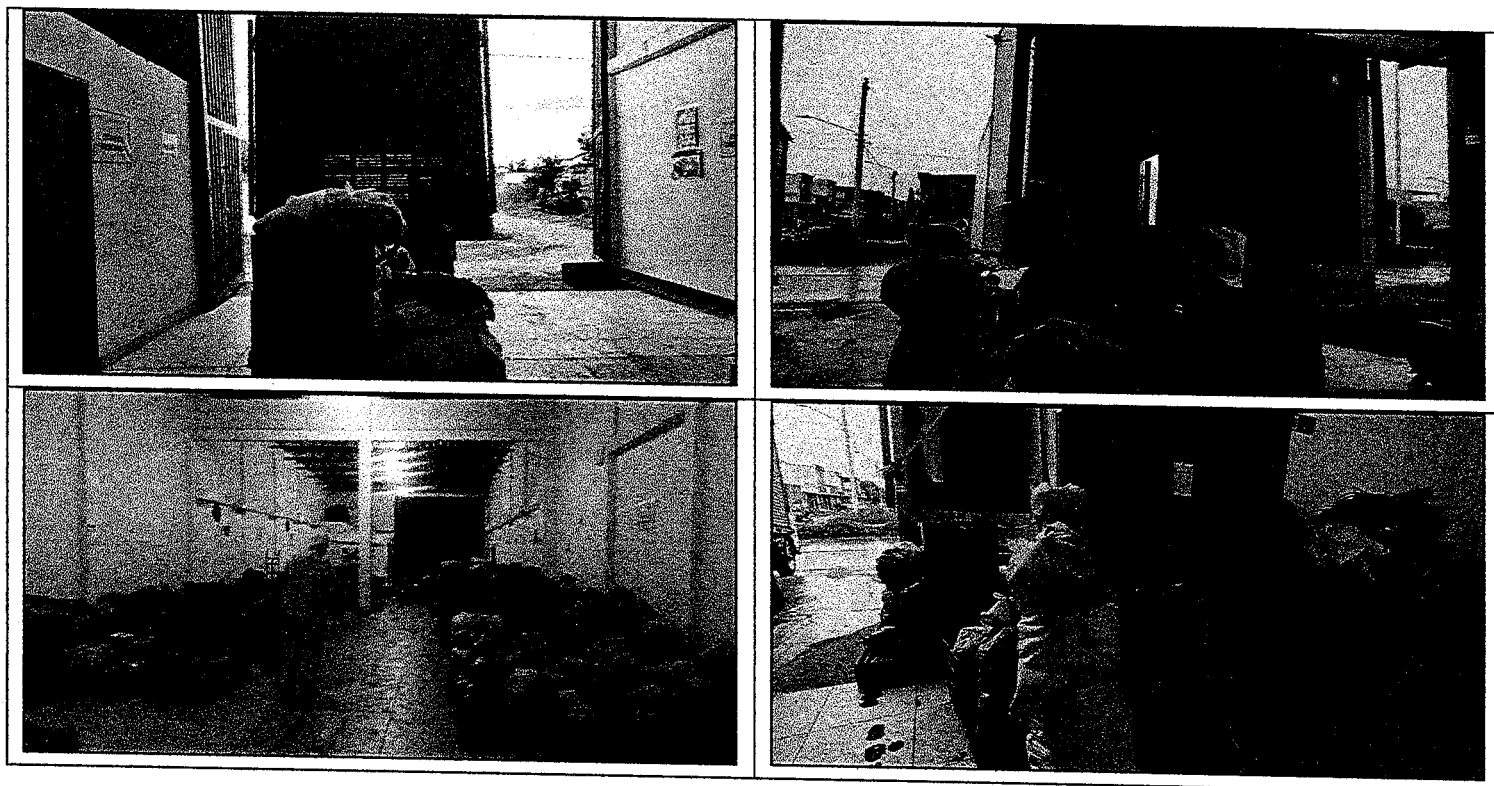




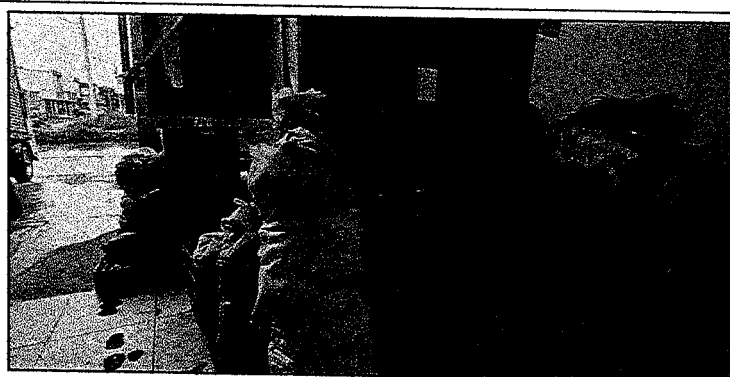
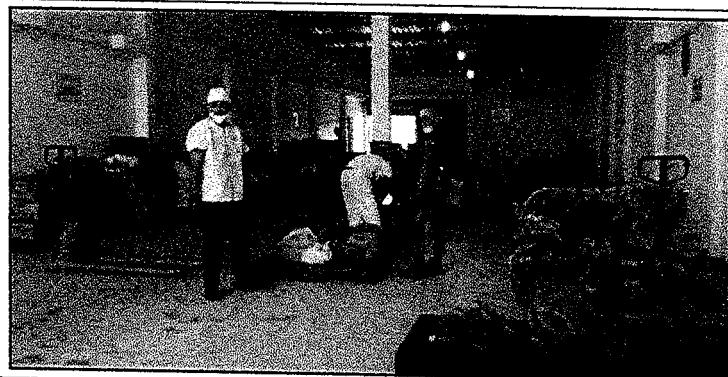
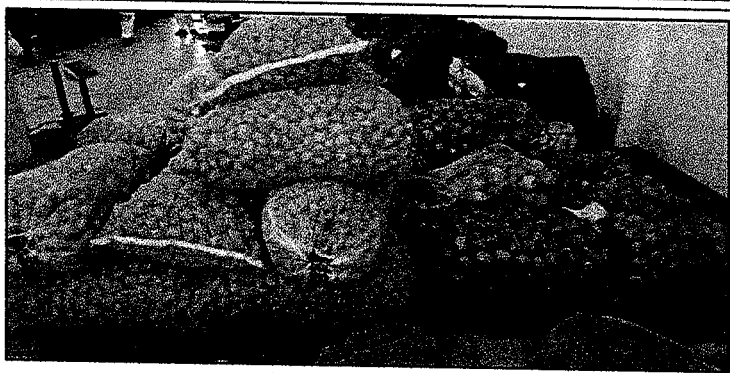
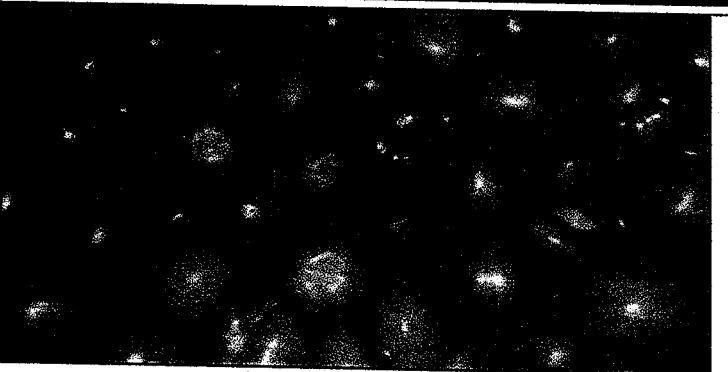
1.1.1 INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORÍA

Para el presente objeto de informe comprendido del 30 a octubre al 03 de noviembre de 2023 no se realizaron intercambios aprobados por la firma interventora para la semana 1 del menú 1 al 5, 21 y 22.

2. VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PARA PREPARACIÓN EN SITIO

2.1 Etapa de recepción, empackado y embalado de la Materia Prima.

En esta etapa se encuentran productos perecederos. Los diferentes productos de frutas y verduras llegan en a granel, su aspecto es fresco (ajuste positivo), para su posterior ensamblaje (empacado y embalado) de acuerdo a las cantidades requeridas para cada una de las sedes atendidas desde bodega principal. Se realiza por parte de los profesionales de la INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA, un proceso de selección y verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, se evidencia Fruver en estado adecuado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad. Se aprueba el cargue y despacho del vehículo transportador de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Casanare.



Control de calidad de acuerdo a parámetros de aceptación / rechazo:

- Estado: Fresco
- Color: uniforme y brillante.
- Textura: firme y blanda.
- Apariencia: brillante y uniforme en tamaño.
- Libre de daños físicos y mecánicos

Observaciones:

Los productos perecederos frutas, verduras y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa de polietileno las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver, se informó al jefe de bodega la importancia de los orificios en las bolsas para mantener el producto y disminuir el proceso de maduración. Se resalta de que antes de cargar la materia prima al carro transportador de alimentos sean verificado el empaque de los mismo. Lo que una vez son empacadas se ubican algunas en estibas y canastillas listas para su cargue y despacho a los diferentes municipios del departamento de Casanare.

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 8/16/2023

3595

**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**

**PERIODO: DEL 30 DE OCTUBRE AL 03 DE NOVIEMBRE DE
2023**

2.2 VERIFICACIÓN DE ROTULADO DE MATERIAS PRIMAS MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO -ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES

Antes de que los diferentes productos sean distribuidos para las sedes son inspeccionados y verificados su calidad por los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G, ASESORÍAS Y CONSULTORÍAS, así como la revisión de las fichas técnicas aprobadas para su distribución, por lo tanto, se evalúan sus características y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado de la materia prima almacenada en bodega ofertada por el operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023.



OBJETO: "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"

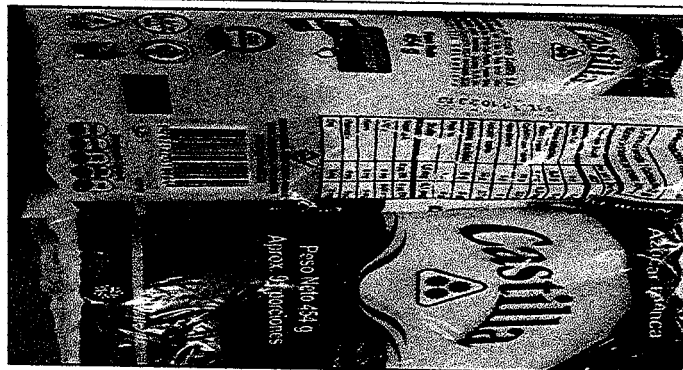
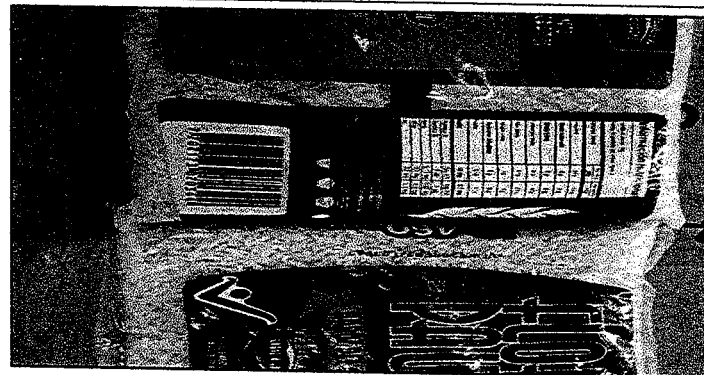
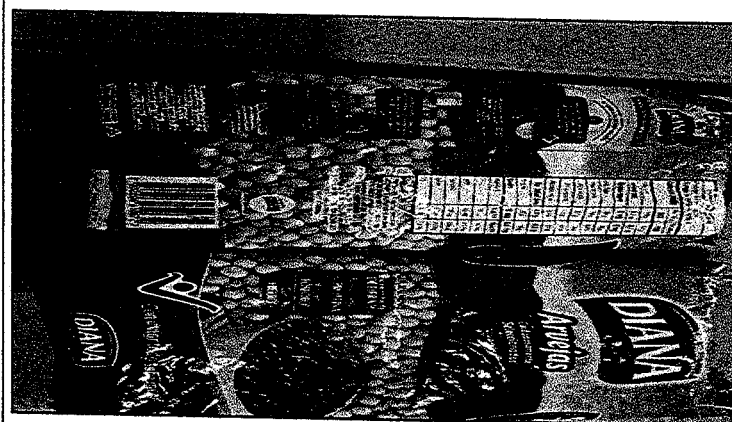
VERSIÓN: 02

FECHA: 8/16/2023

3596

**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**

PERIODO: DEL 30 DE OCTUBRE AL 03 DE NOVIEMBRE DE
2023



2.3 CARGUE Y DESPACHO DE VEHICULOS:

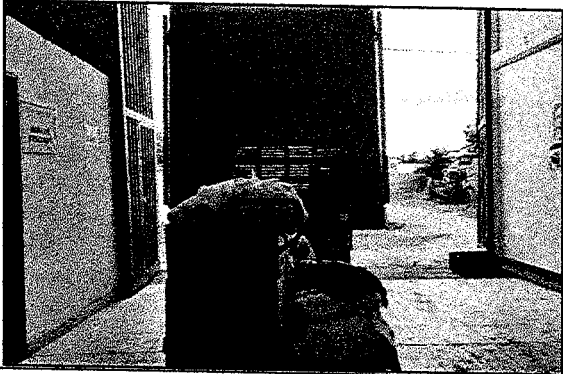
Durante visita técnica realizada a bodega del operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORÍA Y CONSULTORÍAS realizan visita de seguimiento y control a la fase de alistamiento, cargue y despacho de la materia prima, donde se evidenció lo siguiente:

- Los productos perecederos frutas y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa de polietileno las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver, se recomienda enviar el Fruver en canastillas u otro embalaje que evite daños mecánicos y disminuya el proceso de maduración.
- Se realiza la verificación de gramaje en frutas y todos los productos encontrados en bodega donde se evidencia cumplimiento con lo requerido en la minuta.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.
- Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias durante todo el proceso, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.

- El área de almacenamiento, ensamble, distribución y cargue se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Se almacenan los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.
- Los vehículos de transporte de alimentos requieren de temperaturas comprendidas entre 0 °C a 4 °C refrigeración para conservar y alargar la vida del producto.
- Se inició el cargue y despacho de vehículo transportador de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Casanare los días jueves 26 y viernes 27 de octubre del 2023.

Se da inicio al cargue y despacho de vehículos transportadores de alimentos el día jueves 26 y viernes 27 de octubre de 2023, antes de ser cargados los vehículos se realiza la verificación de la calidad e inocuidad de los productos, así mismo la verificación del gramaje de las materias primas de todas las rutas que se disponen a salir, con el objetivo de que sean entregados completos, en las cantidades correspondientes y no se presenten contratiempos en la ejecución del programa.

