. INTRODUCCION

El presente Programa de Capacitación, ha sido diseñado para el personal Manipulador de Alimentos de la Unión Temporal PAE internados 2023 en el marco del Programa de alimentación escolar, implementado en el departamento Casanare, de acuerdo con los requerimientos exigidos por las autoridades sanitarias nacionales y contemplados diferentes temas relacionados con la higiene alimentaria, conceptos básicos de sistemas de inocuidad, manejo y disposición de residuos, condiciones de almacenamiento, hábitos alimentarios saludables y protección al medio ambiente, entre otros.

Los diferentes temas para capacitar han sido diseñados, considerando las necesidades de cada área y los niveles de escolaridad del personal, con el fin de hacer más efectivas las capacitaciones y lograr el cumplimiento de los objetivos propuestos en cada tema. De igual forma, se han incluido dentro del cronograma, charlas y temas de formación, enfocados en sensibilizar al personal para el cambio y mejoramiento continuo.

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

2.1 Objetivo General

Educar y capacitar al personal manipulador de alimentos de la empresa de la Unión Temporal PAE internados 2023; mediante charlas, talleres y actividades donde damos a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar su mejor desarrollo laboral y la continua mejora de la calidad e inocuidad de los productos.

2.2 Objetivos específicos

- Comprender el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.
- Reforzar los conocimientos previos sobre las generalidades del Programa de alimentación escolar.
- Dar a conocer de manera clara y concisa las condiciones contractuales, forma de

Elaborado por:
Angelica Carreño
Nutricionista Dietista



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL





**PROGRAMA DE CAPACITACION
UNION TEMPORAL PAE
INTERNADOS 2023**

CODIGO:SGC-PRC 20

Versión 01

Página 2 de 9

Vigente a partir de 04
AGOSTO DE 2023

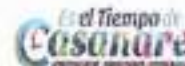
pago, resolución 0335 de 2021.

- Evaluar, a través de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.
- Adiestrar al personal manipulador frente a minuta, control de gramajes, estandarización, tamaño de porciones y demás que garanticen el suministro en las cantidades requeridas para dar cubrimiento a los requerimientos nutricionales según grado de escolaridad.
- Socializar la ruta de atención ante posible evento de enfermedad transmitida por alimentos, para aclarar las acciones a tomar en caso de ETA, línea de notificación y el paso a paso completo.
- Concientizar al personal manipulador en cuanto al desarrollo de hábitos alimentarios saludables, que promuevan la calidad de vida y optimo estado de salud.
- Formar al personal manipulador en relación con procesos de almacenamiento y su importancia en la conservación de la calidad nutricional, fisicoquímica, microbiológica de los alimentos.
- Generar un excelente manejo de la limpieza y desinfección de las diferentes unidades de servicio ubicadas en las sedes educativas priorizadas en el programa de alimentación escolar, así como todos los materiales y objetos que en algún momento de la producción entran en contacto con los alimentos.
- Enseñar acerca del control de plagas y el manejo de los residuos sólidos, y cuál debe ser su disposición final.

Elaborado por:
Angelica Carreño
Nutricionista Dietista



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL





**PROGRAMA DE CAPACITACION
UNION TEMPORAL PAE
INTERNADOS 2023**

CODIGO:SGC-PRC 20

Versión 01

Página 3 de 9

Vigente a partir de 04
AGOSTO DE 2023

3. ALCANCE.

El programa de capacitación continuo y permanente de la Unión temporal PAE internados 2023, está dirigido a todo el personal manipulador que labora en todas y cada una de las sedes educativas priorizadas en la estrategia PAE en residencia escolar; con el fin de educar en temas inherentes a la producción, manipulación, almacenamiento y distribución de productos para garantizar el cumplimiento de los programas elaborados en función de las BPM.

4. DEFINICIONES

4.1. Alimento

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

4.2. Ambiente

Cualquier área externa o interna delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

4.3. Buenas prácticas de manufactura (BPM)

Son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Elaborado por:
Angelica Carreño
Nutricionista Dietista



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL





**PROGRAMA DE CAPACITACION
UNION TEMPORAL PAE
INTERNADOS 2023**

CODIGO:SGC-PRC 20

Versión 01

Página 4 de 9

Vigente a partir de 04
AGOSTO DE 2023

4.4. Fábrica de alimentos

Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

4.5. Desinfección – Descontaminación

Es el tratamiento fisicoquímico o microbiológico aplicado a las superficies limpias en contacto con los alimentos con el fin de destruir las células vegetales de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

4.6. Higiene de los alimentos

Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

4.7. Manipulador de alimentos

Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional está relacionada en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

4.8. Capacitación

Es un proceso continuo de enseñanza-aprendizaje, mediante el cual se desarrolla las habilidades y destrezas de los servidores, que les permitan un mejor desempeño en sus laborales habituales. Puede ser interna o externa, de acuerdo a un programa permanente, aprobado y que pueda brindar aportes a la institución.

4.9. Inocuidad

Es la ausencia -a niveles seguros y aceptables- de peligro en los alimentos que puedan dañar la salud de los consumidores. Los peligros transmitidos por los alimentos pueden ser de naturaleza biológica, química o física y con frecuencia son invisibles a nuestros ojos. Se tratan de bacterias, virus o residuos de pesticidas, entre otros ejemplos. No existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos.

Elaborado por:
Angelica Carreño
Nutricionista Dietista



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL





**PROGRAMA DE CAPACITACION
UNION TEMPORAL PAE
INTERNADOS 2023**

CODIGO:SGC-PRC 20

Versión 01

Página 5 de 9

Vigente a partir de 04
AGOSTO DE 2023

5. RESPONSABILIDADES

CARGO	FUNCIONES
Director PAE	Proporcionar el espacio, el recurso económico y los elementos necesarios para la realización de estas.
Coordinadores zonales	Dar a conocer el programa y velar por el cumplimiento de este, hacer seguimiento al Programa de capacitaciones continuas y permanentes. Brindar el espacio y el tiempo que se requiera para llevar a cabo las capacitaciones de la mejor manera posible, en cada una de las zonas que se delimiten para capacitaciones generales y en las instituciones educativas para capacitaciones de refuerzo acorde a planes de mejora según corresponda.
Ingeniero de alimentos Nutricionista Dietista	Personal idóneo o capacitado para realizar las capacitaciones continuas y permanentes, reportar cualquier anomalía o recomendación de mejora para la empresa tanto dentro como fuera de ella.
Manipuladores de alimentos	Asistir e interactuar en cada una de las capacitaciones.

Elaborado por:
Angelica Carreño
Nutricionista Dietista



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL





PROGRAMA DE CAPACITACION UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

6. CONDICIONES GENERALES.

6.1. PROCEDIMIENTO

6.1.1. El director identifica la necesidad de realizar capacitaciones continuas y permanentes a los manipuladores de alimentos según el cronograma anual de capacitación (SGC-PC 20) y procede a generar la solicitud de capacitaciones periódicas especificando la necesidad.

6.1.2. Los profesionales de ingeniería de alimentos y/o nutricionistas, teniendo en cuenta el Cronograma Anual establece la programación bimensual; y a su vez procede a entregar dicha programación a los coordinadores zonales con antelación.

6.1.3. En la fecha programada se realiza la actividad de capacitación continua y permanente, y se diligencia el formato de asistencia por medio del personal coordinador o profesional a cargo de la capacitación, generando así el registro de asistencia (FCC 01).