2.3.1 CARGUE Y DESPACHO DE LOS DÍAS JUEVES 26 Y VIERNES 27 DE OCTUBRE DE 2023.

	
Foto #1 Cargue de vehículo	Foto #2 Salida de vehículo
Municipio: San luis de palenque y orocue Fecha y hora de cargue: 26/10/2023 – 1:27 pm OSERVACIONES:	Municipio: San luis de palenque y orocue Fecha y hora de salida: 26/10/2023– 6: 01 pm OBSEACIONES:

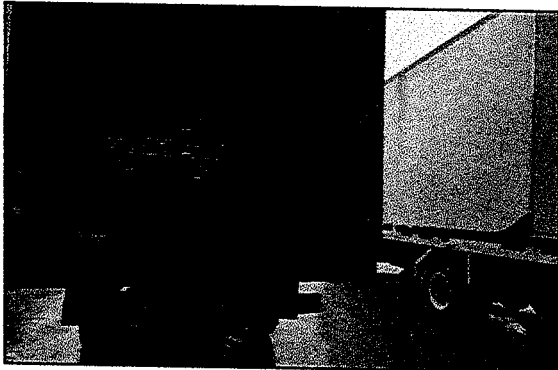
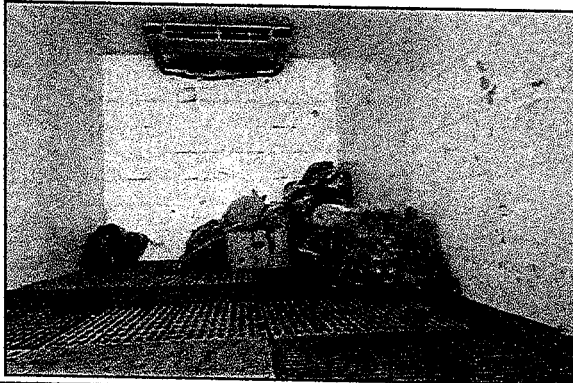
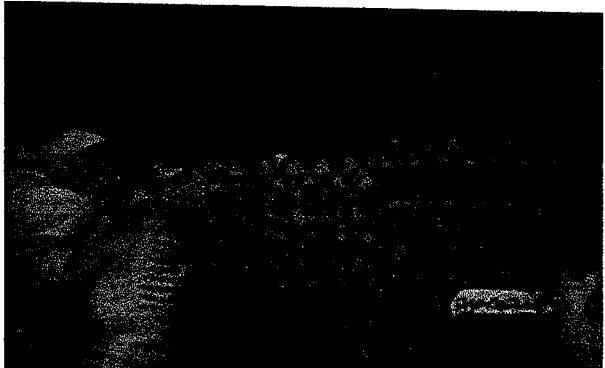
OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

VERSIÓN: 02

FECHA: 8/16/2023

3598

**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**
PERIODO: DEL 30 DE OCTUBRE AL 03 DE NOVIEMBRE DE 2023

	
Foto #5 Carga de vehículo Municipio: Nunchia Fecha y hora de carga: 26/10/2023 – 03:18 pm OSERVACIONES:	Foto #6 Salida de vehículo Municipio: Fecha y hora de salida: 26/10/2023 – 05:59 pm OSERVACIONES:
	
Foto #7 Carga de vehículo Municipio: Trinidad Fecha y hora de carga: 26/10/2023 – 03:39 pm OSERVACIONES:	Foto #8 Salida de vehículo Municipio: Trinidad Fecha y hora de salida: 26/10/2023 – 05:59 pm OSERVACIONES:
	
Foto #9 Carga de vehículo Municipio: Chameza y Recetor Fecha y hora de carga: 26/10/2023 – 04:40 pm OSERVACIONES:	Foto #10 Salida de vehículo Municipio: Chameza y Recetor Fecha y hora de salida: 26/10/2023 – 06:26 pm OBSERVACIONES:

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 8/16/2023

3599

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

PERIODO: DEL 30 DE OCTUBRE AL 03 DE NOVIEMBRE DE 2023



Foto #11 Cargue de vehículo

Municipio: La salina

Fecha y hora de cargue: 26/10/2023 – 05:25 pm

OSERVACIONES:



Foto #12 Salida de vehículo

Municipio: La salina

Fecha y hora de salida: 26/10/2023 – 05:53 pm

OBSERVACIONES:

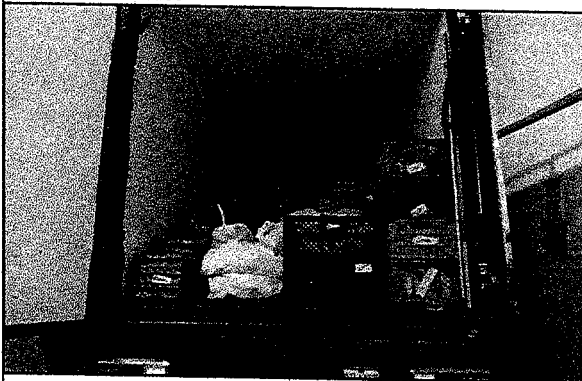


Foto #13 Cargue de vehículo

Municipio: Mani y aguazul

Fecha y hora de cargue: 26/10/2023 – 08:31 pm

OSERVACIONES:

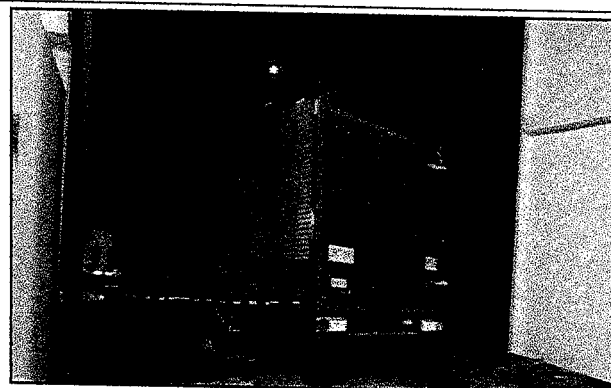


Foto #14 Salida de vehículo

Municipio: Mani y aguazul

Fecha y hora de salida: 26/10/2023 – 09:38 pm

OBSERVACIONES:

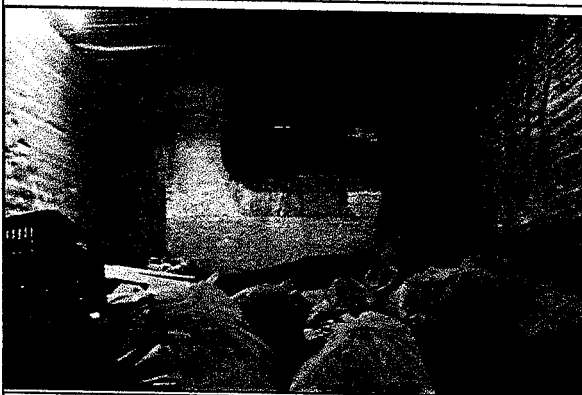


Foto #15 Cargue de vehículo

Municipio: hatocorozal

Fecha y hora de cargue: 26/10/2023 – 8:34 pm

OSERVACIONES:

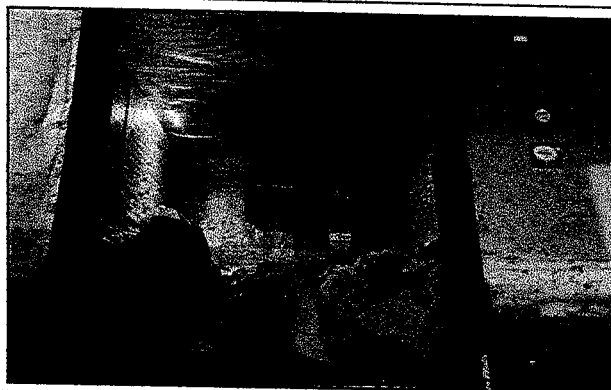


Foto #16 Salida de vehículo

Municipio: hatocorozal

Fecha y hora de salida: 26/10/2023 – 09:57 pm

OBSERVACIONES:

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 8/16/2023

3600

**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**

PERIODO: DEL 30 DE OCTUBRE AL 03 DE NOVIEMBRE DE 2023



Foto #17 Carga de vehículo

Municipio: Tauramena y sabanalarga

Fecha y hora de cargue: 27/10/2023 – 05:29 am

OSERVACIONES:



Foto #18 Salida de vehículo

Municipio: Tauramena y sabanalarga

Fecha y hora de salida: 27/10/2023 – 09:03 am

OBSERVACIONES:



Foto #19 Salida de vehículo

Municipio: Tamara y paz de ariporo

Fecha y hora de cargue: 27/10/2023 – 05:48 pm

OSERVACIONES:



Foto #20 Salida de vehículo

Municipio: Tamara y paz de ariporo

Fecha y hora de cargue: 27/10/2023 – 08:05 am

OSERVACIONES:

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones suministradas, en la visita técnica realizada a bodega del operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, se dejan las siguientes observaciones:

- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato
- Continuar manteniendo los lugares de almacenamiento limpios y desinfectados para evitar la propagación de plagas y garantizar la vida útil de los alimentos.

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 8/16/2023

3601

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

PERIODO: DEL 30 DE OCTUBRE AL 03 DE NOVIEMBRE DE
2023

- Es importante que la persona que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa sea excluida de toda actividad directa de manipulación de alimentos para que evite convertirse en el elemento de contagio de una posible enfermedad a los consumidores a los que llegue los alimentos manipulados por él.
- Se debe mantener buena higiene del personal reforzando el lavado constante de manos con agua y jabón de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades de salud, de manera que se evite la contaminación del alimento.
- Se inició el cargue de materias primas al vehículo transportador de alimentos el día Jueves 26 de octubre a las 1: 27 pm y finaliza el día Viernes 27 de octubre a las 8:05 am
- Se realiza la verificación de gramaje en frutas y todos los productos encontrados en bodega donde se evidencia cumplimiento con lo requerido en la minuta.
- Realizar constante limpieza y desinfección al área de almacenamiento de materia prima.
- Se evidencia en alistamiento y despachos del Fruver en adecuado estado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.
- Los vehículos de transporte de alimentos requieren de temperaturas comprendidas entre 0 °C a 4 °C refrigeración para conservar y alargar la vida del producto.

Una vez terminada la visita y levantada el acta se notifica; para esto se dispone del **Formato Verificación De Condiciones De Operaciones En Plantas Ensamble Ración Industrializada- Ración Para Preparar En Sitio (anexo No 4)**. En el cual se encuentran todas las falencias o hallazgos que se deben intervenir de forma INMEDIATA para así asegurar la calidad e inocuidad de las materias primas tanto en la recepción, almacenamiento temporal, manipulación, transporte y distribución a cada una de las sedes.



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

R.L. Contrato de Consultoría 1938 de 2023

OBJETO: "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"

INFORME DE AVANCE N. 02

**INFORME DE EJECUCIÓN DE LOS PERIODOS DEL 01 DE
OCTUBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023**

ANEXO 52

**Actas y registro fotográfico de visitas técnicas de seguimiento y control
a bodega periodo del 1 al 31 de octubre de 2023**

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No 8-80 - Celular No. 311 2632150

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

3602



CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:

DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita:

13/10/2023

Tipo de Complemento:

RESIDENCIAS ESCOLARES

Hora inicio:

6:00

Hora terminación:

7:00 p.m.

Total servicios

1.044

DATOS OPERADOR

Nombre del Operador:

UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023

NIT:

901.738.878-6

Nombre persona encargada de la planta:

Wilmer Cubillos

Cargo:

Coordinador

Dirección de la planta:

Cll 40 - hr 46 A-17

Ciudad planta:

Yopal

Correo electrónico:

Teléfono fijo:

Tel. Cel:

Instalaciones Físicas e infraestructura

Nº.	Variables	Calificación	Nº.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	0
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están contruidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	0	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	0
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están contruidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	0
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	0	18	Las ventanas y otras aberturas están contruidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	0
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	0	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	0
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1
Equipos y Utensilios					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	0	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos. ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	1	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				1
Personal Manipulador de Alimentos					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1
Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1
42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1

48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

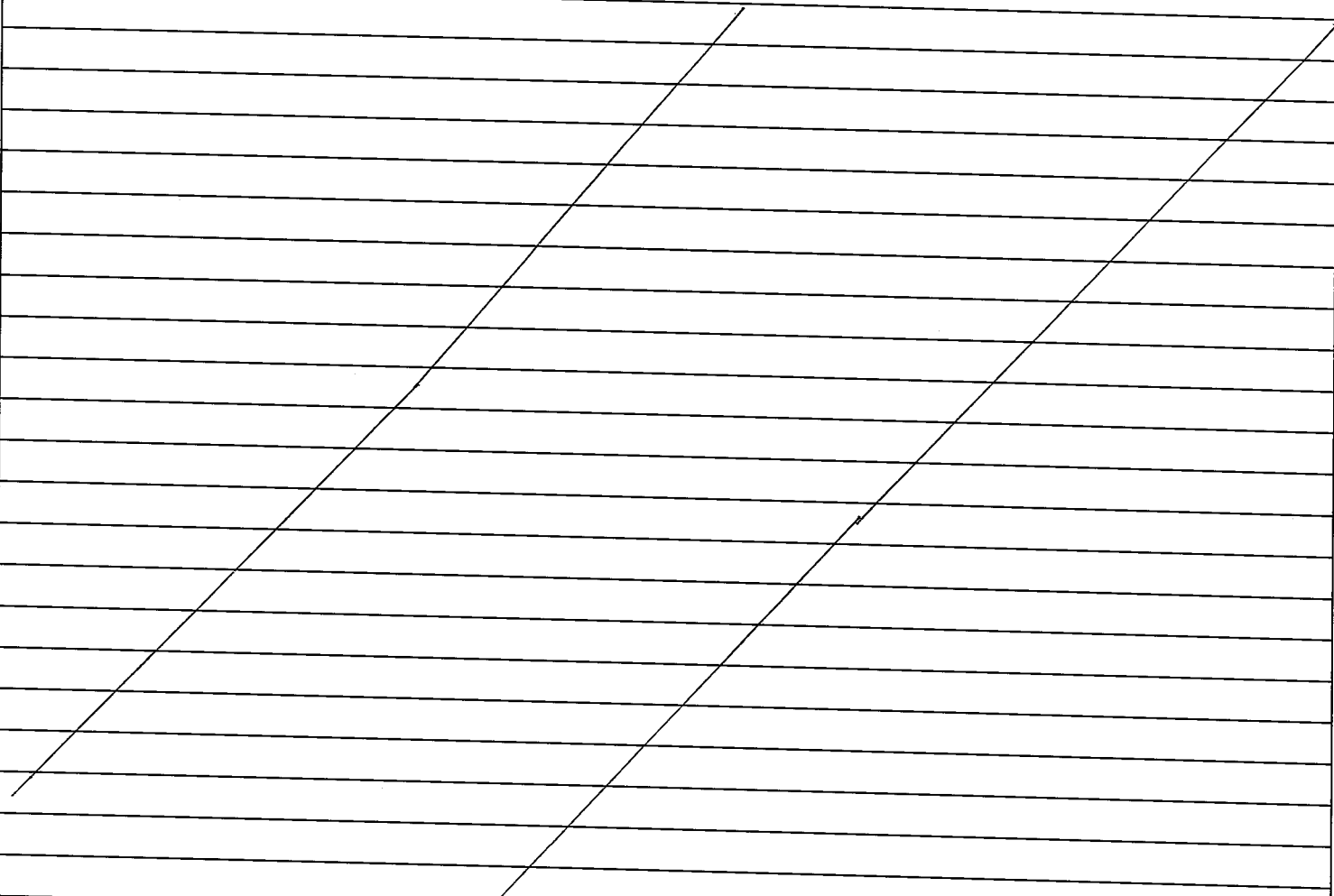
N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	N.A
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

Variables			Calificación	N°	Variables			Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.		1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.			1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.		1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.			1
65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.		1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.			1
Total Calificación		Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento	Muy bueno	95% - 100%		Bueno	85% - 94.9%
55		85,93 %		Aceptable	70% - 84.9%		Deficiente	< 69%

Se realiza visita técnica a la bodega de recepción y despachos de materias primas del operador U.T. Pae Internados 2023 se observa que los pisos presentan deterioro permitiendo la acumulación de suciedad, la bodega cuenta con dos extractores que no son suficiente para la extracción del calor, los techos no permiten la fácil limpieza por su diseño, se evidencia mecanismos o barreras de control de plaga falta de mantenimiento en la puerta exterior, se evidencia malla de la puerta exterior con falta de mantenimiento, se observa balanzas con falta de mantenimiento. Se realiza cargue de los vehículos de los municipios de San Luis de Palenque, Nunchia, Mani y Trinidad.

3602



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA		FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA	
David Baldion		Wilmer Cubillo	
Nombre: David Baldion		Nombre: Wilmer Cubillo	
Documento: 109598892		Documento: 91519335	
Cargo: Prof Apoyo Interven		Cargo: Card operativo	
FIRMA		FIRMA	
Nombre:		Nombre:	
Documento:		Documento:	
Cargo:		Cargo:	

La Interventoría hace presencia en la bodega U.T. PAE Internados 2023 para verificar los operaciones de cargue y despacho de los municipios: Aguazul, Tamara, recetor, chameza, monterre, tauramena.



Es el Tiempo de
Casanare
Producción Equilibrada y Ambiental



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA

David Baldión

Nombre: David Baldión

Documento: 1095938892

Cargo: Prof Apoyo Interven

FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA

Wilmer Cubillos

Nombre: Wilmer Cubillos

Documento: 91519335

Cargo: Card apoyo

FIRMA

Nombre:

Documento:

Cargo:

FIRMA

Nombre:

Documento:

Cargo:



3608

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 LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:

DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 13/10/2023 MUNICIPIO DESPACHADO: Nunchia.
Operador: UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023 No Servicios 66 Tipo de Complemento: Residencias escolares

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad

PS RESIDENCIAS ESCOLARES

Menú 12 al Menú 18

Semana de consumo:

Del: 17 OCT al: 22 OCT

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soya	mas x menos la 40	18108/23	18/05/24	1000ml	T. A	13	13	0	C	C	C	C
Pan blanco	Asepan	13-10	13/11/23	vn	T. A	71	71	0	C	C	C	C
Harina de plátano	Nutrima	230162	27/9/24	180g	T. A	12	12	0	C	C	C	C
Arroz blanco	mas x menos la 40	279A1	06/08/24	460g	T. A	96	96	0	C	C	C	C
Arveja seca	mas x menos la 40	0824M7	02/08/24	460g	T. A	1	1	0	C	C	C	C
Arveja Verde	mas x menos la 40	0824M7	02/08/24	460g	T. A	29	29	0	C	C	C	C
Azúcar	mas x menos la 40	5-3616494	28/07/24	460g	T. A	5	5	0	C	C	C	C
Garbanzo	mas x menos la 40	080923	08/09/25	500g	T. A	20	20	0	C	C	C	C
Harina de maíz blanco	mas x menos la 40	07H239	31/09/24	500g	T. A	23	23	0	C	C	C	C
café en polvo	mas x menos la 40	23266	23/06/24	250g	T. A	2	2	0	C	C	C	C
Fecula de maíz	mas x menos la 40	2372	10/12/24	90g	T. A	4	4	0	C	C	C	C
Leche en polvo	mas x menos la 40	190923	18/09/24	380g	T. A	49	49	0	C	C	C	C
lenteja	mas x menos la 40	257M5	14/09/24	460g	T. A	5	5	0	C	C	C	C
Pasta espagueti	mas x menos la 40	07	17/07/2024	250	T. A	18	18	0	C	C	C	C
pasta fideos	mas x menos la 40	32	11/08/24	250	T. A	2	2	0	C	C	C	C
Sal	mas x menos la 40	30726327	N. A	500g	N. A	7	7	0	C	C	C	C
Achote	mas x menos la 40	240823	27-02-25	60g	N. A	1	1	0	C	C	C	C
Yogurt	Pesla C	40127123	1-11-23	1000g	T. R	46	46	0	C	C	C	C
Maíz tierno	mas x menos la 40	422X061	06/08/25	250g	N. A	2	2	0	C	C	C	C
Tostadas	Asepan	1004	01/06/24	und	N. A	261	264	0	C	C	C	C
Ponela	mas x menos la 40	080923	08-03-24	250g	N. A	2	2	0	C	C	C	C
Ahuayama	Angel Robles	131023	22/10/23	kg	T. A	3,64	3,64	0	C	C	C	C
Ajo	Angel Robles	131023	22/10/23	kg	T. A	2,00	2,00	0	C	C	C	C
Cajeta en	Angel Robles	13/10/23	22/10/23	kg	T. A	2,07	2,07	0	C	C	C	C
Cajeta en	Angel Robles	13/10/23	22/10/23	kg	T. A	3,98	3,98	0	C	C	C	C
Cebolla cebazona	Angel Robles	13/10/23	22/10/23	kg	T. A	10,38	10,38	0	C	C	C	C
Cebolla junca	Angel Robles	13/10/23	22/10/23	kg	T. A	7,20	7,20	0	C	C	C	C
Cilantro	Angel Robles	13/10/23	22/10/23	kg	T. A	1,00	1,00	0	C	C	C	C
Espinaca	Angel Robles	13/10/23	22/10/23	kg	T. A	1,97	1,97	0	C	C	C	C
Lechuga batavia	Angel Robles	13/10/23	22/10/23	kg	T. A	1,67	1,67	0	C	C	C	C
Peperino	Angel Robles	13/10/23	22/10/23	kg	T. A	5,73	5,73	0	C	C	C	C
Pepino	Angel Robles	13/10/23	22/10/23	kg	T. A	2,99	2,99	0	C	C	C	C
Peperino blanco	Angel Robles	13/10/23	22/10/23	kg	T. A	1,78	1,78	0	C	C	C	C
Tomate chonto	Angel Robles	13/10/23	22/10/23	kg	T. A	5,73	5,73	0	C	C	C	C



CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

3609

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 LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Zana horra.	Angel Robles	131023	23/10/23	kg	T.A	17,87	17,87	0	C	C	C	C
Fresa	Angel Robles	131023	23/10/23	kg	T.A	6,09	6,09	0	C	C	C	C
guayaba	Angel Robles	131023	22-10-23	kg	T.A	5,32	5,32	0	C	C	C	C
Umeño	Angel Robles	131023	22-10-23	kg	T.A	1,32	1,32	0	C	C	C	C
Mongo luyo	Angel Robles	131023	22-10-23	kg	T.A	18,83	18,83	0	C	C	C	C
Manzana	Angel Robles	131023	22-10-23	118 cno	T.A	93,43	93,43	0	C	C	C	C
Nelón	Angel Robles	131023	23/10/23	kg	T.A	7,92	7,92	0	C	C	C	C
Naranja	Angel Robles	131023	23/10/23	320 cno	T.A	78,07	78,07	0	C	C	C	C
Mondequina	Angel Robles	131023	23/10/23	270 cno	T.A	66	66	0	C	C	C	C
Pera	Angel Robles	131023	23/10/23	kg	T.A	230	230	0	C	C	C	C
Piña	Yuley Puerto	131023	23/10/23	1000 kg	T.A	31,55	31,55	0	C	C	C	C
Sandía	Yuley Puerto	141023	24/10/23	1000 kg	T.A	23,41	23,41	0	C	C	C	C
Tomate de arbol	Angel Robles	131023	22-10-23	1000 kg	T.A	9,24	9,24	0	C	C	C	C
Papa enolla	Angel Robles	131023	22-10-23	kg	T.A	7,72	7,72	0	C	C	C	C
Papa pastusa	Angel Robles	131023	22-10-23	kg	T.A	30,67	30,67	0	C	C	C	C
Platano hartón	Haral Jimenez	131023	22-10-23	kg	T.A	64,58	64,58	0	C	C	C	C
Habachuela	Angel Robles	131023	22-10-23	kg	T.A	1,90	1,90	0	C	C	C	C
Yuca	Suremcol	13-10-23	22-10-23	kg	T.A	37,65	37,65	0	C	C	C	C
Carne de res	Suremcol	20092023	15-11-23	kg	T.R	38,49	38,49	0	C	C	C	C
Huevo	Angela Robles	141023	14/11/23	53 cno	T.A	664	664	0	C	C	C	C
Pechuga.	Pablo fies ta	2023180	7-09-24	kg	T.R	38,64	38,64	0	C	C	C	C
Fecula de maiz	mas x men's la 40	23030	23/07/24	380g	T.A	4	4	0	C	C	C	C

X.

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas

Observaciones:

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Ninguna.



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

David Baldion

Nombre: David Baldion

Documento: 1095938892

Cargo: Prof Apoyo Intervento

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

Wilmer Cubillos

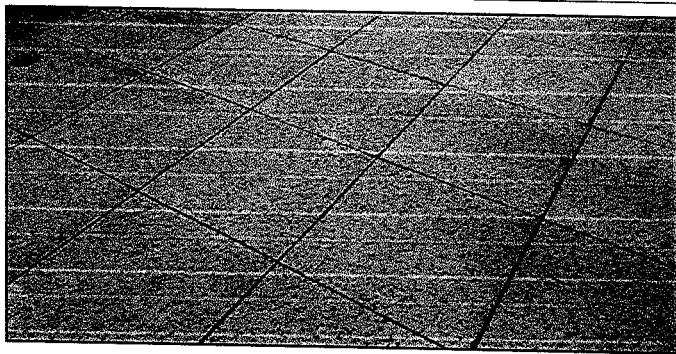
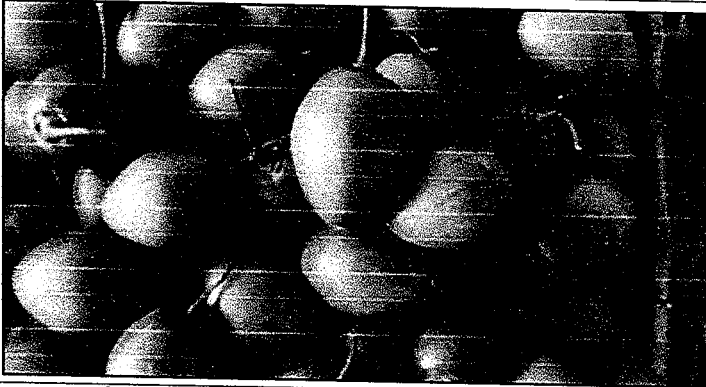
Nombre: Wilmer Cubillos

Documento: 91519335

Cargo: Cord operativo

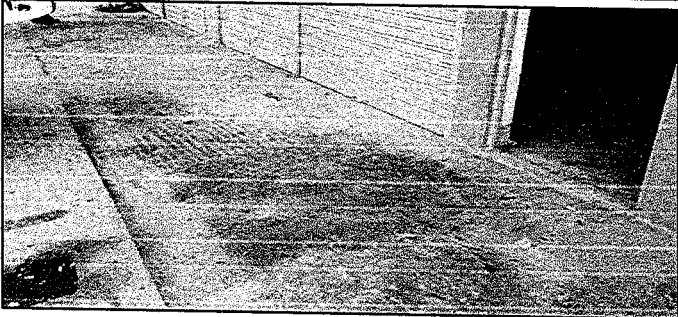
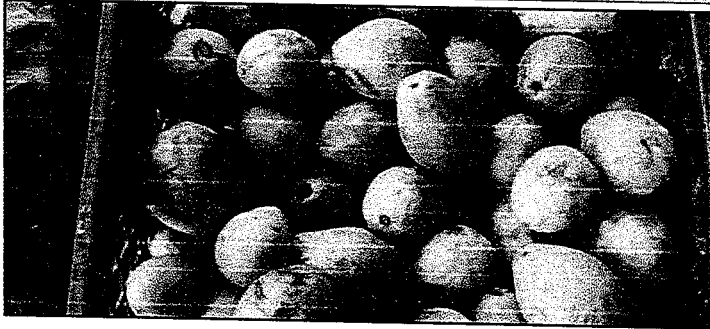
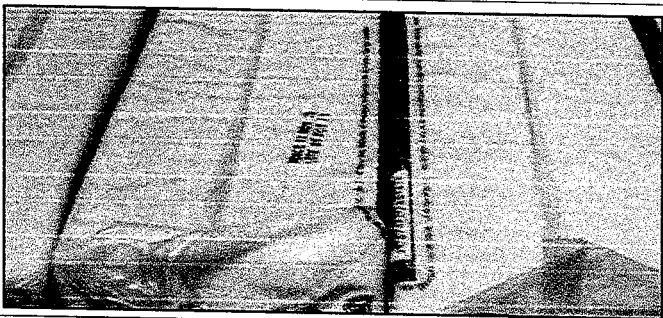
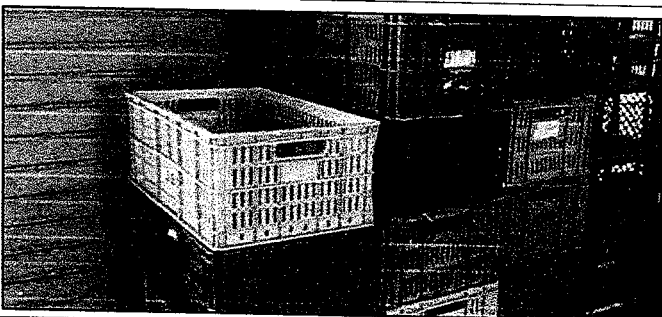
3610

 La educación es de todos MINISTERIO DE EDUCACIÓN	 Alimentos Aprender CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	 Edelmir Sierra Asesorías y Consultorías
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023			FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
PLANTA DE ENSAMBLE		ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL
DIRECCIÓN	CALLE 40 # 46 SIRUMA 2	FECHA DE VISITA	13-10-2023	HORA INICIO:	07:40 a.m.
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 193 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN		09:30 PM
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO - ALMUERZO	X	R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		
					
FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA				
Ítem No. 1. La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES					
					
FOTOGRAFÍA No. 3	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA				
Ítem No. 7. El tamaño de los almacenes y de productos terminados es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES					
FOTOGRAFÍA No. 2	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD				
Ítem No. 41. Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES					
FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA				
Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES					

3611

 <p>La educación es de todos</p>	 <p>Alimentos Aprender</p>	 <p>Casanare</p>	<p>FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023</p>	 <p>Edelmir Sierra ASESORIA Y CONSULTORIAS</p>
<p>CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023</p>				<p>FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2</p>

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL				
<p>FOTOGRAFÍA No. 5</p>	<p>INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA</p>			
<p>Ítem No. 2: Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.</p>				
<p>CUMPLE</p>	<p>X</p>	<p>NO CUMPLE</p>		
<p>OBSERVACIONES</p>				
				
<p>FOTOGRAFÍA No. 6</p>	<p>ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CAUDAL E INOCUIDAD</p>			
<p>Ítem No. 45: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.</p>				
<p>CUMPLE</p>	<p>X</p>	<p>NO CUMPLE</p>		
<p>OBSERVACIONES</p>				
				
<p>FOTOGRAFÍA No. 7</p>	<p>ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD</p>			
<p>Ítem No. 44: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.</p>				
<p>CUMPLE</p>	<p>X</p>	<p>NO CUMPLE</p>		
<p>OBSERVACIONES</p>				
				
<p>FOTOGRAFÍA No. 8</p>	<p>EQUIPOS Y UTENSILIOS</p>			
<p>Ítem No. 24: Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.</p>				
<p>CUMPLE</p>	<p>X</p>	<p>NO CUMPLE</p>		
<p>OBSERVACIONES</p>				
				
<p>FOTOGRAFÍA No. 9</p>	<p>ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</p>			
<p>Ítem No. 62: Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad vigente.</p>				
<p>CUMPLE</p>	<p>X</p>	<p>NO CUMPLE</p>		
<p>OBSERVACIONES</p>				
				
<p>FOTOGRAFÍA No. 10</p>	<p>ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</p>			
<p>Ítem No. 64: El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique. Presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.</p>				
<p>CUMPLE</p>	<p>X</p>	<p>NO CUMPLE</p>		
<p>OBSERVACIONES</p>				
				

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02			
FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS RACION PARA PREPARAR EN SITIO DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA		CÓDIGO: FO-AT-VB-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 DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES EDUCATIVAS OFICIALES DEL					
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE			
Fecha de la visita:		21/10/2023			
Hora inicio:		Tipo de Complemento: RESIDENCIAS ESCOLARES			
Hora terminación:		Total servicios: 1.044.			
DATOS OPERADOR					
Nombre del Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023			
Nombre persona encargada de la planta:		NIT: 901.738.878-6			
Dirección de la planta:		Carga: Coordinador			
Correo electrónico:		Ciudad planta: Yopal			
Teléfono fijo:		Tel. Cel: —			
Instalaciones Físicas e infraestructura					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están contruidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	6	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están contruidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están contruidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1	3613
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1	
Equipos y Utensilios						
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación	
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1	
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos. ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1	
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1	
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	1	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1	
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				1	
Personal Manipulador de Alimentos						
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación	
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1	
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1	
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1	
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1	
Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad						
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación	
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1	
42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1	
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1	
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1	

48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	N.A
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

Nº.	Variables	Calificación	Nº.	Variables	Calificación		
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1		
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1		
65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1		
Total Calificación		Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
63				Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

En Visita técnica realizada a bodega el día de hoy 8:30am se evidencia alistamiento de materia prima como lo es fruter, se está a la espera que lleguen abarrotes, una vez llegado el abarrote se da inicio al alistamiento de la materia prima de los internados, se inicia a las 12:35 el cargue de los vehículos, se termina el cargue + despacho de vehículos hacia los municipios a las 11:20 p.m del día.

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de **Casanare**
Proyecto Espiritualidad



edwin sierra
Asesoría y Consultoría

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA

David Baldián

Nombre: David Baldián

Documento: 1093938892

Cargo: Prof. Apoyo Inter.

FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA

Walter Castillo

Nombre: Walter Castillo

Documento: 961933

Cargo: Coordinador

FIRMA

FIRMA

Nombre:

Documento:

Cargo:

Nombre:

Documento:

Cargo:



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 LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:

DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita:

21/10/2023

MUNICIPIO DESPACHADO:

Tamara (Victoria Gomez C.)

Operador:

UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023

No Servicios

87

Tipo de Complemento:

Residencias escolares

Datos del Menú a verificar:

Menús a entregar por modalidad

PS RESIDENCIAS ESCOLARES

Menú 10 al Menú 20

Semana de consumo:

Del: 23-10 al: 27-10.