6.1.4. Dicho día se realiza la evaluación de la capacitación en el formato (SGC-FE-22) Evaluación de Capacitaciones, para corroborar, que las capacitaciones si hubiesen logrado el efecto deseado en el personal manipulador, la pertinencia del tema, la facilidad de comprensión en la información brindada e idoneidad de los profesionales capacitadores, igualmente se realizará evaluación al personal manipulador dependiendo de la temática de manera escrita o práctica para medir la adherencia, aprendizaje y retroalimentación.

6.1.5. Al finalizar se debe archivar las capacitaciones dadas al personal manipulador en cada una de las carpetas en las sedes educativas y anexar al archivo general de la Unión temporal con los registros generados en las mismas.

6.2. DOCUMENTACIÓN SOPORTE DEL PLAN DE CAPACITACIÓN (REGISTROS).

6.3. CRONOGRAMA ANUAL DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 (ANEXO 1).

Se evidencia el total de capacitaciones con la intensidad horaria, con las frecuencias establecidas (para efectos operativos, bimensuales)

6.4. PLAN DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR (SGC-PC-20)

Describe los temas a tratar durante las capacitaciones junto con sus objetivos a lograr, este también contará con el personal que será capacitado de acuerdo a los objetivos y el tiempo de duración de dicha capacitación, además del ponente



**PROGRAMA DE CAPACITACION
UNION TEMPORAL PAE
INTERNADOS 2023**

CODIGO:SGC-PRC 20

Versión 01

Página 7 de 9

Vigente a partir de 04
AGOSTO DE 2023

responsable de la misma. Cada año se genera el cronograma de capacitación continua y permanente, y cada que ingresa personal nuevo a la Unión temporal PAE internados 2023 se programa para esta(s) persona(s) la capacitación de manipulador de alimentos con su respectivo certificado, si no lo tiene, posteriormente se evalúa a los manipuladores sobre conceptos básicos y generales dictados en las capacitaciones.

7. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA	PROCEDIMIENTO
1	Revisar el cronograma anual y establecer la programación semanal.	Director	Según cronograma anual	Se debe realizar revisión del cronograma anual de capacitación (Anexo 1) con el fin de dar cumplimiento a las actividades programadas mensualmente
2	Generar la solicitud de la capacitación especificando la necesidad	Ingeniero de alimentos Nutricionista dietista	Según cronograma anual	Se debe realizar la solicitud de la capacitación en caso de ser periódica o de actualización
3	Realizar actividad de capacitación continua y evaluarla acorde al programa.	Coordinadores Ing Alimentos Nutricionista	Según cronograma anual	Se debe realizar capacitación de acuerdo a la necesidad descrita

Elaborado por:
Angelica Carreño
Nutricionista Dietista



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL





PROGRAMA DE CAPACITACION
UNION TEMPORAL PAE
INTERNADOS 2023

4	Verificar la correcta realización de las capacitaciones	Coordinador zonal	Según cronograma anual	Se debe verificar que se hayan realizadolas capacitaciones adecuadamente por parte de los operarios y personal involucrado en la manipulación de los alimentos
5	Diligenciar registro de actividad	Coordinador zonal	Según actividad de capacitación realizada	Se debe dejar evidencia en el registro de las actividades de capacitación
6	Archivar los registros necesarios de capacitación	Coordinador zonal	Según cronograma anual capacitación realizada y	Se debe archivar los formatos y registros que certifiquen el personal manipulador es apto para tal fin

Angelica Carreño
Angelica Carreño
Nutricionista Dietista
Coordinador Operativo

Elaborado por:
Angelica Carreño
Nutricionista Dietista



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 97.

Cronograma de capacitación a personal manipulador de alimentos.



**PROGRAMA DE
CAPACITACION**
UT PAE INTERNADOS 2023

CODIGO:SGC-PRC

20

Versión 01

Página 9 de 9

Vigente a partir de

04 Agosto 2023

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

TEMA DE CAPACITACIÓN	INTENSIDAD HORARIA	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	ENERO 2024
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD	2 horas				21 de agosto de 2023				Enero 20 de 2024
INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DESDE LA RESOLUCION 00335 Y FORMA DE CONTRATACION Y PAGO	2 horas				21 de agosto de 2023				Enero 20 de 2024
MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ESTANDARIZACIÓN DE MINUTAS.	2 hora				21 de agosto de 2023				Enero 20 de 2024
CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS	2 hora				21 de agosto de 2023				Enero 20 de 2024
ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	2 hora				21 de agosto de 2023				Enero 20 de 2024

Angélica Carreño

Angélica Carreño
Nutricionista Dietista
Coordinador Operativo

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 98.

Informe de capacitación a personal manipulador periodo de la fase de alistamiento.

2299

	 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL			CÓDIGO: CON-PAE-2023
	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1951 de 2023			VERSIÓN: 01
	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023			FECHA: 08/08/2023
	FICHA TECNICA DE CAPACITACION			

Operador: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	ETC: SECRETARIA EDUCACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	FECHA: 22 DE AGOSTO
		LUGAR: YOPAL

1. JUSTIFICACIÓN

La siguiente capacitación se realiza con el propósito de dar a conocer al personal manipulador, los conceptos básicos, normas y resoluciones vigentes que rigen su labor y que son de cumplimiento obligatorio, en temas de buenas prácticas de manufactura e higiene y claves para la inocuidad de los alimentos.

2. OBJETIVO

Capacitar al personal manipulador que integra nuestra empresa, sobre los correctos procedimientos a aplicar en los procesos de higiene, Buenas prácticas de manufactura y aseguramiento de la inocuidad, inducción al programa de alimentación escolar PAE, resolución 00335, manipulación, preparación y estandarización de las minutas.

3. DIRIGIDO A

La población objeto para esta capacitación, aplica para todo el personal manipulador que interactúa en los diferentes procesos de recepción almacenamiento y, distribución de alimentos.

4. CONTENIDO

TEMA	OBJETIVO ESPECÍFICO	REALIZADO POR	TIEMPO
✓ Buenas Prácticas de manufactura y aseguramiento de la inocuidad	Asegurar que el personal manipulador conozca y aplique las normas colombianas vigentes.	CORDINADOR Y SUPERVISORES ZONALES	2 horas
✓ Inducción al programa de alimentación escolar PAE, desde la resolución 00335 y forma de pago	Establecer los procedimientos y normas mínimas para la correcta manipulación de los alimentos.	CORDINADOR Y SUPERVISORES ZONALES	2 horas
✓ Manipulación, preparación y estandarización de minutas.	Identificar los diferentes puntos críticos o de mayor riesgo de contaminación de los alimentos, así mismo aplicar modelos de estandarización de minutas.	CORDINADOR Y SUPERVISORES ZONALES	2 horas

2300

	 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		CÓDIGO: CON-PAE-2023
	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1951 de 2023		VERSIÓN: 01
	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		FECHA: 08/08/2023
FICHA TECNICA DE CAPACITACION			

✓ Claves para la inocuidad de alimentos	Identificar y aplicar las cinco claves inocuas para la buena manipulación de alimentos	CORDINADOR Y SUPERVIZORES ZONALES	2 horas
✓ Almacenamiento de alimentos	Clasificar y almacenar los alimentos de acuerdo con la normativa vigente y sus estándares para la clasificación	CORDINADOR Y SUPERVIZORES ZONALES	2 horas

5. METODOLOGÍA

La metodología aplicada será a través de la utilización de recursos digitales, diapositivas y personal capacitador experto en el tema.