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Acete	maxx menos	171023	171024	500ml	T. amb	23	12	0	C	C	C	C
Avena	maxx menos	221666	05824	500gr	T. A	3	3	0	C	C	C	C
Harina de trigo	maxx menos	240823	230224	500gr	T. amb	15	15	0	C	C	C	C
Arroz	maxx menos	27242	29-09-24	460gr	T. A	90	90	0	C	C	C	C
Arveja seca	maxx menos	512	22-09-24	460gr	T. A	1	1	0	C	C	C	C
Arveja verde	maxx menos	512	22-09-24	460gr	T. A	36	36	0	C	C	C	C
Azúcar blanco	maxx menos	120923	N. A	460gr	T. A	18	18	0	C	C	C	C
Frijol rojo	maxx menos	0522	18-08-24	460gr	T. A	6	6	0	C	C	C	C
Chocolate	maxx menos	010923	31-08-25	250gr	T. A	5	5	0	C	C	C	C
Garbanzo	maxx menos	790203	3824	500gr	T. A	6	6	0	C	C	C	C
Harina de maíz	maxx menos	83026	9-24	250gr	T. A	29	24	0	C	C	C	C
Leche en polvo	maxx menos	190923	18-09-24	380gr	T. A	34	34	0	C	C	C	C
Pasta espagueti	maxx menos	120823	30-08-24	250gr	T. A	18	18	0	C	C	C	C
Pasta fideos	maxx menos	300723	30-07-24	250gr	T. A	2	2	0	C	C	C	C
Pasta macarrones	maxx menos	297	25252	250gr	T. A	22	22	0	C	C	C	C
Sal	maxx menos	30726	M. A.	500gr	T. amb	7	7	0	C	C	C	C
Achiote	maxx menos	240823	240225	60gr	T. A	1	1	0	C	C	C	C
Yogurt	Peslac	401280	101123	1L	T. R	66	66	0	C	C	C	C
Tortitas	maxx menos	1004*	01/06/24	UNID	T. amb	330	330	0	C	C	C	C
Panela	maxx menos	290923	—	500gr	T. A	4	4	0	C	C	C	C
Ajo	Angel Roble	—	—	Kg	T. A	0,36	0,36	0	C	C	C	C
Cebolla cabeza	Angel Roble	—	—	Kg	T. A	7,61	7,61	0	C	C	C	C
Cebolla Jorja	Angel Roble	—	—	Kg	T. A	19,65	19,65	0	C	C	C	C
Cilantro	Angel Roble	—	—	Kg	T. A	0,7	0,7	0	C	C	C	C
Lechuga	Angel Roble	—	—	Kg	T. A	17,4	17,4	0	C	C	C	C
Pepino	Angel Roble	—	—	Kg	T. A	11,84	11,84	0	C	C	C	C
Pimenton	Angel Roble	—	—	Kg	T. A	0,7	0,7	0	C	C	C	C
Remolacha	Angel Roble	—	—	Kg	T. A	8,21	8,21	0	C	C	C	C
Repollo	Angel Roble	—	—	Kg	T. A	3,19	3,19	0	C	C	C	C
Tomate chonto	Angel Roble	—	—	Kg	T. A	27,24	27,24	0	C	C	C	C
Zanahoria	Angel Roble	—	—	Kg	T. A	26,79	26,79	0	C	C	C	C
Guayaba	Angel Roble	—	—	Kg	T. A	6,96	6,96	0	C	C	C	C
Limon	Angel Roble	—	—	Kg	T. A	0,26	0,26	0	C	C	C	C
Lulo	Angel Roble	—	—	Kg	T. A	17,40	17,40	0	C	C	C	C

3672

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

Verificación de materia prima

[illegible]

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas

Porcentaje de cumplimiento:	100%
-----------------------------	------

Observaciones :
* El aceite va de 1000 ml.



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

David Baldiñ

Nombre: David Baldick

Documento: 109593889 1

Cargo: Prof Apto Interventor.

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

Nombre:

Documento:

Cargo:

3618

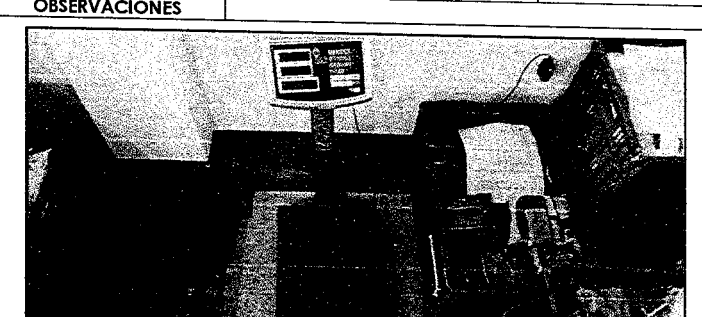
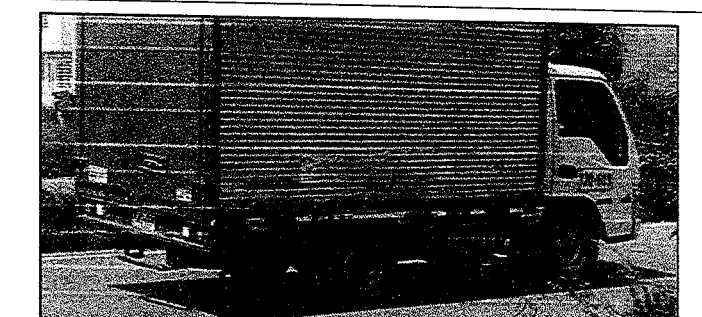
 La educación es de todos 	 Aprender  Casanare 	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	 edwin sierra Análisis & Consultoría FOAT-IF-08 25-09-21 Vol. 2
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023			

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 LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
PLANTA DE ENSAMBLE		ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL
DIRECCIÓN	CALLE 40 # 46 SIRUMA 2	FECHA DE VISITA	21- 10 - 2023		HORA INICIO:
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 193 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN		07:40 a.m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO - ALMUERZO	X	R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		09:30 PM
					
FOTOGRAFÍA No. 1		INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA			
Ítem No. 1. La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES					
					
FOTOGRAFÍA No. 3		INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA			
Ítem No. 7. El tamaño de los almacenes y de productos terminados es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES					
FOTOGRAFÍA No. 4		INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA			
Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES					

147

3619

 <p>La educación es de todos</p>	 <p>Alimentos Aprender</p>	 <p>Casanare</p>	<p>FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023</p>
<p>CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023</p>			 <p>Edmundo Sierra Asesorías & Consultorías</p> <p>FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2</p>

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL																	
 <p>FOTOGRAFÍA No. 5 INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA</p> <p>Ítem No. 2: Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">x</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td colspan="4">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	CUMPLE	x	NO CUMPLE		OBSERVACIONES				 <p>FOTOGRAFÍA No. 6 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD</p> <p>Ítem No. 45: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">x</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td colspan="4">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	CUMPLE	x	NO CUMPLE		OBSERVACIONES			
CUMPLE	x	NO CUMPLE															
OBSERVACIONES																	
CUMPLE	x	NO CUMPLE															
OBSERVACIONES																	
 <p>FOTOGRAFÍA No. 7 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD</p> <p>Ítem No. 44: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">x</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td colspan="4">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	CUMPLE	x	NO CUMPLE		OBSERVACIONES				 <p>FOTOGRAFÍA No. 8 EQUIPOS Y UTENSILIOS</p> <p>Ítem No. 24: Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">x</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td colspan="4">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	CUMPLE	x	NO CUMPLE		OBSERVACIONES			
CUMPLE	x	NO CUMPLE															
OBSERVACIONES																	
CUMPLE	x	NO CUMPLE															
OBSERVACIONES																	
 <p>FOTOGRAFÍA No. 9 ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</p> <p>Ítem No. 62: Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad vigente.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">x</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td colspan="4">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	CUMPLE	x	NO CUMPLE		OBSERVACIONES				 <p>FOTOGRAFÍA No. 10 ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</p> <p>Ítem No. 64: El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique. Presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">x</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td colspan="4">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	CUMPLE	x	NO CUMPLE		OBSERVACIONES			
CUMPLE	x	NO CUMPLE															
OBSERVACIONES																	
CUMPLE	x	NO CUMPLE															
OBSERVACIONES																	

148

3625

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02	
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLADORAS INDUSTRIALIZADAS - RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VB-02	
			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		
Fecha de la visita:		26/02/2023		
Hora inicio:		Hora terminación:		Número de servicios:
				Industrializada
		Residencias escolares		Almuerzos
		Total servicios		1.099
DATOS OPERADOR				
Nombre del Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		NIT:
Nombre persona encargada de la planta:		Wilmer Cabillos		901.738.878-6
Dirección de la planta:		cr 40 cr 46		Cargo:
Correo electrónico:		ciudad planta:		Yopal
		Teléfono fijo:		Tel. Cel:
				—
Instalaciones Físicas e Infraestructura				
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	2	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	7	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	7	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	7	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.
9	Los pisos están contruidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	7	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	7	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	7	14	Las paredes están contruidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	7	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	7	18	Las ventanas y otras aberturas están contruidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A.	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.
21	Los lavamanos garantizan lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013.	7	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.	7		

Equipos y Utensilios					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	1	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				1
Personal Manipulador de Alimentos					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				N.O
Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1
42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1

3622

48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				2

Plan de Saneamiento

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	N.O
65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1
Total Calificación			Porcentaje obtenido		
62			100 %		
		Porcentaje de cumplimiento	Muy bueno	95% - 100%	Bueno
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente
					85% - 94.9%
					< 69%

La Interventoria hace presencia en la bodega x planta de ensamble de la Unión Temporal PAE Internadas 2023 donde se evidencia el correcto uso de las B.P.M, la aplicación de las condiciones de calidad e inocuidad se realiza bajo los parámetros establecidos el alistamiento de las materias primas para el posterior despacho hacia los municipios.



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
<i>David Baldion</i>	<i>Wilma Corillo</i>
Nombre: David Baldion	Nombre: Wilma Corillo
Documento: 109593 8292	Documento: 9819338
Cargo: Prof Apoyo Inter	Cargo: COORDINADOR O.

FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				VERSIÓN: 02				
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO						CÓDIGO: FO-AT-VB-03				
						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:		MUNICIPIO DESPACHADO:		Tipo de Comprobante:		Residencias escolares				
Fecha de la visita:		Maní - San José Patate				Industrializado				
Operador:		25				Almuerzo				
UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		No Servicios:				X				
DEPARTAMENTO DE CASANARE										
Datos del Menú a verificar		Semana de consumo:		Del:		al:				
Menú a entregar por modalidad		PS ALMUERZO		INDUSTRIALIZADA						
Menú ____ al Menú ____		Menú ____ al Menú ____		Menú ____ al Menú ____						
Verificación de materia prima										
Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas	Cumplimiento (C/NC)
Aceite Soya	mas x menos	171623	17-10-24	500 gr	T.A	17	17	0	color C olor C textura C	C
Avena Hojue	mas x menos	603300	30-8-24	500 gr	T.A	2	2	0	C C C	C
Mogolla Inte	Ase par	190723	19-01-24	80 gr	T.A	25	25	0	C C C	C
Harina trigo	mas x menos	190723	19-01-24	500 gr	T.A	5	5	0	C C C	C
Harina Plata	mas x menos	230162	27-1-24	180 gr	T.A	3	3	0	C C C	C
Araza Blanca	mas x menos	29341	20-10-24	460 gr	T.A	37	37	0	C C C	C
Aruja seca	mas x menos	191023	19-10-24	460 gr	T.A	2	2	0	C C C	C
Aruja verde	mas x menos	191023	19-10-24	1000 gr	T.A	2	2	0	C C C	C
Azucares Blancos	mas x menos	111023	—	500 gr	T.A	8	8	0	C C C	C
Frijol Rojo	mas x menos	0572	18-08-24	500 gr	T.A	2	2	0	C C C	C
Chocolate	mas x menos	200723	19-09-25	250 gr	T.A	2	2	0	C C C	C
Harina maíz	mas x menos	09023	24-05-24	250 gr	T.A	16	16	0	C C C	C
Café en Polvo	mas x menos	23250	2-4-24	250 gr	T.A	1	1	0	C C C	C

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02											
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		CÓDIGO: FO-AT-VB-03											
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO		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.													
Verificación de materia prima													
Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)	
									color	olor	textura		
maizena	masxmenos	2372	10-12-24	90 gr	1. A	5	5	0	C	C	C	C	
leche polvo	masxmenos	200823	14-08-24	380 gr	T. A	20	20	0	C	C	C	C	
Centaja	masxmenos	257	17-09-24	800 gr	T. A	2	2	0	C	C	C	C	
Pasta Espaguet	masxmenos	128202	1-1-25	90 gr	T. A	5	5	0	C	C	C	C	
Pastas Fideos	masxmenos	140873	14-08-24	250 gr	T. A	2	2	0	C	C	C	C	
Pasta macarro	masxmenos	27620	26-03-25	250 gr	T. A	6	6	0	C	C	C	C	
sal	masxmenos	30815	—	800 gr	T. A	4	4	0	C	C	C	C	
Achiote	masxmenos	240873	24-2-25	90 gr	T. A	1	1	0	C	C	C	C	
INDICADOR: N° de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas										Porcentaje de cumplimiento:			100 %
Observaciones:													
Ninguna													

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
David Baldión	[Firma]
Nombre: David Baldión	Nombre: Wilmar Orlando Castiblanco
Documento: 1095938892	Documento: 9159335
Cargo: Prof Apoyo Interven	Cargo: Coordinador Operativo



3626

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VB-03
			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.

Verificación de materia prima												
Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Yogurt	Pesla C	40296	26-11-23	1000 gr	T-R.	17	17	0	C	C	C	C
maíz Tierno	masxmenos	621230	30-7-25	250 gr	T-A	1	1	0	C	C	C	C
Panela	masxmenos	29923	—	500 gr	T-A	2	2	0	C	C	C	C
Ajo	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T-A	0,25	0,25	0	C	C	C	C
cebolla cab	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T-A	2,99	2,99	0	C	C	C	C
cebolla junca	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T-A	2,73	2,73	0	C	C	C	C
cilantro	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T-A	0,38	0,38	0	C	C	C	C
Pepero caham	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T-A	0,84	0,84	0	C	C	C	C
INDICADOR: N° de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas									Porcentaje de cumplimiento:		100 %	%

Observaciones:

ninguna

 Alimentos para Aprender  Es el Tiempo de Casanare 	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
	David Baldiñ			
	Nombre: David Baldiñ		Nombre: Daniel Cobello Gomez	
	Documento: 1095938892		Documento: 91019335	
Cargos: Peta Agcho + interventor		Cargos: Coordinador operativo		

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				VERSIÓN: 02					
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VB-03			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.											
Verificación de materia prima											
Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas	Cumplimiento (C/NC)	
									color	olor	textura
mango	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T.A	3,00	3,00	0	C	C	C
manzana	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T.A	25	25	0	C	C	C
maracuya	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T.A	9,45	9,45	0	C	C	C
Naranja	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T.A	25	25	0	C	C	C
Durazno	Angel Robles	261023	5-11-23	UND	T.A	25	25	0	C	C	C
mandarina	Angel Robles	261023	5-11-23	UND	T.A	25	25	0	C	C	C
Pera	Angel Robles	261023	5-11-23	UND	T.A	25	25	0	C	C	C
Piña	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T.A	14,37	14,37	0	C	C	C
INDICADOR: N° de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas									Porcentaje de cumplimiento:		100 %

Observaciones:

Ninguna

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
David Baldion			
Nombre: David Baldion		Nombre: David Baldion	
Documento: 105738892		Documento: 91519335	
Cargo: P8-y Apoyo Administrativo		Cargo: Coordinador Operativo	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR										VERSIÓN: 02	
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO													
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.													
Verificación de materia prima													
Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)	
									color	olor	textura		
Sandia	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T.A	8,40	8,40	0	C	C	C	C	
Tomate Arbol	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T.A	3,50	3,50	0	C	C	C	C	
Papa criolla	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T.A	4,86	4,86	0	C	C	C	C	
Papa pastusa	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T.A	19,21	19,21	0	C	C	C	C	
Platano	Harold Jimenez	261023	5-11-23	kg	T.A	7,09	7,29	0	C	C	C	C	
Habichuela	Angel Robles	261023	5-11-23	kg	T.A	0,81	0,81	0	C	C	C	C	
XUCA	Harold Jimenez	261023	5-11-23	kg	T.A	9,89	9,89	0	C	C	C	C	
Carne res	Savinca	231020	25-11-23	kg	T.R	13,09	13,09	0	C	C	C	C	
INDICADOR: N° de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas										Porcentaje de cumplimiento:		100%	
Observaciones:													
Ninguna													
FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:													
FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:													
David Baldion													
Nombre: David Baldion													
Documento: 1095938892													
Cargos: Prof. Apoya docente													



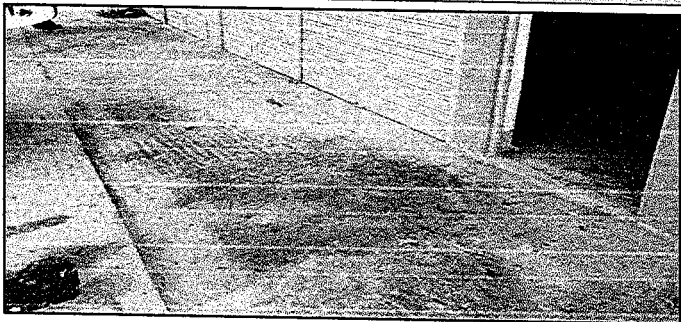
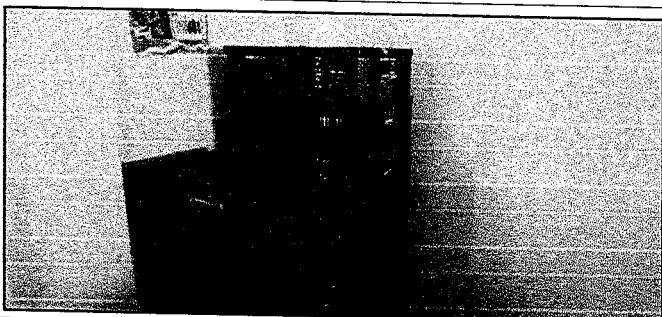
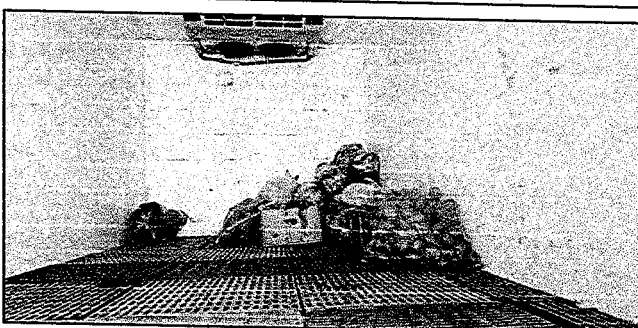
3631

 <p>La educación es de todos</p>	 <p>Alimentos Casanare</p>	 <p>Casanare</p>	<p>FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023</p>	 <p>Edelmir Sierra Asesorías y Consultorías</p>
<p>CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023</p>				<p>FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2</p>

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 LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
PLANTA DE ENSAMBLE		ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL
DIRECCIÓN	CALLE 40 # 46 SIRUMA 2	FECHA DE VISITA	26 - 10 - 2023		HORA INICIO:
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1938 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN		07:40 a.m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO - ALMUERZO	X	R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		
					
FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA				
Ítem No. 1. La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES					
					
FOTOGRAFÍA No. 3	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA				
Ítem No. 7. El tamaño de los almacenes y de productos terminados es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES					
FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA				
Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES					

3632

 <p>la educación es de todos</p>	 <p>Alimentos Casanare</p>	 <p>Gobierno de Casanare</p>	<p>FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023</p>
<p>CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023</p>			 <p>Edelmira Sierra Asesorías & Consultorías</p>
			<p>FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2</p>

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL			
			
<p>FOTOGRAFÍA No. 5</p>	<p>INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA</p>		
<p>Ítem No. 2: Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.</p>			
<p>CUMPLE</p>	<p>X</p>	<p>NO CUMPLE</p>	
<p>OBSERVACIONES</p>			
			
<p>FOTOGRAFÍA No. 7</p>	<p>ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD</p>		
<p>Ítem No. 44: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.</p>			
<p>CUMPLE</p>	<p>X</p>	<p>NO CUMPLE</p>	
<p>OBSERVACIONES</p>			
			
<p>FOTOGRAFÍA No. 8</p>	<p>EQUIPOS Y UTENSILIOS</p>		
<p>Ítem No. 24: Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.</p>			
<p>CUMPLE</p>	<p>X</p>	<p>NO CUMPLE</p>	
<p>OBSERVACIONES</p>			
			
<p>FOTOGRAFÍA No. 9</p>	<p>ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</p>		
<p>Ítem No. 62: Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad vigente.</p>			
<p>CUMPLE</p>	<p>X</p>	<p>NO CUMPLE</p>	
<p>OBSERVACIONES</p>			
			
<p>FOTOGRAFÍA No. 10</p>	<p>ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</p>		
<p>Ítem No. 64: El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique. Presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.</p>			
<p>CUMPLE</p>	<p>X</p>	<p>NO CUMPLE</p>	
<p>OBSERVACIONES</p>			

OBJETO: "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"

INFORME DE AVANCE N. 02

INFORME DE EJECUCIÓN DE LOS PERIODOS DEL 01 DE
OCTUBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023

3633

ANEXO 53

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 1 al 30 de noviembre de 2023

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No 8-80 - Celular No. 311 2632150

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 16/08/2023

**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**

PERIODO: DEL 7 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2023

**INFORME VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA Y / O DEPÓSITO DE
ALMACENAMIENTO TRANSITORIO DE ALIMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL PAE EN EL
DEPARTAMENTO DE CASANARE:**

3634

Nombre del operador: UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Nit: 901.738.878-6

Dirección: Calle 40 # 46 Siruma 2

Correo electrónico: utnutripaecasanare2023@gmail.com

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 0914 del 11 de abril de 2023 cuyo objeto es: "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", fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023, cuya ejecución corresponde al Programa de Alimentación Escolar – PAE -, ejecutado por la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023.

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al numeral 2,3 y 4 de las actividades del contratista fijadas en la cláusula segunda del Contrato de Prestación de Servicios No. 1951 de 2023, con objeto de: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", consignándose para este caso lo siguiente "Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial [...]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos [...]", "Elaborar el Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción[...]".

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "**Informe de bodega**", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora Edelmira Sierra G. Por consiguiente, se expone que, se realizó visita de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada en el proceso CAS-OAJ-LP-009-2023, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de Formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido, resulta claro destacar que el seguimiento técnico a bodega realizado por la interventoría, es trascendental debido a que su desarrollo permite identificar acciones de mejorar a implementar por parte del operador, en los aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento apropiadas, que eviten riesgos de contaminación cruzada y alteración de las

características de calidad e inocuidad de los productos antes de su despacho; a su vez, esta actividad contribuye a la validación oportuna, de las cantidades de materia prima proyectadas para la elaboración de las Raciones Alimentarias para los titulares de derecho del Departamento de Casanare, beneficiarios de la operación PAE.

3635

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de seguimiento y control al proceso operativo del PAE en bodega de almacenamiento ofertada para el Contrato de Prestación de servicio No. 1951 del 2023.

3. METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar por el cual se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada de la "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023"

4. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE".
- 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"

DESARROLLO DE VISITA:

Por parte de interventoría se efectuó en fecha 02 y 03 de noviembre de 2023, visita técnica a bodega de alimentos ubicada en la dirección Calle 40 No. 46 Siruma 2, dispuesta por el operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, para prestación del servicio de alimentación escolar, ofertada en marco del proceso de Licitación Pública No. CAS-OAJ-LP-009-2023. Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.

Los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORÍAS Y CONSULTORÍA realizan visita técnica de seguimiento y control a todo el proceso de alistamiento, ensamble, distribución, cargues y despachos de la materia prima, donde realizan la verificación a los aspectos correspondientes a edificaciones físicas e infraestructura, equipos y utensilios, Personal manipulador, Aseguramiento y control de calidad e inocuidad, Plan de saneamiento, Almacenamiento, distribución y transporte durante las diferentes etapas del proceso. Las generalidades evidenciadas durante el desarrollo de la visita técnica se detallan a continuación:

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 16/08/2023

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

PERIODO: DEL 7 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2023

- Se observan lotes baldíos en los laterales de la bodega de almacenamiento de materia prima.
- Se evidencia piso construido en material no sanitario y con acabados con grietas, lo cual dificultan la limpieza y desinfección.
- Se evidencia Fruver en adecuado estado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.
- El área de almacenamiento, ensamble, distribución y cargue se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Se realiza la verificación de gramaje en frutas y todos los productos encontrados en bodega donde se evidencia cumplimiento del gramaje con lo requerido en la minuta.
- Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias durante todo el proceso, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.
- Se almacenan los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.

SIMAT AUTORIZADO PARA PRESTACION DEL SERVICIO:

REPORTE DE FECHA: 18 DE OCTUBRE DE 2023

CICLO DE MENU: SEMANA No.2

MENU PROGRAMADO RACIÓN PREPARADO EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIA ESCOLARES DEL 6,7,8, 9, 10, 23 Y 24

1. ETAPA DE ALISTAMIENTO:

Se cuenta con una programación de despachos para 14 municipios; Aguazul, Chameza, Hatocorozal, La salina, Maní, Nunchia, Orocue, Paz de Ariporo, Recetor, Sabanalarga, San Luis de palenque, Tamara, Tauramena, Trinidad.

PERIODO DE ENTREGAS DE MATERIAS PRIMAS PARA PRESTACIÓN DE SERVICIO DEL 07 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2023

Las actividades de interventoría enmarcan una verificación de cumplimiento a las obligaciones de manera previa a la entrega de las raciones haciendo visita a la bodega del operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, para revisar la calidad de los alimentos y víveres que conforman los complementos alimentarios y determinar si son aptos para su distribución y consumo en las Instituciones Educativas del departamento de Casanare o si deben hacer cambio de lotes de los alimentos, según lo establecido en la normatividad alimentaria vigente, por lo anterior los días jueves 02 y viernes 03 de noviembre de 2023, hacen presencia los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA; con el fin de realizar visita técnica de seguimiento y control a la implementación del modelo operativo y despacho de materias prima que presento el operador UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023; Donde se realiza seguimiento a la calidad e inocuidad de la materia prima así como la verificación del gramaje de los productos de todas las rutas que se disponían a salir a las diferentes instituciones educativas beneficiarias del

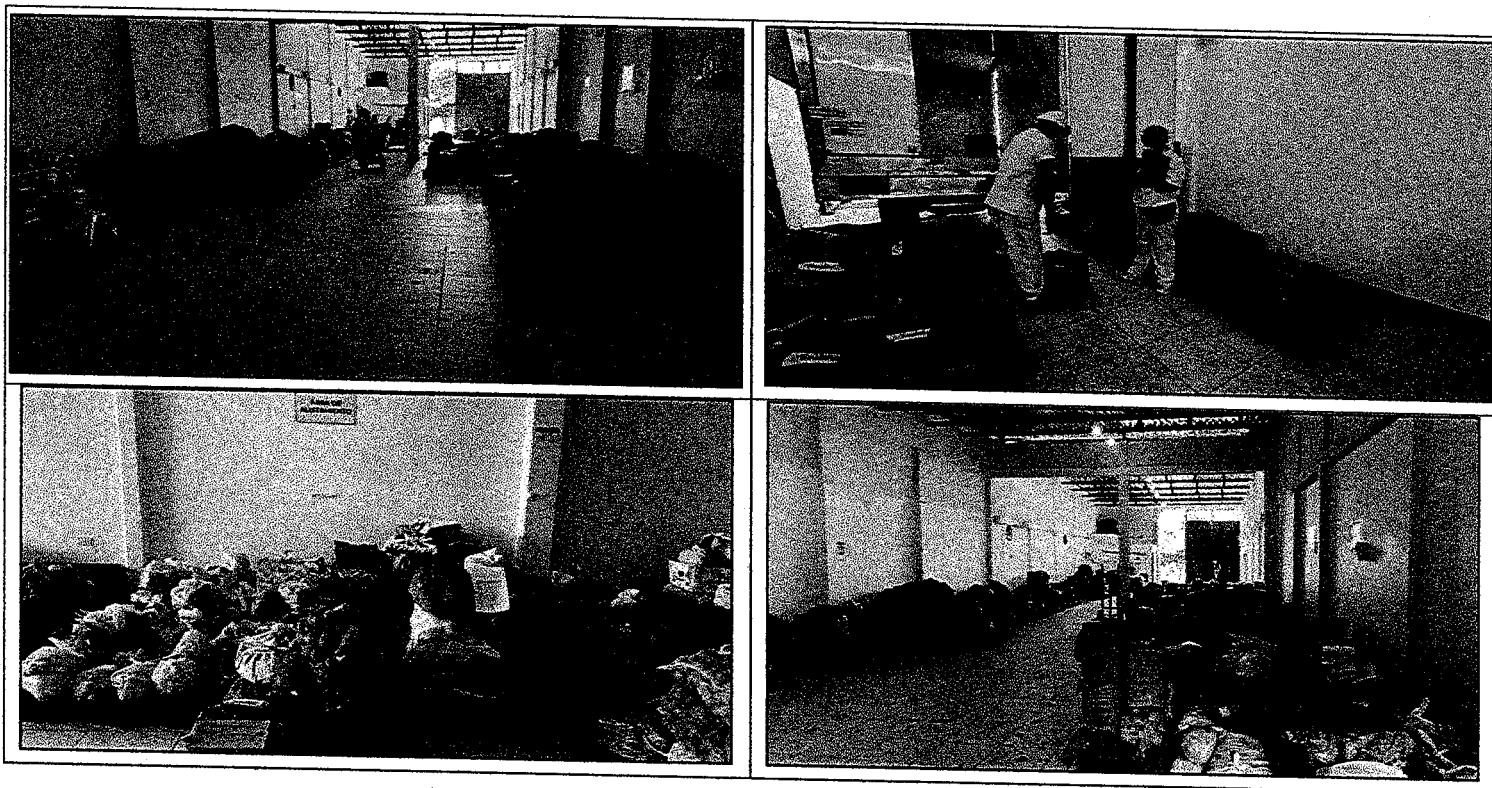
programa de alimentación escolar PAE. Se evidencia Fruver en estado adecuado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad. 3637

La recepción de materias primas se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y están debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Las áreas de almacenamiento, ensamble, cargue y distribución se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias, igualmente los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto se evidencia limpias y desinfectadas.

El almacenamiento de productos empacados no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente se realiza ordenadamente en estantes y estibas de material sanitario, separados convenientemente al menos 20 cm de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para permitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos.

Se aprueba el cargue y despacho de los vehículos transportadores de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Casanare.





1.1.1 INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORÍA

Modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares

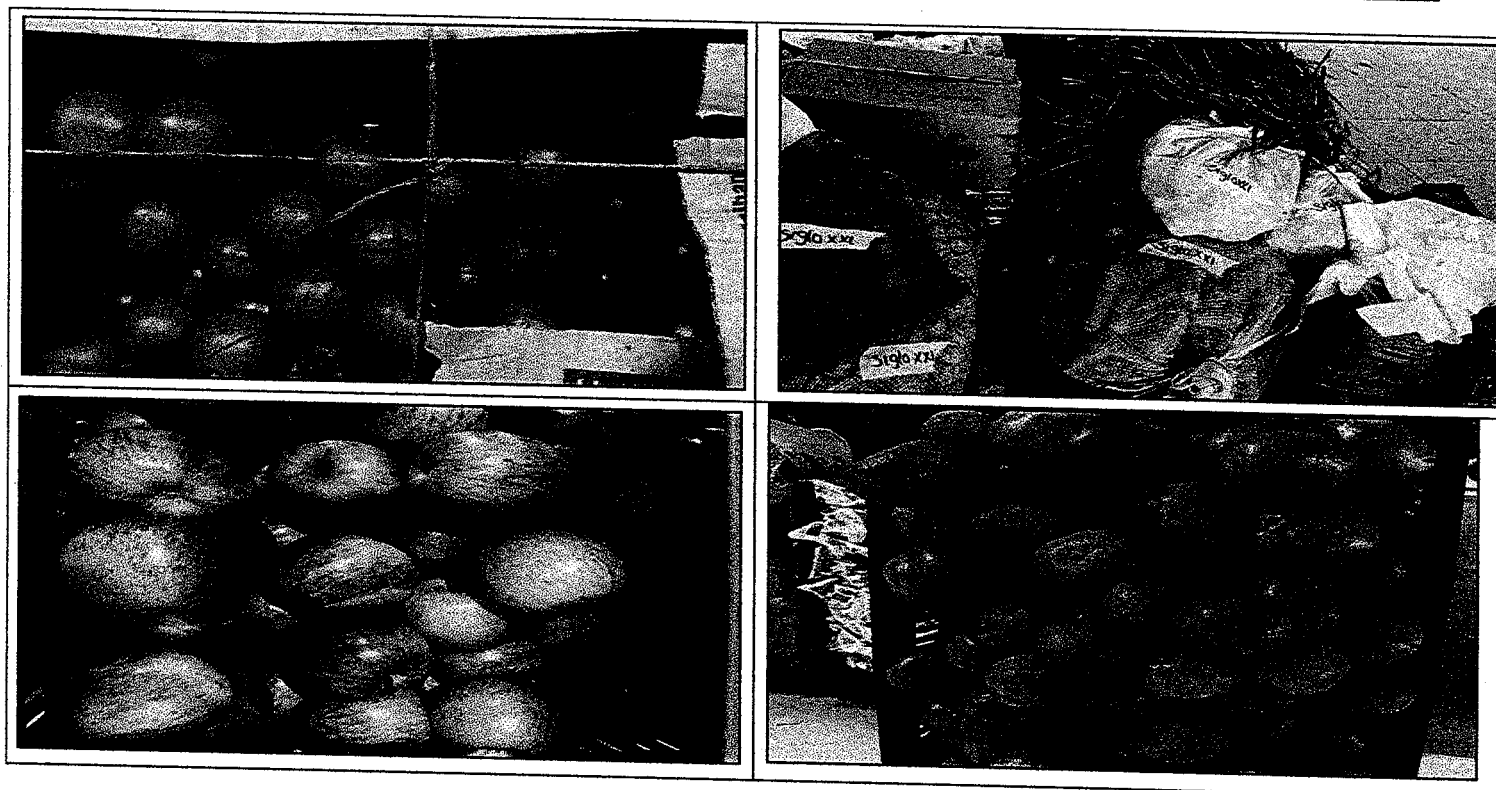
Para el periodo objeto de informe del 7 al 12 de noviembre de 2023 no se presentaron intercambios autorizados por la firma interventora.

2. VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PARA PREPARACIÓN EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES

2.1 Etapa de recepción, empacado y embalado de la Materia Prima.

En esta etapa se encuentran productos perecederos. Los diferentes productos de frutas y verduras llegan en a granel, su aspecto es fresco (ajuste positivo), para su posterior ensamblaje (empacado y embalado) de acuerdo a las cantidades requeridas para cada una de las sedes atendidas desde bodega principal. Se realiza por parte de los profesionales de la INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA, un proceso de selección y verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, se evidencia Fruver en estado adecuado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad. Se notifica realizar selección de frutas (guayaba y curuba) Se aprueba el cargue y despacho del vehículo transportador de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Casanare.