6. MATERIALES DE FORMACIÓN

MATERIALES

1. Documentos físico
2. Diapositivas impresas
3. Planillas y formatos físicas
4. Grameras
5. porciones de comida según componente
6. cucharas medidoras

7. SOPORTES

se adjunta evidencia fotográfica de la capacitación realizada en cada uno de los municipios que incluyen e integran el PAE departamental mediante contrato 1951 de 02/08/2023, como informe de avance.

8. OBSERVACIONES

Para la capacitación en normativa vigentes, dirigida por el Coordinador Ingeniero ANGELICA CARREÑO se firma el formato de asistencia por personas entre manipuladoras de sedes educativas del departamento de Casanare.

Aprobó. ANGELICA
CARREÑO

FIRMA:

Angelica Carreño

2136
402

2301

FORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINUA		FCC-001 Versión 1 Página 1 de 1		 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL 	
Fecha: 22-08-2023 Verificador: U.T. PAE INTERNADOS 2023		ETC: Gobernación del Casapare Horas impartidas: Temática: Buenas prácticas de manufactura y aseguramiento de la inocuidad: - inducción al programa de alimentación escolar desde la resolución 00335 y forma de contratación y pago. - Manipulados, preparación y estandarización de recetas. - claves para la inocuidad de alimentos. - almacenamiento de alimentos.			
Autorizada por: Angelica Carrero Padilla. 					
ma:					
No	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo
1	LUZ MARINA ARIZA MONZO	51935180	3112300068	LUZ MARINA ARIZA	Manipuladora de alimentos
2	MIRIAM DEL CARMEN MORALES ZABALA	22867968	3133480755	MIRIAM MORALES	Manipuladora de alimentos
3	RUTH JENNY SALINAS GALINDO	1023878518	3134379345	Ruth Jenny Salinas	Manipuladora de alimentos
4	ZONIA YUDITH BRACCA ARAUJO	30022330	3209188687	Zonia Yudith Bracca	Manipuladora de alimentos
5	IRIS ELIANA CAMARGO SANTOS	1118858386	3143380627	IRIS ELIANA CAMARGO SANTOS	Manipuladora de alimentos
6	MARY LUZ RODRIGUEZ ADAN	47430552	3123904293	Mary Luz R. R.	Manipuladora de alimentos
7	DANNYS CONSUELO GONZALEZ TAPIAS	58305849	3143069638	Danny Tapia	Manipuladora de alimentos
8	FLOR ESMIRA TELLEZ SILVA	1048821209	3217616927	Flor Esmira Tellez Silva	Manipuladora de alimentos
9	NOHORA LUCERO DAZA CHALA	21182366	3044754124	Nohora Lucero Daza Chala	Manipuladora de alimentos
10	NATIVIDAD CRTEGA FONSECA	33645212	3132195564	Natividad Ortega F.	Manipuladora de alimentos

2133
(403)

FORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINUA		FCC-001 Versión 1 Páginas de		 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  Casanare	
Fecha: 22-08-2023		ETC: Gobernación del Casanare Horas impartidas:			
operador: U.T. PAE INTERNADOS 2023 realizada por: Angelica Carrero Padilla firma: 		Temática: Buenas prácticas de manufactura y aseguramiento de la inocuidad inducción al programa de alimentación escolar (iniciativa de reducción 0.03%) y forma de contratación y pago Manipulación, preparación y estandarización de menús claves para la inocuidad de alimentos aseguramiento de alimentos			
No	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo
31	EDILIA TUMAY RIES	24191683	321413831	Edilia Tumay	Manipuladora de alimentos
32	NEIDA PINEROS SANTOS	47395847	3133455810	NEIDA PINEROS SANTOS	Manipuladora de alimentos
33	LUZ MERY MALECONADO SILVA	23937372	3103652825	Luz Mery Maldonado	Manipuladora de alimentos
34	MARIA JULIA LARA SANTAN	40250210	313487127	Maria Julia Lara Santan	Manipuladora de alimentos
35	EFIDIA DURAN ABIL	53053519	3214501854		Manipuladora de alimentos
36	MARIA ALIANERA MILLAN MALPICA	1116628507	3144547560	Maria Alianera Millan Malpica	Manipuladora de alimentos
37	MARIBEL CISNEROS	47426500	3222308353	Maribel Cisneros	Manipuladora de alimentos
38	YOLIMA AGUILAR ECHIBOR	47425847	3143818141	Yolima Aguila	Manipuladora de alimentos
39	YUDIELY CHAPARRO CHINGILLA	47425575	3125009379	Yudely Chaparro	Manipuladora de alimentos
40	YUBIS SOLLA Y RECAJUTE BARRETO	1146912116	3116295791	Yuris Ricarte A	Manipuladora de alimentos

FORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINUA			FCC-001 Versión 1 Página 30		 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		 GOBIERNO DEL CASANARE	
Fecha: 22-08-2023 Preparador: U.T. PAE INTERNADOS 2023 Elaborada por: <i>Angelica Carreño Padilla</i> Firma: <i>[Signature]</i>					ETC: Gobernación del Casanare Horas impartidas: Temática: Buenas prácticas de manufactura y aseguramiento de la inocuidad: - Indicador al programa de alimentación escolar desde la resolución 00335 y firma de contratación y pago - Manipulación, preparación y estandarización de ensaladas - Claves para la inocuidad de alimentos - Almacenamiento de alimentos			
No	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo			
21	MIRIAM CORRAZ VELA	23709740	3223410331	Miriam Gonzalez	Manipuladora de alimentos			
22	ANFARO FABIGLA COTE DIAZ	1231781	31140296095	Anfaro Diaz	Manipuladora de alimentos			
23	MARILEY FAJON CARVAJAL ARREHICHE	1066096307	3132303756	MARILEY y JCARVAJAL	Manipuladora de alimentos			
24	MARGELYS CATALINA FRANCO PEREZ	1315858524	3223838873	Margelys franco	Manipuladora de alimentos			
25	GLORIA SILVA FRANCO	47395543	3104060083	Gloria Silva	Manipuladora de alimentos			
26	NELSY ASPIID AYALA ALFONSO	47435051	3143781480	Nelsy Aspid Ayala	Manipuladora de alimentos			
27	AMIA PAULINA VACA CELIS	23403294	3142429608	Amia Paulina Vaca	Manipuladora de alimentos			
28	MARLEHA RUIZ ALBERICIN	34130358	3165638103	Marleha Ruiz Albericin	Manipuladora de alimentos			
29	DIANA LORENA VALENZUELA PUENTES	21658361	3203163000	Diana Lorena V.P.	Manipuladora de alimentos			
30	DEISY DURBANO CACHAY	47420579	3136238294	Deisy Durbano C.	Manipuladora de alimentos			