3639



Control de calidad de acuerdo a parámetros de aceptación / rechazo:

- Estado: Fresco
- Color: uniforme y brillante.
- Textura: firme y blanda.
- Apariencia: brillante y uniforme en tamaño.
- Libre de daños físicos y mecánicos

Observaciones:

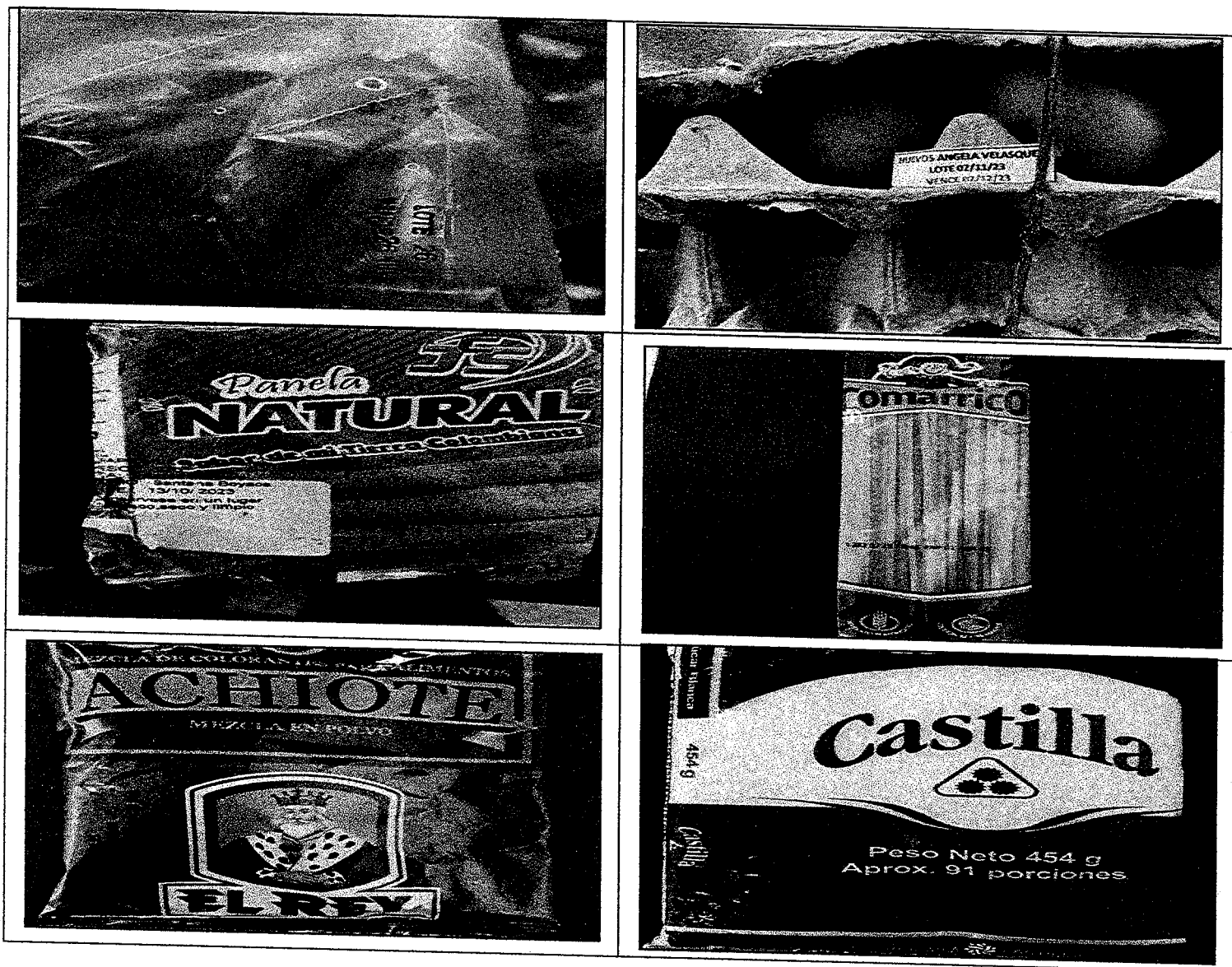
Los productos perecederos frutas, verduras y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa de polietileno las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver, se informó al jefe de bodega la importancia de los orificios en las bolsas para mantener el producto y disminuir el proceso de maduración. Se resalta de que antes de cargar la materia prima al carro transportador de alimentos sean verificado el empaque de los mismo. Lo que una vez son empacadas se ubican algunas en estibas y canastillas listas para su cargue y despacho a los diferentes municipios del departamento de Casanare.

2.2 VERIFICACIÓN DE ROTULADO DE MATERIAS PRIMAS MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES

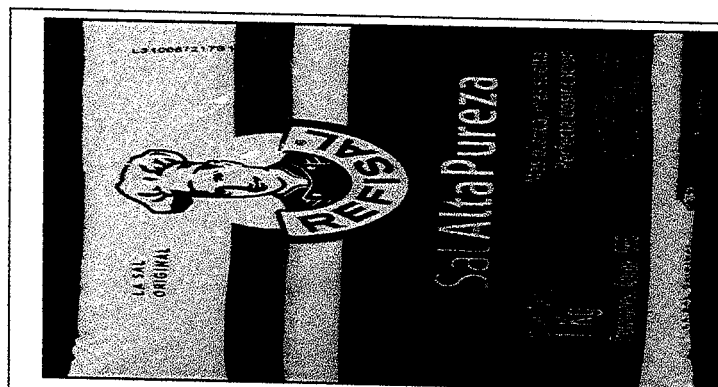
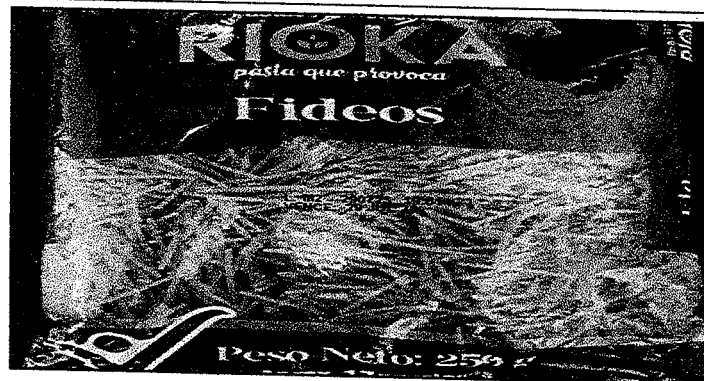
Antes de que los diferentes productos sean distribuidos para las sedes son inspeccionados y verificados su calidad por los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA

G, ASESORIAS Y CONSULTORIAS, así como la revisión de las fichas técnicas aprobadas para su distribución, por lo tanto, se evalúan sus características y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado de la materia prima almacenada en bodega ofertada por el operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023.

3640



3641



2.3 CARGUE Y DESPACHO DE VEHICULOS:

Durante visita técnica realizada a bodega del operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORÍA Y CONSULTORÍAS realizan visita de seguimiento y control a la fase de alistamiento, cargue y despacho de la materia prima, donde se evidenció lo siguiente:

- Los productos perecederos frutas y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa de polietileno las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver, se recomienda enviar el Fruver en canastillas u otro embalaje que evite daños mecánicos y disminuya el proceso de maduración.
- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- Se realiza la verificación de gramaje en frutas y todos los productos encontrados en bodega donde se evidencia cumplimiento con lo requerido en la minuta.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 16/08/2023

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

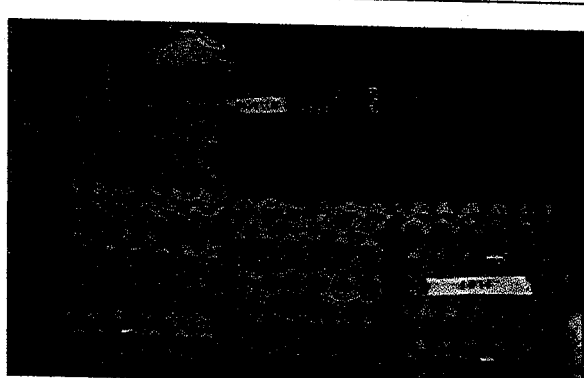
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

PERIODO: DEL 7 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2023

- Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias durante todo el proceso, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.
- El área de almacenamiento, ensamble, distribución y cargue se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Se almacenan los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.
- Los vehículos de transporte de alimentos requieren de temperaturas comprendidas entre 0 °C a 4 °C refrigeración para conservar y alargar la vida del producto.
- Se inició el cargue y despacho de vehículo transportador de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Casanare los días jueves 02 y viernes 03 de noviembre del 2023.

Se da inicio al cargue y despacho de vehículos transportadores de alimentos el día jueves 02 y viernes 03 de noviembre de 2023, antes de ser cargados los vehículos se realiza la verificación de la calidad e inocuidad de los productos, así mismo la verificación del gramaje de las materias primas de todas las rutas que se disponen a salir, con el objetivo de que sean entregados completos, en las cantidades correspondientes y no se presenten contratiempos en la ejecución del programa.

2.3.1 CARGUE Y DESPACHO DE LOS DÍAS JUEVES 02 Y VIERNES 03 DE NOVIEMBRE DE 2023.

	
Foto #1 Cargue de vehículo	Foto #2 Salida de vehículo
Municipio: San luis de palenque y Orocue Fecha y hora de cargue: 02/11/2023 – 2:48 pm OSERVACIONES:	Municipio: San luis de palenque y Orocue Fecha y hora de salida: 02/11/2023– 4: 23 pm OBSERVACIONES:

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 16/08/2023

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

PERIODO: DEL 7 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2023

3643



Foto #5 Cargue de vehículo

Municipio: Aguazul y Mani

Fecha y hora de cargue: 03/11/2023 – 09:26 am

OSERVACIONES:

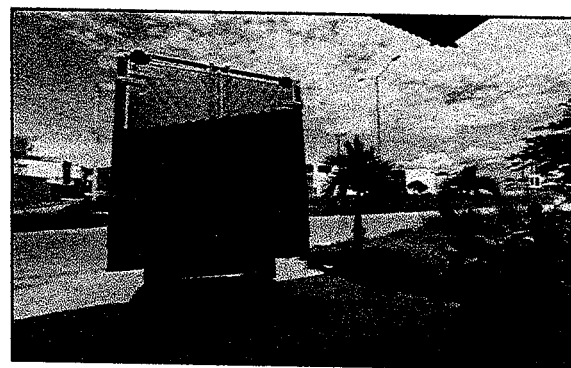


Foto #6 Salida de vehículo

Municipio: Aguazul y Mani

Fecha y hora de salida: 03/11/2023 – 10:40 am

OSERVACIONES:

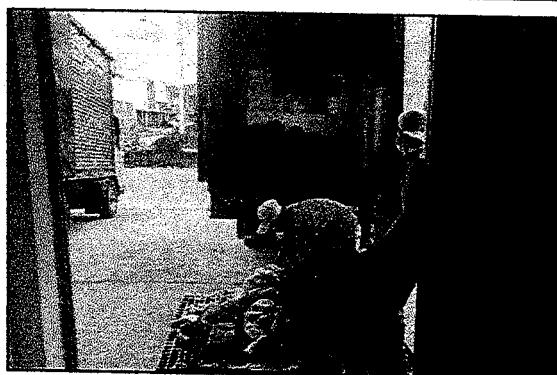


Foto #7 Cargue de vehículo

Municipio: Tauramena y Sabanalarga

Fecha y hora de cargue: 03/11/2023 – 11:21 am

OSERVACIONES:

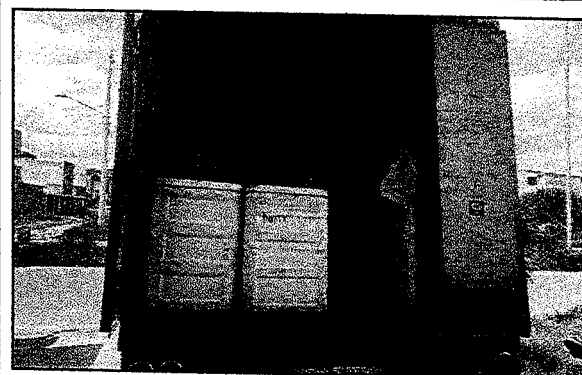


Foto #8 Salida de vehículo

Municipio: Tauramena y Sabanalarga

Fecha y hora de salida: 03/11/2023 – 12:30 pm

OSERVACIONES:

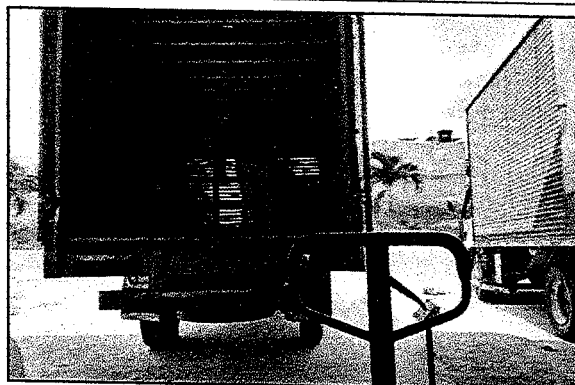


Foto #9 Cargue de vehículo

Municipio: Nunchia

Fecha y hora de cargue: 03/11/2023 – 11:26 pm

OSERVACIONES:

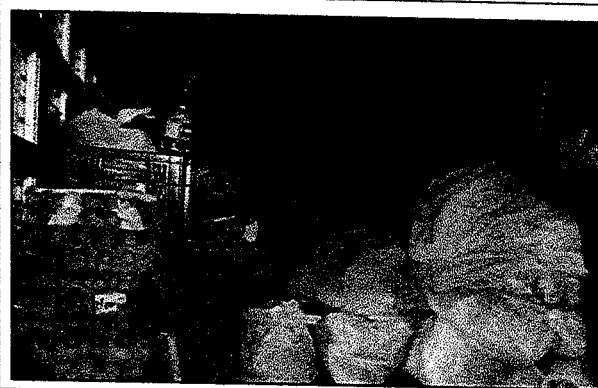


Foto #10 Salida de vehículo

Municipio: Nunchia

Fecha y hora de salida: 03/11/2023 – 06:26 pm

OSERVACIONES:

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 16/08/2023

3644

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

PERIODO: DEL 7 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2023



Foto #11 Cargue de vehículo

Municipio: Chameza y Recetor

Fecha y hora de cargue: 03/11/2023 – 05:25 pm

OSERVACIONES:

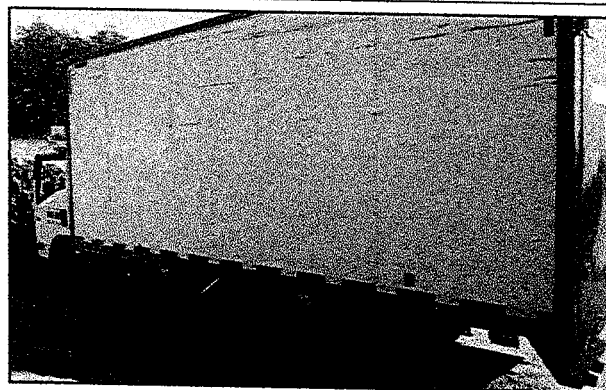


Foto #12 Salida de vehículo

Municipio: Chameza y Recetor

Fecha y hora de salida: 03/11/2023 – 03:07 pm

OSERVACIONES:



Foto #13 Cargue de vehículo

Municipio: la salina

Fecha y hora de cargue: 03/11/2023 – 01:35 pm

OSERVACIONES:

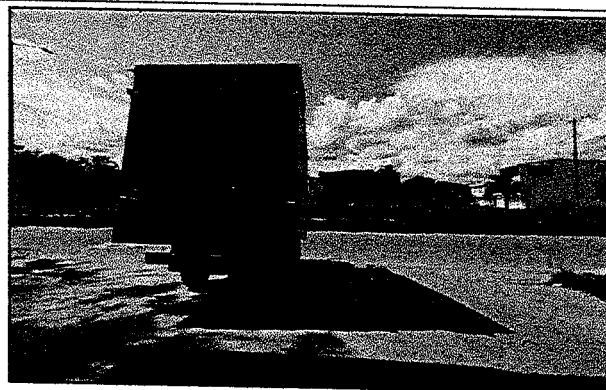


Foto #14 Salida de vehículo

Municipio: la salina

Fecha y hora de salida: 03/11/2023 – 02:38 pm

OSERVACIONES:



Foto #15 Cargue de vehículo

Municipio: Trinidad

Fecha y hora de cargue: 03/11/2023 – 3:37 pm

OSERVACIONES:

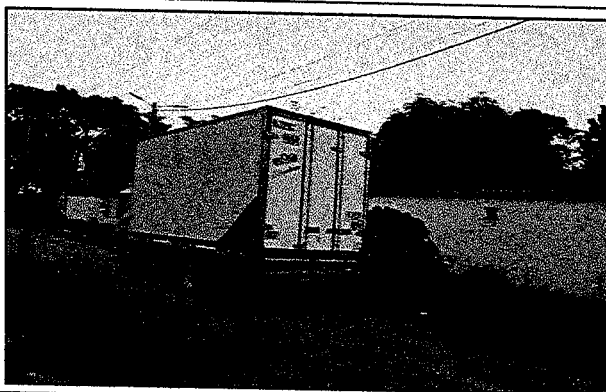


Foto #16 Salida de vehículo

Municipio: Trinidad

Fecha y hora de salida: 03/11/2023 – 05:44 pm

OSERVACIONES:

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 16/08/2023

3645

**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**

PERIODO: DEL 7 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2023

Foto #17 Cargue de vehículo Municipio: Hatocorozal Fecha y hora de cargue: 03/11/2023 – 03:53 pm OSERVACIONES:	Foto #18 Salida de vehículo Municipio: Hatocorozal Fecha y hora de salida: 03/1/2023 – 06:04 pm OSERVACIONES:
Foto #19 Salida de vehículo Municipio: Tamara y Paz de ariporo Fecha y hora de cargue: 03/11/2023 – 05:34 pm OSERVACIONES:	Foto #20 Salida de vehículo Municipio: Tamara y Paz de ariporo Fecha y hora de cargue: 03/11/2023 – 07:12 pm OSERVACIONES:

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones suministradas, en la visita técnica realizada a bodega del operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, se dejan las siguientes observaciones:

- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.
- Continuar manteniendo los lugares de almacenamiento limpios y desinfectados para evitar la propagación de plagas y garantizar la vida útil de los alimentos.
- Es importante que la persona que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa sea excluida de toda actividad directa de manipulación de alimentos para que

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 16/08/2023

3646

**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**

PERIODO: DEL 7 AL 12 DE NOVIEMBRE DE 2023

evite convertirse en el elemento de contagio de una posible enfermedad a los consumidores a los que llegue los alimentos manipulados por él.

- Se debe mantener buena higiene del personal reforzando el lavado constante de manos con agua y jabón de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades de salud, de manera que se evite la contaminación del alimento.
- Realizar constante limpieza y desinfección al área de almacenamiento de materia prima.
- Se evidencia en alistamiento y despachos del Fruver en adecuado estado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.
- Los vehículos de transporte de alimentos requieren de temperaturas comprendidas entre 0 °C a 4 °C refrigeración para conservar y alargar la vida del producto.

Una vez terminada la visita y levantada el acta se notifica; para esto se dispone del **Formato Verificación De Condiciones De Operaciones En Plantas Ensamble Ración Industrializada- Ración Para Preparar En Sitio (anexo No 4)**. En el cual se encuentran todas las falencias o hallazgos que se deben intervenir de forma INMEDIATA para así asegurar la calidad e inocuidad de las materias primas tanto en la recepción, almacenamiento temporal, manipulación, transporte y distribución a cada una de las sedes.



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R.L. Contrato de Consultoría 1938 de 2023

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 01

FECHA: 16/08/2023

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

PERIODO: DEL 13 AL 19 DE NOVIEMBRE DE 2023

INFORME VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA Y / O DEPÓSITO DE ALMACENAMIENTO TRANSITORIO DE ALIMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL PAE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE:

Nombre del operador: UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Nit: 901.738.878-6

Dirección: Calle 40 # 46 Siruma 2

Correo electrónico: utnutripaecasanare2023@gmail.com

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 0914 del 11 de abril de 2023 cuyo objeto es: "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", fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023, cuya ejecución corresponde al Programa de Alimentación Escolar – PAE -, ejecutado por la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023.

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al numeral 2,3 y 4 de las actividades del contratista fijadas en la cláusula segunda del Contrato de Prestación de Servicios No. 1951 de 2023, con objeto de: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", consignándose para esta caso lo siguiente "Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial [...]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos [...]", "Elaborar el Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción[...]".

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de bodega", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora Edelmira Sierra G. Por consiguiente, se expone que, se realizó visita de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada en el proceso CAS-OAJ-LP-009-2023, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de Formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido, resulta claro destacar que el seguimiento técnico a bodega realizado por la interventoría, es trascendental debido a que su desarrollo permite identificar acciones de mejorar a implementar por parte del operador, en los aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento apropiadas, que eviten riesgos de contaminación cruzada y alteración de las

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 01

FECHA: 16/08/2023

3648

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

PERIODO: DEL 13 AL 19 DE NOVIEMBRE DE 2023

características de calidad e inocuidad de los productos antes de su despacho; a su vez, esta actividad contribuye a la validación oportuna, de las cantidades de materia prima proyectadas para la elaboración de las Raciones Alimentarias para los titulares de derecho del Departamento de Casanare, beneficiarios de la operación PAE.

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de seguimiento y control al proceso operativo del PAE en bodega de almacenamiento ofertada para el Contrato de Prestación de servicio No. 1951 del 2023.

3. METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar por el cual se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada de la "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023"

4. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE".
- 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"

DESARROLLO DE VISITA:

Por parte de interventoría se efectuó en fecha 09 y 10 de noviembre de 2023, visita técnica a bodega de alimentos ubicada en la dirección Calle 40 No. 46 Siruma 2, dispuesta por el operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 para prestación del servicio de alimentación escolar, ofertada en marco del proceso de Licitación Pública No. CAS-OAJ-LP-009-2023. Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.

Los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORÍAS Y CONSULTORÍA realizan visita técnica de seguimiento y control a todo el proceso de alistamiento, ensamble, distribución, cargues y despachos de la materia prima, donde realizan la verificación a los aspectos correspondientes a edificaciones físicas e infraestructura, equipos y utensilios, Personal manipulador, Aseguramiento y control de calidad e inocuidad, Plan de saneamiento, Almacenamiento, distribución y transporte durante las diferentes etapas del proceso. Las generalidades evidenciadas durante el desarrollo de la visita técnica se detallan a continuación:

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 01

FECHA: 16/08/2023

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

PERIODO: DEL 13 AL 19 DE NOVIEMBRE DE 2023

- Se observan lotes baldíos en los laterales de la bodega de almacenamiento de materia prima.
- Se evidencia piso construido en material no sanitario y con acabados con grietas, lo cual dificultan la limpieza y desinfección.
- El número de extractores es insuficiente para la ventilación del área de almacenamiento de materia prima.
- Se evidencia Fruver en adecuado estado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.
- El área de almacenamiento, ensamble, distribución y cargue se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Se realiza la verificación de gramaje en frutas y todos los productos encontrados en bodega donde se evidencia cumplimiento del gramaje con lo requerido en la minuta.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada
- Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias durante todo el proceso, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.
- Se almacenan los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.

SIMAT AUTORIZADO PARA PRESTACION DEL SERVICIO:

REPORTE DE FECHA: 18 DE OCTUBRE DE 2023

CICLO DE MENU: SEMANA No.3

MENU PROGRAMADO RACIÓN PREPARADO EN SITIO – ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES DEL 11,12,13, 14, 15, 25 Y 26.

1. ETAPA DE ALISTAMIENTO:

Se cuenta con una programación de despachos para 14 municipios; Aguazul, Chameza, Hatocorozal, La salina, Maní, Nunchia, Orocue, Paz de Ariporo, Recetor, Sabanalarga, San Luis de palenque, Tamara, Tauramena, Trinidad.

PERIODO DE ENTREGAS DE MATERIAS PRIMAS PARA PRESTACIÓN DE SERVICIO DEL 13 AL 19 DE NOVIEMBRE DE 2023

Las actividades de interventoría enmarcan una verificación de cumplimiento a las obligaciones de manera previa a la entrega de las raciones haciendo visita a la bodega del operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 para revisar la calidad de los alimentos y víveres que conforman los complementos alimentarios y determinar si son aptos para su distribución y consumo en las Instituciones Educativas del departamento de Casanare o si deben hacer cambio de lotes de los alimentos, según lo establecido en la normatividad alimentaria vigente, por lo anterior los días jueves 09 y viernes 10 de noviembre de 2023, hacen presencia los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA; con el fin de realizar visita técnica de

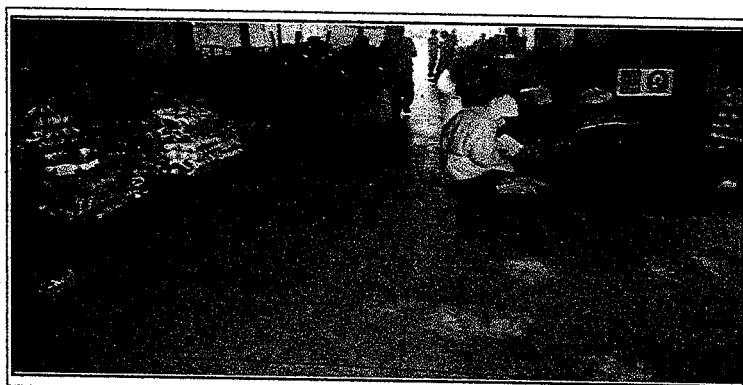
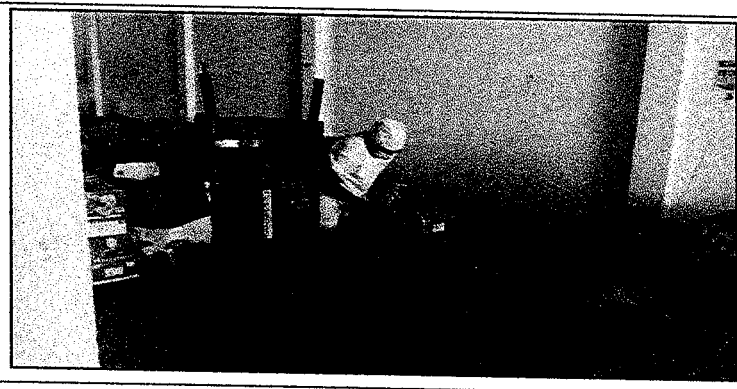
seguimiento y control a la implementación del modelo operativo y despacho de materias prima que presento el operador UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023; Donde se realiza seguimiento a la calidad e inocuidad de la materia prima así como la verificación del gramaje de los productos de todas las rutas que se disponían a salir a las diferentes instituciones educativas beneficiarias del programa de alimentación escolar PAE. Se evidencia Fruver en estado adecuado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.

La recepción de materias primas se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y están debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

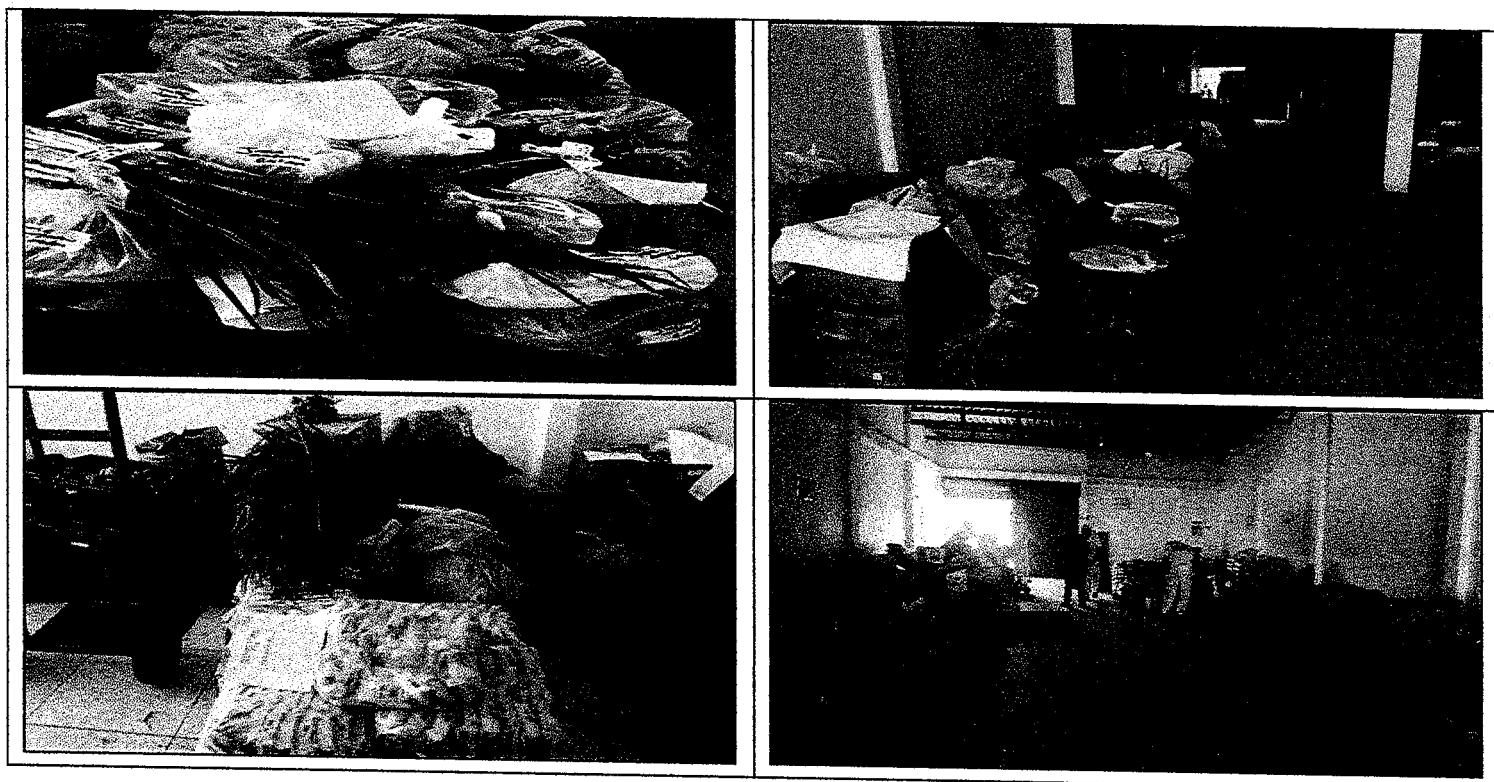
Las áreas de almacenamiento, ensamble, cargue y distribución se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias, igualmente los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto se evidencia limpias y desinfectadas.

El almacenamiento de productos empacados no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente se realiza ordenadamente en estantes y estibas de material sanitario, separados convenientemente al menos 20 cm de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para permitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos.

Se aprueba el cargue y despacho de los vehículos transportadores de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Casanare.



3651



1.1.1 INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORÍA

Modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario – estrategia residencias escolares

MENÚ	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
13	Fruta jugo almuerzo	Sorbete de fresa	Jugo de mandarina
14	Fruta jugo almuerzo	Jugo de lulo	Sorbete de lulo
15	Fruta jugo almuerzo	Jugo de maracuyá	Jugo de piña
15	Fruta desayuno	Pera	Durazno

Se Anexo oficio de intercambios autorizados por interventoría No. INTER-RES -038-2023

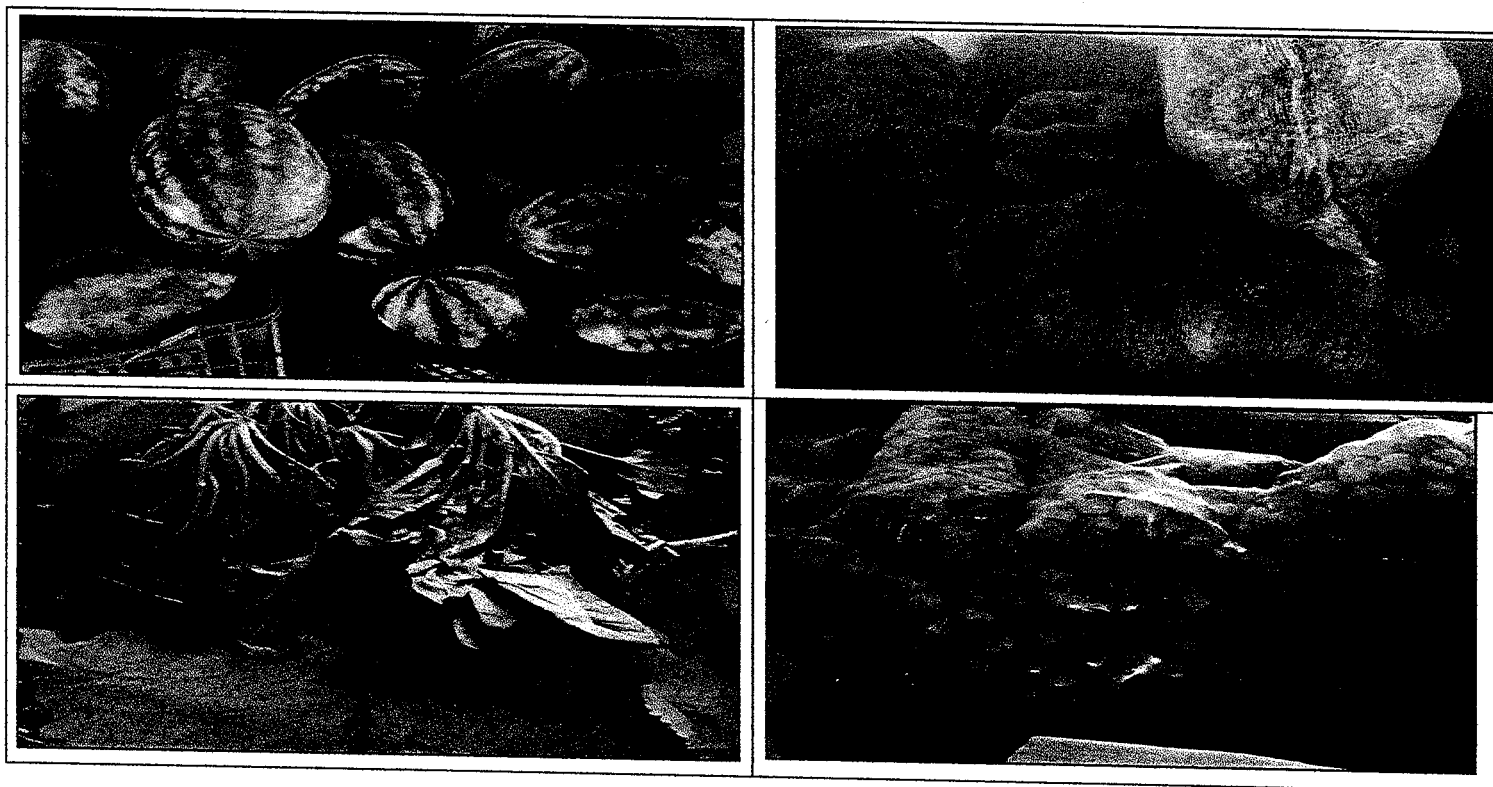
Visible anexo 3. (Oficio REF.: RESPUESTA OFICIO UTN – 0021 DEL 08 DE NOVIEMBRE DE 2023)

2. VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PARA PREPARACIÓN EN SITIO – ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES

2.1 Etapa de recepción, empackado y embalado de la Materia Prima.

En esta etapa se encuentran productos perecederos. Los diferentes productos de frutas y verduras llegan en a granel, su aspecto es fresco (ajuste positivo), para su posterior ensamblaje (empacado y embalado) de acuerdo a las cantidades requeridas para cada una de las sedes atendidas desde bodega principal. Se realiza por parte de los profesionales de la INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA

G. ASESORIA Y CONSULTORIA, un proceso de selección y verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, se evidencia Fruver en estado adecuado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad. Se notifica realizar selección de frutas (guayaba y curuba) Se aprueba el cargue y despacho del vehículo transportador de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Casanare.