2304

FORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINUA		FCC-001 Versión 1 Página 1 de 1		 Ministerio de Educación Nacional		 Casanare	
Fecha: 22-08-2023 Organizador: U.T. PAE INTERNADOS 2023 Realizada por: Angelica Carreño Padilla Firma: 				ETC: Gobernación del Casanare Horas impartidas: Temática: Buenas prácticas de manufactura y aseguramiento de la inocuidad - inducción al programa de alimentación escolar desde la resolución 01225 y forma de contratación y pago. - Manipulación, preparación y estandarización de menús. - claves para la inocuidad de alimentos. - aseguramiento de alimentos.			
No.	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo		
11	MARIA NELLY RODRIGUEZ GAMBOA	39657977	3138047154		Manipuladora de alimentos		
12	DIANA CLELIA MENDIVIELSO MENDIVIELSO	1118068845	3118486235		Manipuladora de alimentos		
13	CONSTANZA LARIA REYES	39949309	3214058458		Manipuladora de alimentos		
14	DORELY ALVAREZ OLIVERA	47439062	3112066059		Manipuladora de alimentos		
15	SANDRA FABOLA MALDONADO ACHINGA	23827643	3115623719		Manipuladora de alimentos		
16	BETTY MARINA GRANADOS RODRIGUEZ	68289812	3134615546		Manipuladora de alimentos		
17	LAUDY EMILIANA SEME BERNAL	3073238814	3112816258		Manipuladora de alimentos		
18	CARLELY BURGOS SOLARTEZ	47438778	3213476470		Manipuladora de alimentos		
19	GLADYS RIVERA TIARTEZ	25705397	3132369864		Manipuladora de alimentos		
20	CARMEN PINZON GIRON	23835380	3208628747		Manipuladora de alimentos		

2140

1406

2305

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE*		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 99.

Validación plan de capacitación.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

INFORME DE VALIDACION EJECUCIÓN PLAN DE CAPACITACIÓN – FASE DE ALISTAMIENTO

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL, A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."		VERSIÓN: 01
			FECHA: 11/05/2023

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Evaluar la ejecución del programa de capacitación, en el marco del cumplimiento a lo estipulado en la cláusula segunda: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA, Anexo de calidad e inocuidad en el PAE, numeral 10. "Diseñar y ejecutar el plan de capacitaciones dirigido al personal manipulador de alimentos".

2. ANTECEDENTES

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 actualmente desarrolla el Contrato de Prestación de Servicios No. 1951 de 2023, cuyo Objeto es: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

En cumplimiento a los establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, presenta el plan y programa de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos contratado para la ejecución del contrato en mención.

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

- ✦ 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"

CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos

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

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."		VERSIÓN: 01
			FECHA: 11/05/2023

horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

- ✓ Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021. "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

4. ALCANCE

Al programa continuo de capacitación presentado por la UNION TEMPORAL 2023, para la ejecución del contrato de Prestación de Servicios No. 938 de 2023, a través del cronograma de capacitación.

5. METODOLOGIA

1. Realizar el acompañamiento a las sesiones de capacitación realizadas por el operador.
2. Aplicación de formato de seguimiento a la capacitación. Anexo 1
3. Levantamiento de acta de reunión.
4. Intervención de los profesionales de la interventoría de solicitarse o requerirse.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."		VERSION: 01
			FECHA: 11/05/2023

6. RESULTADOS

Durante el periodo de ejecución de la fase de alistamiento, se realizó proceso de inducción a personal manipulador de alimentos de las residencias escolares, socializando cada uno de los temas básicos, necesarios para el inicio de la fase de alistamiento:

La formación encerró temáticas generales como:

- buenas prácticas de manufactura y seguimiento de la inocuidad,
- inducción al programa de alimentación escolar PAE desde la resolución 00335 y forma de contratación.
- manipulación, preparación y estandarización de minutas – Guías de preparación.

Las capacitaciones fueron dadas por cada uno de los coordinadores de zona, quienes previamente fueron capacitados por Angélica Carreño coordinador operativo, estrategia usada con el fin de capacitar al 100% de las manipuladoras de alimentos.

- Relación ejecución plan de capacitación

1. Se realizó capacitación en las instalaciones de la planta de almacenamiento de la UNION TEMPORAL INTERNADOS 2023 el día 22 de agosto de 8:00 am a 4pm,
2. Se realizó levantamiento de acta de reunión y formato de seguimiento a la capacitación.
3. Mediante la capacitación verificada por parte de interventoría y el informe físico presentado por el operador, se logra evidenciar una cobertura del 100 % del personal manipulador de alimentos reportado para la fase de alistamiento.

7. RECOMENDACIONES

- Cuando se presente rotación de personal por algún ingreso, se debe realizar la respectiva capacitación de iniciación del programa.
- Se debe estar realizando acompañamiento constante al personal manipulador de alimentos, con el fin de garantizar el cumplimiento de plan de capacitación.
- Seguir sensibilizando a las manipuladoras de alimentos frente a la importancia de la aplicación de todos y cada uno de los programas y de los conocimientos adquiridos en pro del bienestar de los NNAJ beneficiarios del programa.
- Para el proceso de estandarización de porciones, se haga uso de todos los implementos de protección personal, con el fin de reforzar su uso en el proceso diario de las manipuladoras de alimentos.
- Realizar recordatorios periódicos a las manipuladoras de alimentos acerca de la rotación del menú sobre todo cuando se presenten recesos escolares.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."		VERSIÓN: 01
			FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023 | **FECHA:**

CONTRATISTA | **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023**

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

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: | **HORA:** | **MUNICIPIO:**

N° | **AFIRMACIÓN** | **CALIFICACION**

Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos

1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	

Contenido

3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	

Utilidad y aplicabilidad de la capacitación

6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	

Logística

9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	
10	La logística y organización del evento fue adecuada	
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	

SUMATORIA

CALIFICACION | **Cumple 1** | **No cumple 0**

Observaciones:

Capacitador:	Interventor:
Nombre:	Nombre:
Cargo:	Cargo:

Correo Electrónico: uniontemporalpaeinternados2023@gmail.com

248

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023 OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
		VERSIÓN: 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	FECHA:
---	---------------

CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
--------------------	------------------------------------

"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA: 22/07/2023	HORA: 8:00 am - 4 pm	MUNICIPIO: Kpa
--------------------------	-----------------------------	-----------------------

N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
----	------------	--------------

Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos

1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	7
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	7

Contenido

3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	7
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación	7
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	7

Utilidad y aplicabilidad de la capacitación

6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	7
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	7
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	7

Logística

9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	7
10	La logística y organización del evento fue adecuada	7
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	7
SUMATORIA		77

CALIFICACION	Cumple 1 No cumple 0
---------------------	----------------------

Observaciones:

Capacitador: Angelica M. Corrao	Interventor: Jena Jugo
Nombre: Angelica Corrao	Nombre: Jena Jugo
Cargo: Coordinadora Operativa	Cargo: Prof. Asistente

Correo Electrónico: uniontemporalpaeinternados2023@gmail.com

2312

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

I. INFORMACIÓN GENERAL

TITULO ACATIVA	PIANTA UNION TEMPORAL	ETC	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CUIDAD / MUNICIPIO	YOPAL	URBANO / RURAL	4
SECTOR	PAE INTERMEDIO 2023	FECHA VISITA	22/08/2023	HORA INICIO	8:00 a.m		
INTERVENIDOR	UNION TEMPORAL PAS INTERNADOS 2023	CONTRATO NO.	1938 DE 2023	VISTA NO.	1	HORA TERMINACIÓN	4:00 p.m
ALCANTARILLA	3. SERVICIO DE INTERNADO	1	3				

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recibir información contable en forma de reportes. Que el PAF y los docentes de los centros de PAF, así como tener como propósito formular y recibir seguimiento a las acciones del PAF con el fin de garantizar la oportuna y adecuada de la información correcta del Programa.

II. ASISTENTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
Lynix Ortiz Garcia	4102716619	Coordinador de PAF	3102193901
Indelica Milena Carrero	52876327	Coordinadora de PAF	3806237799
Luz Lugo	49440578	Interventora	3203013512

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

VERIFICAR CAPACITACION REALIZADA POR LA UNION TEMPORAL PAF INTERMEDIO 2023 AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS CON EL FIN DE GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE CAPACITACION.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

SE VERIFICÓ LAS INSTALACIONES DONDE SE REALIZA LA CAPACITACION CON EL FIN DE QUE SE GARANTICE UN AMBIENTE APROPIADO PARA LOS ASISTENTES.

SE OBSERVO QUE EL PERSONAL ENCARGADO CUMPLE CON LAS CONDICIONES DE IDONEIDAD PARA DAR EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES PROPUESTAS SE TRABAJA CON LA METODOLOGIA EXPOSITIVA CON AYUDAS AUDIOVISUALES - DIGITALES Y EXPOSICION DIAPPOSITIVAS.

REALIZAN E IMPARTEN TEMAS DE MANEJO Y MANEJO DE GUIAS DE PREPARACION, PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION, DILIGENCIAMIENTO DE FORMULARIOS, ENTORNO Y MANEJO DE DESECHO SOLIDOS Y LIQUIDOS Y SUS RESPECTIVOS DILIGENCIAMIENTO DE

2100

1914

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

SE HIZO ÉNFASIS EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA CON EL FIN DE
GARANTIZAR Y EVITAR RIESGOS FÍSICOS, QUÍMICOS Y
BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS.

IGUAL FORMA QUE REALICEN EN IMPARTIR FORMACIÓN
INSTANTE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
Y EN MANEJO DE ALIMENTOS, CON EL FIN DE QUE
IMPLAN CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

ASISTENTE: ANGELA CARRERO
NOMBRE: ANGELA CARRERO
CÉDULA:
PUESTO: COORDINADORA ADMINISTRATIVA
CÓDIGO: 35.26.323
NOMBRE:
CÉDULA:
PUESTO:
NOMBRE:
CÉDULA:
PUESTO:
NOMBRE:
CÉDULA:

FIRMA: [Firma]
NOMBRE: [Nombre]
CÉDULA: [Cédula]
PUESTO: [Puesto]
NOMBRE:
CÉDULA:
PUESTO:
NOMBRE:
CÉDULA:

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 100.

Informe de capacitación a personal manipulador periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

2315

 <p>UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023</p>	<div>     </div> <p>CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023 OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE" INFORME DE EJECUCION No 1 DE LOS PERIODOS DEL 25 AL 31 DE AGOSTO Y 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023</p>
--	--

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORME DE CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

PERIODO DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023

Yopal – Casanare

2023

2153

19/7

2316

 <p>UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023</p>	 <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL</p>			
	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS			
	SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023			
	OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".			
INFORME DE EJECUCION No 1 DE LOS PERIODOS DEL 25 AL 31 DE AGOSTO Y 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023				

Operador: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	ETC: SECRETARIA EDUCACIÓN DEPARTAMENTO CASANARE	DEL DE	FECHA: SEPTIEMBRE	
			LUGAR: EN LOS 14 MUNICIPIOS DEPARTAMENTO DE CASANARE CON RESIDENCIAS ESCOLARES	DEL DE DE CON

1. JUSTIFICACIÓN

La siguiente capacitación se realiza con el propósito de dar a conocer al personal manipulador, los conceptos básicos, normas y resoluciones vigentes que rigen su labor y que son de cumplimiento obligatorio. Las BPM cubren tanto las actividades operativas de recepción almacenamiento, distribución transporte, como las de control y seguimiento como requisitos básicos

2. OBJETIVO

Capacitar al personal manipulador que integra nuestra empresa, sobre los correctos procedimientos a aplicar en los procesos de recepción almacenamiento, distribución transporte, destinados a garantizar la conservación de las características y propiedades de los insumos y materia prima.

3. DIRIGIDO A

La población objeto para esta capacitación, aplica para todo el personal manipulador que interactúa en los diferentes procesos de recepción almacenamiento y, distribución de alimentos

4. CONTENIDO

TEMA	OBJETIVO ESPECÍFICO	REALIZADO POR	TIEMPO
✓ Claves para la inocuidad	Asegurar que el personal manipulador conozca y aplique las normas colombianas vigentes para mantener una buena práctica.	SUPERVISORES ZONALES	60 minutos
✓ Refuerzo de plan de saneamiento	Establecer los procedimientos y normas para	SUPERVISORES	60 minutos

Yopal (Casanare) CALLE 40 No. 46 MANZA A LOTE 17 BARRIO CIRUMA DOS

Tel: 3102193901

E-mail: utinternados2023@gmail.com

2154
1918

2317

 <p>UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023</p>	 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL			
	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS			
	SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023			
	OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"			
INFORME DE EJECUCIÓN No 1 DE LOS PERIODOS DEL 25 AL 31 DE AGOSTO Y 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023				

	explicarles la aplicabilidad del plan de saneamiento.	ZONALES	
✓ Refuerzos en buenas prácticas de manufacturas	realizar un buen almacenamiento de los alimentos estibas y rotulados aplicando las buenas prácticas de manufactura.	SUPERVISORES ZONALES	60 minutos
✓ Hábitos saludables	concientizar sobre la alimentación saludable y las cinco claves de los hábitos alimenticios.	SUPERVISORES ZONALES	60 minutos

5. METODOLOGÍA

La metodología aplicada será a través de la utilización de recursos digitales, diapositivas y personal capacitador experto en el tema.

6. MATERIALES DE FORMACIÓN

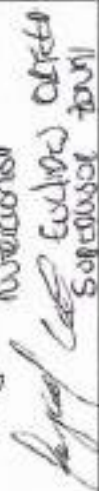
MATERIALES

1. Video vean
2. Diapositivas
3. Tazas medidoras
4. Planillas y formatos físicas
5. Tablero en acrílico

2155
1419

	MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	
UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - CASANARE		
INFORME DE EJECUCION No. 1 PERIODO: 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023		
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO No. 1951 DE 02/08/2023		
REGISTRO FOTOGRÁFICO ASISTENCIA CAPACITACIÓN		
		
INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS - SEDE MIRAFLORES		

2325

FORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINUA		FCC-001 Versión 1 Página __ de __		  MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		 Es el Tiempo de Casanare	
Fecha: 07/09/23 Operador: U.T PAE INTERNADOS 2023 Realizada por: Angelica Moreno f Firma: 		ETC: Gobernación del Casanare Horas impartidas: - BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y ASESORAMIENTO DE LA INICIACIÓN AL PAE desde la Resolución 00835 - INICIACIÓN AL PAE desde la Resolución 00835 - FORMACIÓN DE CAPACITACIÓN - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA - CLAVES DE INICIACIÓN ALIMENTARIA - ALIMENTACIÓN INICIACIÓN DE ALIMENTOS					
No.	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo		
1	Hardy Romero Cerezo	1.115.850.821	3138023890		Manipulador		
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							

2325

2318

 <p>UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023</p>	   
	<p align="center">CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023</p>
	<p align="center">OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".</p>
	<p align="center">INFORME DE EJECUCION No 1 DE LOS PERIODOS DEL 25 AL 31 DE AGOSTO Y 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023</p>

7. SOPORTES

Evidencia fotográfica de la capacitación, planillas de asistencia de las manipuladoras vinculadas y cronograma de capacitación.

8. OBSERVACIONES

Para la capacitación en normativa y temas de la capacitación, dirigida por el Coordinador Operativo del contrato Ingeniero de Alimentos Wilmer Cubillos Gómez se firma el formato de asistencia por personas entre manipuladoras de sedes educativas.

**sAprobó. WILMER
ORLANDO CUBILLOS
Coordinador Operativo**

FIRMA:



7/16
1420

FORMATO DE LISTA DE ASISTENCIA A
CAPACITACIÓN CONTINUA

FCC-001

Versión 1

Página __ de __



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casanare

Fecha: 25/09/23

ETC; Gobernación del Casanare

Operador: U.TPAE INTERNADOS 2023

Horas impartidas: - BOMAS PLANTAS DE MANUFACTURA Y ASECCIONAMIENTO
de la industria
- INNOVACION AL PROBLEMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
- REDUCCION DE LOS COSECHOS Y FORMA DE CONSUMIR
- MANUFACTURA Y ECONOMIA DE MUESTRA
- CLASIFICACION Y ECONOMIA ALIMENTARIA
- ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Realizada por: ANGELICA GARCIA F.
NACIONALISTA

Firma: *Angelica Garcia F.*
Explicar como

No.	Nombres y Apellidos	Cédula	Teléfono	Firma	Cargo
1	Angelica Maria Sobano	1006450142	321950600	Angelica Maria	Manipuladora
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

25/09/23

2321

2325

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE*		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 102.

Certificación ejecución plan de
capacitación periodo del 01 al 30 de
septiembre de 2023

2323

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE®		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 101.

Validación plan de capacitación periodo del 01 al 30 de septiembre de 2023.

1425

2324

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 01
			FECHA: 02/05/2023
CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO			

CERTIFICACIÓN VALIDACIÓN DE PLAN DE CAPACITACION DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

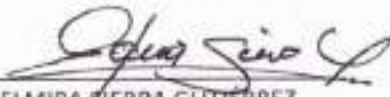
La **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023** identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2023, se presentaron novedades de ingreso de manipuladoras de alimentos, de acuerdo a los requisitos del objeto contractual y la legislación sanitaria vigente se capacito por parte de la Unión Temporal PAE Internados 2023 cumpliendo con el plan de capacitación establecido.

MUNICIPIO
TÁMARA
AGUAZUL
PAZ DE ARIPORO

MANIPULADORA
MAURILA DE JESUS TUMAY TUMAY
MARILY ROMERO CUEVAS
ANGELICA MARIA SOLANO VELANDIA

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento de capacitación al personal que dio ingreso en el periodo del 1 al 30 de septiembre.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1


EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
 Interventora
 Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

2169

1476

 Edelmira Sierra Asesoría y Consultoría	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 01
			FECHA: 02/05/2023
CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO			

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA

El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

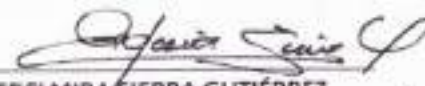
CERTIFICAR QUE

La **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023** identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", presentó informes de ejecución comprendido del 1 al 30 de septiembre de 2023, acreditó cumplimiento a:

Resolución 2674 de 2013 (22 jul 2013) **CAPÍTULO III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**; cito textualmente el **Artículo 12 Educación y Capacitación**: "(...) Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y Prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo tareas que se les asigne o desempeñen, con el fin de que se encuentre en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. (...)". Por lo anterior se validó en cumplimiento del PLAN de capacitación de acuerdo al cronograma establecido para los períodos relacionados.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento al plan de capacitación continuada.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1


EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
 Interventora
 Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

2327

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE*		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 103.

Informe de trazabilidad de materias primas en la operación del PAE periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

2328

 UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL						
	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS						
	SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023						
	OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"						
INFORME DE EJECUCION PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023							

INFORME DE TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS AGOSTO

 UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL			
	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023			
	OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"			
INFORME DE EJECUCION PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023				

1. INTRODUCCION

La normatividad colombiana respecto a la trazabilidad indica en la Resolución 2674 del 2013, capítulo IV, artículo 19, que los productos alimentarios deben cumplir con el rotulado y etiquetado de la forma reglamentada en la Resolución 5109 del 2005.

La unión temporal PAE internados 2023 implemento el programa de trazabilidad permite gestionar eficazmente la calidad de las materias primas y productos exigidos en la minuta patrón y ciclos de menús del programa de alimentación escolar PAE, puesto que se lleva un control y cuidado, mediante el rastreo de todos los parámetros y variables que inciden en su producción.

2330

 UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL			
	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023			
	OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"			
INFORME DE EJECUCION PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023				

2. MODELO OPERATIVO

Cuenta con una bodega y/ o depósito de alimentos ubicada en el CALLE 40 No. 46 MANZA A LOTE 17 BARRIO CIRUMA DOS en el municipio de Yopal Casanare, la cual fue ofertada en el proceso de selección abreviada: **SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023**, para los procesos de logística implementados en el plan de rutas para la entrega y distribución de materias primas e insumos necesarios para la prestación del servicio de alimentación escolar PAE para las modalidades residencias escolares en el Departamento de Casanare.

1432

 <p>UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div> <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL</p> <p><i>Aprender</i></p> </div>  <div> <p>Es el tiempo de Casanare</p> <p>Asociación de Promotores Comunitarios</p> </div> </div> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SECOPII CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023</p> <p>OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"</p> <p>INFORME DE EJECUCION PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023</p> </div>
--	--

3. FLUJOGRAMA TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS



4. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Una vez estructurado el programa de trazabilidad y recepción de materia prima, se socializó con todo el personal de la empresa, tanto directivos como personal operativo de bodega y manipuladoras de alimentos de las unidades aplicativas para que todos estuvieran sincronizados con las actividades y su funcionamiento, también para que las directivas hicieran formal la implementación y apoyaran con cualquier tipo de recursos en caso de ser necesarios.

 <p>UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div> <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL</p> </div> <div>  </div> <div>  </div> <div>  </div> </div> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SECOPII CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023</p> <p>OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"</p> </div> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>INFORME DE EJECUCION PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023</p> </div>
--	--

4.1 Recepción de materias primas e insumos:

Se inicia con realizar la orden de pedido de materias primas, productos e insumos a los proveedores, cuando estos llegan a la bodega los operarios reciben diligenciando el formato "RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS" así:

Se diligencia un formato de recepción de materia prima con el fin de organizar y tener una secuencia lógica en el programa de trazabilidad.

En la bodega ofertada se manejan las materias primas para cada una de las modalidades de atención. Estos formatos incluyen la información de la fecha de recepción de la materia prima, el lote y la fecha de vencimiento, temperatura del producto al momento de recibirlo, cantidad recibida en kilogramos, verificación del cumplimiento de la resolución 5109 del 2005 mediante un chek list, condiciones de empaque y embalaje, presencia o no de infestación en el producto, color y olor, condiciones en las que llega el vehículo de transporte, y definición de los parámetros evaluado. De igual manera se evalúa si el productos es conforme o no conforme y los criterios de referencia para poder calificar y realización reposición de manera inmediata.



Registro Fotográfico No. 1:

Inspección de calidad de materias primas.

2333

	 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL			
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023				
OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"				
INFORME DE EJECUCION PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023				



Registro Fotográfico No. 2:

Cumplimiento de las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y protección social – Rotulado.



Registro Fotográfico No. 3:

Cumplimiento de las Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y protección social – Rotulado.

1435

 <p>UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023</p>	<div>     </div> <p>CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SECOPII CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023 OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE" INFORME DE EJECUCION PERÍODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023</p>
--	--

3.2.2 Registro y almacenamiento de materias primas, producto e insumos que componen los ciclos de menú para modalidad PS - residencias escolares.

El producto final es contabilizado, inventariado y finalmente almacenado acuerdo a la naturaleza y vida útil del producto, para posteriormente incluirlos en el inventario para el nuevo despacho.

3.2.3 Despacho de materias primas, producto e insumos que componen los ciclos de menú para modalidad PS –residencias escolares

Las materias primas, productos e insumos son cargados y distribuidos a las cabeceras municipales en vehículos ofertados garantizando la cadena de frío. Cada producto es descontado del inventario, y es contabilizado junto con el conductor al momento de entregarles para la distribución el cual es soportado con la remisión de entrega de materias primas e insumos.

Durante el despacho de producto terminado se tiene en cuenta los siguientes aspectos:

- Fecha de cargue: Indica la fecha en que se realiza el cargue del producto terminado y se envía en el carro de transporte.
- Placa del vehículo de transporte: corresponde a registrar la información de la placa del vehículo para su plena identificación.
- Estado de presentación del vehículo: Se verifica puertas, estibas, paredes, techos, pisos.
- Condiciones higiénicas del vehículo: se evalúa concepto sanitario
- Estado del personal transportador: uso de dotación, carnet de manipulación
- Verificación del producto entregado: evalúa el trato que se le da a las materias primas y la temperatura del producto que se entrega de acuerdo a la naturaleza y vida útil de cada una.

  	<p>CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023 OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"</p>
<p>UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023</p>	<p>INFORME DE EJECUCION PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023</p>

[illegible]

Todos los aspectos anteriores son incluidos dentro de los registros de trazabilidad el cual abarca desde que es recibida la materia prima y enlazándola con el lote del proveedor de origen, hasta que es entregada en las unidades aplicativas beneficiarias del programa de alimentación escolar PAE.

	 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL			
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023				
OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"				
INFORME DE EJECUCION PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023				


Registro Fotográfico No. 7:

Proceso de ensamble y alistamiento de materia prima utilizar en la minuta y ciclos de menús del PAE, que se realiza a través del análisis y [auditoría de calidad](#).

3.2.4 Recepción de materias primas, producto e insumos que componen los ciclos de menú para modalidad PS residencias escolares en las Unidades aplicativas

El personal responsable del recibo de las materias primas, productos e insumos son las manipuladoras contratadas por la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 las cuales cumplen con las Buenas prácticas de manipulación de alimentos: Uniforme limpio; uso de gorro y tapaboca; botas limpias y cerradas, manos limpias; uñas cortas; ausencia de lociones, accesorios en el cuerpo y maquillaje.

Al momento de recibido se verifican los parámetros de calidad establecidos en la resolución 5109 del Ministerio de Salud y Protección Social y se diligencia el formato de remisión de materias primas e insumos así:

Yopal (Casanare) CALLE 40 No. 46 MANZA A LOTE 17 BARRIO CIRUMA DOS
Tel: 3102193901

E-mail: utnutricioncasanare2023@gmail.com

2338

 <p>UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023</p>	 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL   
	<p align="center">CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SECOPII CAS-OAJ-LP-009-2023 Y NO. INTERNO 1951 DE 2/08/2023</p>
	<p>OBJETO: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"</p>
<p align="center">INFORME DE EJECUCIÓN PERIODO DEL 25 AL 31 DE AGOSTO 2023</p>	

Conclusion

Desde el área de calidad la Unión Temporal PAE internados 2023, se realizó la puesta en marcha, actualización y gestión de todos los programas complementarios a la inocuidad alimentaria, como lo son los programas de limpieza y desinfección, control integral de plagas y roedores, control de residuos sólidos, control de agua potable, muestreo y buenas prácticas de manufactura, también el diseño y mejora de todos los formatos de dichos programas. Adicionalmente se realizó como iniciativa el diseño de otros programas no implementados en la empresa, como son el programa de mantenimiento de maquinaria y equipo en bodega, control de proveedores, calibración de equipos, trazabilidad, muestreo microbiológico.

La finalidad básica de la trazabilidad fue la de proporcionar la información imprescindible y necesaria de un producto a lo largo de toda la cadena alimentaria del PAE, así como localizar, inmovilizar y retirar algún producto, en caso de que surjan problemas de seguridad alimentaria, con la mayor rapidez, precisión y eficacia garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos. Toda esta información está a disposición de las autoridades sanitarias en el caso de que sea requerida.

Elaboro: 
 WILMER CUBILLOS
 ING DE ALIMENTOS
 COORDINADOR PAE INTERNADOS

1940

2339

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE*		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 104.

Certificación de Validación del sistema de trazabilidad de materias primas en la operación del PAE periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

2340

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 01
			FECHA: 02/05/2023
CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO			

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO PROGRAMA DE TRAZABILIDAD DE MATERIAS PRIMAS

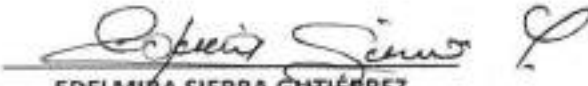
El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite:

CERTIFICAR QUE:

La **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023** identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en la ejecución del periodo comprendido del 25 al 31 de agosto de 2023, acreditó entre otros aspectos la implementación del programa de trazabilidad garantizando la calidad de las materias primas y productos exigidos en la minuta patrón y ciclos de menús del programa de alimentación escolar PAE, a través del control y cuidado, mediante el rastreo de todos los parámetros y variables en cumplimiento a la normatividad colombiana respecto a la trazabilidad indicada en la Resolución 2674 del 2013, capítulo IV, artículo 19.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento al programa de trazabilidad de materias primas.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1


EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
 Interventora
 Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

1992

2341

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE*		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 105.

Certificación validación reporte de
proveedores en la operación del
programa de alimentación escolar PAE
periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.

2342

 edelmira sierra asesora & consultora	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-006-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		VERSIÓN: 01
			FECHA: 02/05/2023
CERTIFICACIONES DE CUMPLIMIENTO			

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO REPORTE DE PROVEEDORES – OPERACIÓN PAE

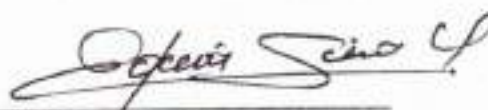
El suscrito interventor **EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ** en cumplimiento de lo establecido en la cláusula segunda del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 que establece las obligaciones específicas de la interventoría, entre ellas la de certificar el cumplimiento del contrato intervenido en el marco de la interventoría técnica y la de aprobar el pago de las actas parciales en el marco de la interventoría financiera, se permite

CERTIFICAR QUE

La **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023** identificada con NIT 901.738.878 - 6 en la ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1951 de 2023 cuyo Objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", en el periodo comprendido del 25 al 30 de agosto de 2023, acreditó entre otros aspectos soporte de reporte de proveedores que prestaron los servicios en la operación del programa de alimentación escolar PAE; información validada a través del formato autorizado por la UAPA.

Esta interventoría verificó y validó que el contratista diera cumplimiento a la actividad de reporte de proveedores – operación PAE.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal al primer (1) día del mes de diciembre de 2023, para pago de ACTA PARCIAL No. 1



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Interventora

Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

1444

2343

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-DAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER - PAE-2023-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE		VERSIÓN: 01
			FECHA: 16/08/2023

ANEXO. 106.

Registros sanitarios (INVIMA) y conceptos sanitarios de establecimientos de comercio de proveedores del programa PAE, periodo del 25 al 31 de agosto de 2023.



CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: ALIMENTOS ▼	Producto: alimenticios del campo
☐ Por nombre del Producto ☐ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente: ☐ Por Marca de Producto ☒ Por Titular ☐ Por Importador ☐ Por Fabricante	
Ingrese parte del titular del producto (mínimo 3 caracteres)	

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

m5r8

m5r8

Nueva Imagen

Buscar

Nueva Consulta

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

	ARTIFICIAL DE FRUTOS ROJOS; YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO AL NATURAL; YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON FRESA CON STEVIA; YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON FRUTOS MORADOS CON STEVIA YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON MELOCOTÓN CON STEVIA.				
20257394	QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO VARIEDADES: DOBLECREMA; SIETE CUEROS; CON BOCADILLO(QUESADILLO); CON ESPECIAS(FINAS HIERVAS); CAMPESINO; COSTEÑO; CON SABOR ARTIFICIAL A QUESO CHEDDAR; QUESO PERA. QUESO FRESCO GRASO SEMIBLANDO VARIEDADES: CUAJADA. QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO VARIEDADES: DOBLECREMA; CAMPESINO; COSTEÑO; TIPO MOZZARELLA; CON DULCE DE FRESA(QUESO PERA CON FRESA); CON DULCE DE FRUTOS MORADOS(QUESO PERA CON FRUTOS MORADOS); CON DULCE DE MELOCOTÓN(QUESO PERA CON MELOCOTÓN). QUESO FRESCO SEMIGRASO BLANDO VARIEDADES: QUESO PARA UNTAR; SUERO COSTEÑO; REQUESÓN.	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	RSA-0026430-2023	Vigente	20



CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: ALIMENTOS <input type="button" value="v"/>	Producto: alimenticios del campo
☐ Por nombre del Producto ☐ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente: ☐ Por Marca de Producto ☒ Por Titular ☐ Por Importador ☐ Por Fabricante	
Ingrese parte del titular del producto (mínimo 3 caracteres)	

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

rn5r8

rn5r8

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

20194087	CON MARACUYÁ, YOGURT ENTERO CON DULCE CON GUANÁBANA, YOGURT ENTERO CON DULCE CON FRUTOS ROJOS, YOGURT ENTERO CON DULCE CON MANGO, YOGURT ENTERO CON DULCE CON FRESA(YOGURT GRIEGO), YOGURT ENTERO CON DULCE CON FRUTOS MORADOS(YOGURT GRIEGO), YOGURT ENTERO CON DULCE CON MELOCOTÓN (YOGURT GRIEGO), YOGURT ENTERO CON DULCE CON MARACUYÁ(YOGURT GRIEGO), YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE MELOCOTÓN, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE FRESA, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE FRUTOS MORADOS, YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON SABOR ARTIFICIAL DE FRUTOS ROJOS, YOGURT DESCREMADO SIN DULCE DESLACTOSADO AL NATURAL, YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON FRESA CON STEVIA, YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON FRUTOS MORADOS CON STEVIA YOGURT DESCREMADO SIN AZÚCAR DESLACTOSADO CON MELOCOTÓN CON STEVIA.	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	RSA-0011132-2020	Vigente	20
----------	---	----------------------------	------------------	---------	----

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA

RESOLUCIÓN No. 2018025952 DE 21 de Junio de 2018

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015,

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Artículo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto". (Negrilla fuera de texto.)

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido artículo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20181124110 de fecha 21/06/2018, el (la) Señor (a) JULIO ROBERTO LOPEZ BERMUDEZ, actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Artículo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de CINCO (5) años al producto que se describe a continuación:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-005090-2018	RADICACION:	20181124110
EXPEDIENTE:	20148817		
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER		
PRODUCTO:	NOMBRE DEL PRODUCTO (VER NUMERAL 6 DEL INSTRUCTIVO): GRASO SEMIDURO(DOBLECREMA EN BARRA); GRASO SEMIDURO(DOBLE CREMA TAJADO); SEMI GRASO SEMIDURO(DOBLECREMA EN BARRA); SEMIGRASO SEMIDURO(DOBLECREMA TAJADO); GRASO SEMIDURO(SIETE CUEROS); GRASO SEMIDURO CON BOCADILLO(QUESADILLO); SEMIGRASO SEMIDURO CON ESPECIAS(FINAS HIERVAS); GRASO SEMIDURO(CAMPESINO); SEMIGRASO SEMIDURO(CAMPESINO); GRASO BLANDO(CUAJADA); SEMIGRASO BLANDO (CUAJADA); GRASO SEMIDURO(COSTEÑO EN BARRA); GRASO SEMIDURO(COSTEÑO RALLADO); SEMI GRASO SEMIDURO(COSTEÑO EN BARRA); SEMIGRASO SEMIDURO(QUESO TIPO MOZZARELLA); GRASO SEMIDURO(PERA); SEMIGRASO SEMIBLANDO CON DULCE DE FRESA(QUESO PERA CON FRESA); SEMIGRASO SEMIBLANDO CON DULCE DE MORA(QUESO PERA CON MORA); GRASO BLANDO (QUESO PARA UNTAR); SEMIGRASO BLANDO (REQUESÓN).		



República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA

RESOLUCION No. 2018025962 DE 21 de Junio de 2018

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015,

MARCA (S):	DEL CAMPO, ALIMENTICIOS DEL CAMPO, ALIMENTOS DEL CAMPO
PRESENTACIONES COMERCIALES:	Desde 50g hasta 5000g, desde 5kg hasta 15 kg
TITULAR (ES):	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS con domicilio en YOPAL - CASANARE
FABRICANTE (ES):	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS con domicilio en YOPAL - CASANARE

ARTÍCULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que haya lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiéndole que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días DIEZ (10) siguientes a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contará a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 21 de Junio de 2018
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



Validez

desconocida

Firma digitalizada por

SERGIO ALFONSO

TRONCOSO RICO

Fecha: 20180628

Revisado por: Ardis Peña, Código 473
Revisado por: Denisse Moscoso Mejía, Código 2102
Locación: BOGOTÁ D.C.,
Colombia

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Bogotá

www.invima.gov.co



2348

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/05/13		
Ciudad / Departamento	YOPAL (CASANARE)	Fecha	2023/04/13	Acta No.	8

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	9011482019-2	Dirección	CRA 24 No. 34 - 25 BR VILLA CONSUELO
Razón Social	ALIMENTICIOS DEL CAMPO SAS	Teléfonos	3212426187 - 3105660170
NIT - CC	9011482019	Correo electrónico	alimenticiosdelcampo@gmail.com
Representante Legal	JULIO ROBERTO LÓPEZ BERMUDEZ	Fax	NO INFORMA
GTT	ORINOQUIA	Oficio Comisorio	7307-0157-23
Objetivo de la visita	REALIZAR VISITA DE INSPECCION SANITARIA EN ATENCION A GESTION DEL RIESGO (LISTADO PRIORIZADO) CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 2310 DE 1986, RESOLUCIÓN 1804 DE 1989, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	15	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO APLICA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)		
	LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		
Queso fresco , variedad Campesino		47 Toneladas /año	

MA