Control de calidad de acuerdo a parámetros de aceptación / rechazo:

- Estado: Fresco
- Color: uniforme y brillante.
- Textura: firme y blanda.
- Apariencia: brillante y uniforme en tamaño.
- Libre de daños físicos y mecánicos

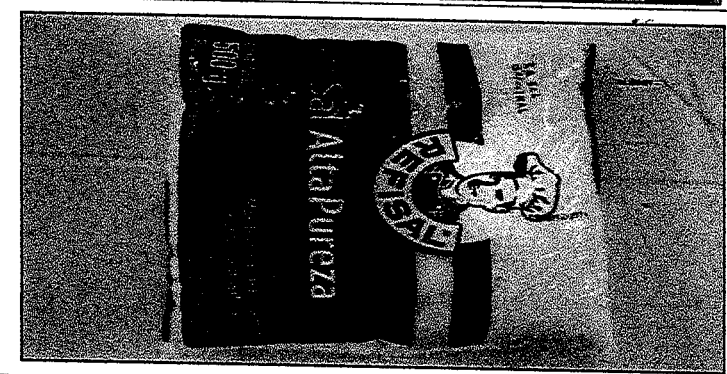
Observaciones:

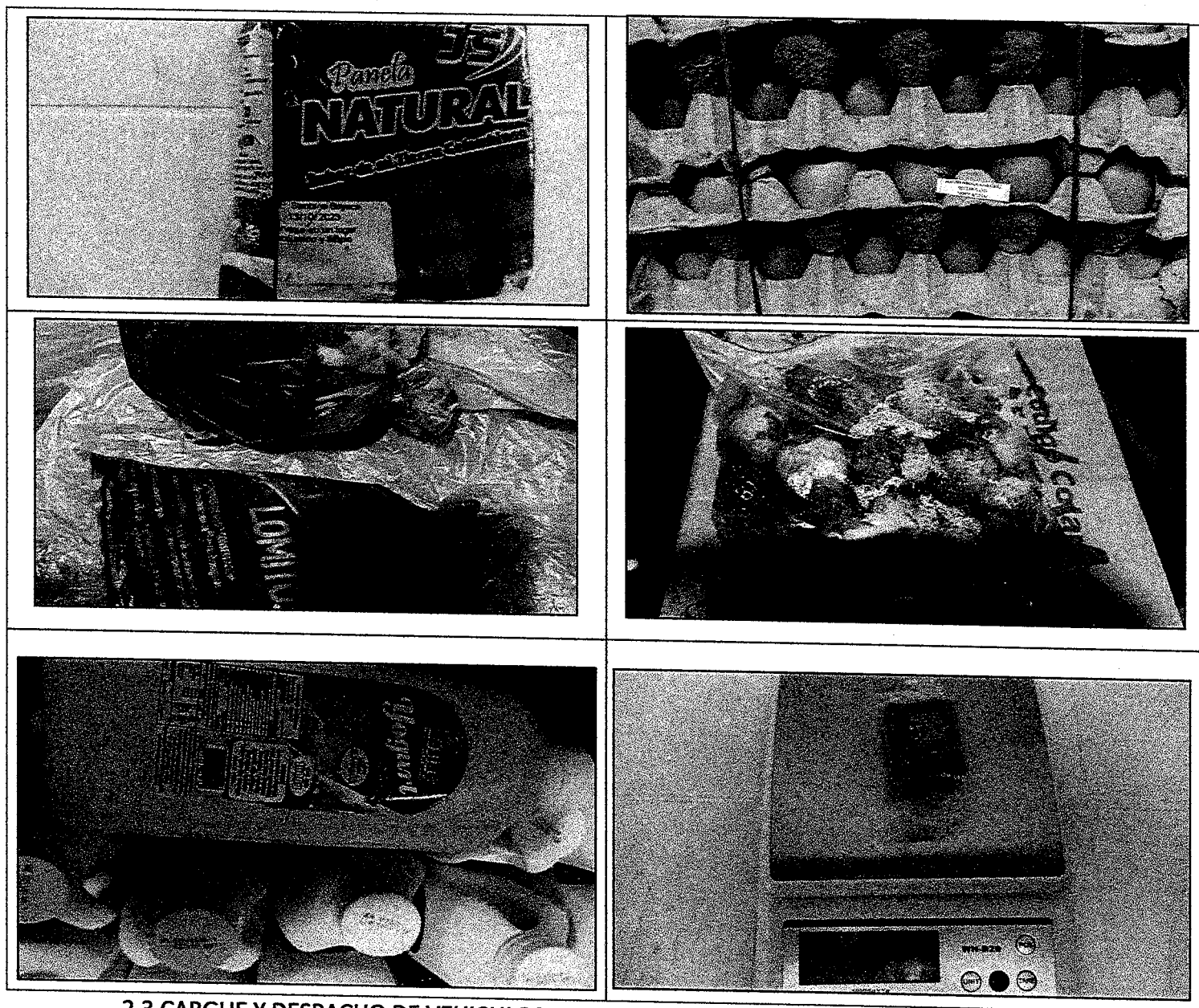
Los productos perecederos frutas, verduras y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa de polietileno las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver, se informó al jefe de bodega la importancia de los orificios en las bolsas para mantener el producto y disminuir el proceso de maduración. Se resalta de que antes de cargar la materia prima al carro transportador de alimentos sean verificado el empaque de los mismo. Lo que una vez son

empacadas se ubican algunas en estibas y canastillas listas para su cargue y despacho a los diferentes municipios del departamento de Casanare.

2.2 VERIFICACIÓN DE ROTULADO DE MATERIAS PRIMAS MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO – ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES

Antes de que los diferentes productos sean distribuidos para las sedes son inspeccionados y verificados su calidad por los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G, ASESORIAS Y CONSULTORIAS, así como la revisión de las fichas técnicas aprobadas para su distribución, por lo tanto, se evalúan sus características y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado de la materia prima almacenada en bodega ofertada por el operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023.





2.3 CARGUE Y DESPACHO DE VEHICULOS:

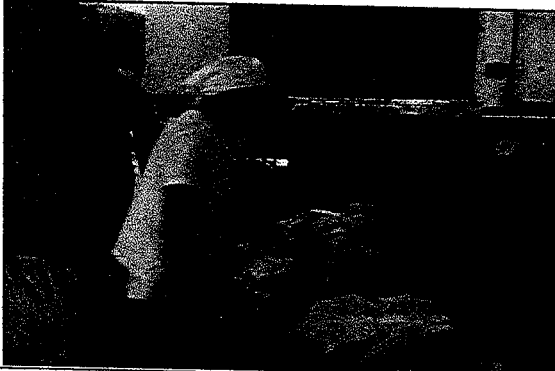
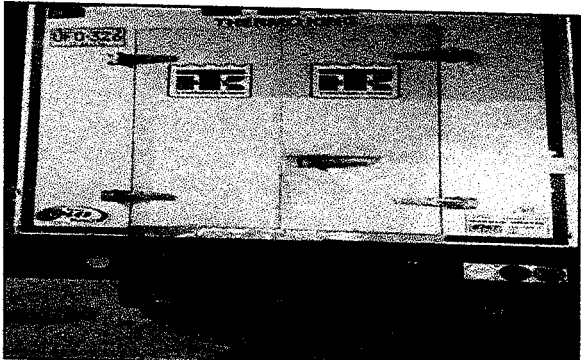
Durante visita técnica realizada a bodega del operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORÍA Y CONSULTORÍAS realizan visita de seguimiento y control a la fase de alistamiento, cargue y despacho de la materia prima, donde se evidenció lo siguiente:

- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.

- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.
- Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias durante todo el proceso, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.
- El área de almacenamiento, ensamble, distribución y cargue se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Se almacenan los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.
- Se requiere que los transportadores de alimentos usen la dotación correspondiente según normatividad vigente.
- Los vehículos de transporte de alimentos requieren de temperaturas comprendidas entre 0 °C a 4 °C refrigeración para conservar y alargar la vida del producto.
- Se inició el cargue y despacho de vehículo transportador de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Casanare los días jueves 09 y viernes 10 de noviembre del 2023.

Se da inicio al cargue y despacho de vehículos transportadores de alimentos el día jueves 09 y viernes 10 de noviembre de 2023, antes de ser cargados los vehículos se realiza la verificación de la calidad e inocuidad de los productos, así mismo la verificación del gramaje de las materias primas de todas las rutas que se disponen a salir, con el objetivo de que sean entregados completos, en las cantidades correspondientes y no se presenten contratiempos en la ejecución del programa.

2.3.1 CARGUE Y DESPACHO DE LOS DÍAS JUEVES 09 Y VIERNES 10 DE NOVIEMBRE DE 2023.

	
<p>Foto #1 Cargue de vehículo</p>	<p>Foto #2 Salida de vehículo</p>
<p>Municipio: Chameza y Recetor Fecha y hora de cargue: 09/11/2023 – 7:27 pm OBSERVACIONES:</p>	<p>Municipio: Chameza y Recetor Fecha y hora de salida: 09/11/2023– 8: 23pm OBSERVACIONES:</p>

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 01

FECHA: 16/08/2023

3556

**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**

PERIODO: DEL 13 AL 19 DE NOVIEMBRE DE 2023



Foto #5 Cargue de vehículo

Municipio: Mani y Aguazul

Fecha y hora de cargue: 09/11/2023 – 05:30 pm

OSERVACIONES:

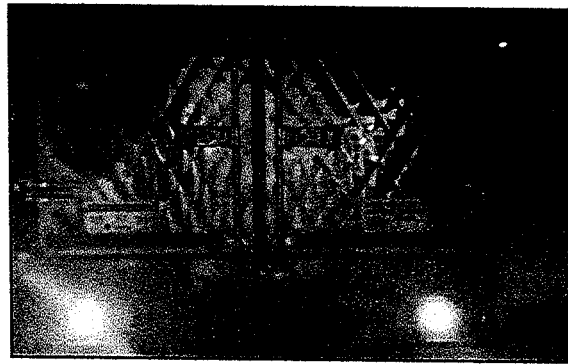


Foto #6 Salida de vehículo

Municipio: Mani y Aguazul

Fecha y hora de salida: 09/11/2023 – 6:15 pm

OSERVACIONES:

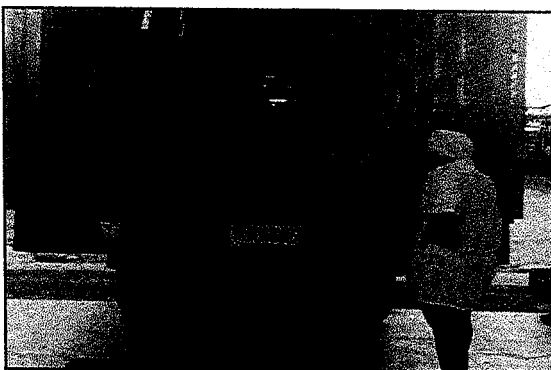


Foto #7 Cargue de vehículo

Municipio: San luis de palenque y Orocue

Fecha y hora de cargue: 09/11/2023 – 6:00 pm

OSERVACIONES:



Foto #8 Salida de vehículo

Municipio: San luis de palenque y Orocue

Fecha y hora de salida: 09/11/2023 – 07:30 pm

OSERVACIONES:

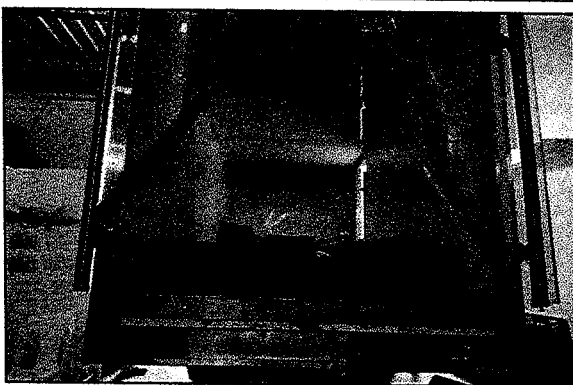


Foto #9 Cargue de vehículo

Municipio: Sabanalarga

Fecha y hora de cargue: 10/11/2023 – 8:10 am

OSERVACIONES:

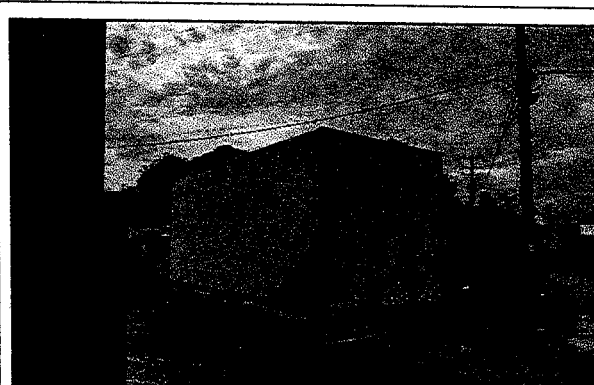


Foto #10 Salida de vehículo

Municipio: sabanalarga

Fecha y hora de salida: 10/11/2023 – 09:09 am

OBSERVACIONES:

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 01

FECHA: 16/08/2023

3657

**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**

PERIODO: DEL 13 AL 19 DE NOVIEMBRE DE 2023

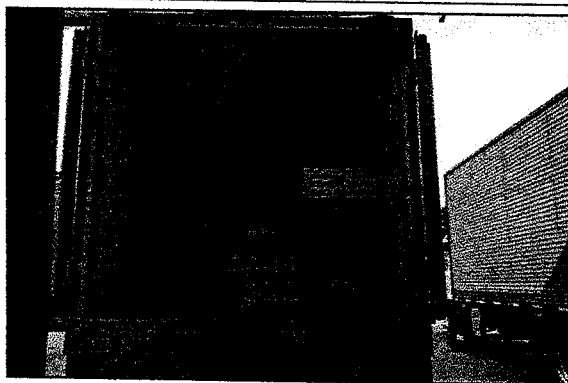


Foto #11 Cargue de vehículo

Municipio: Trinidad y Nunchia

Fecha y hora de cargue: 10/11/2023 – 08:11 am

OSERVACIONES:



Foto #12 Salida de vehículo

Municipio: Trinidad y Nunchia

Fecha y hora de salida: 10/11/2023 – 10:48 am

OSERVACIONES:



Foto #13 Cargue de vehículo

Municipio: Tauramena

Fecha y hora de cargue: 10/11/2023 – 09:35 am

OSERVACIONES:



Foto #14 Salida de vehículo

Municipio: Tauramena

Fecha y hora de salida: 10/11/2023 – 10:09 am

OSERVACIONES:

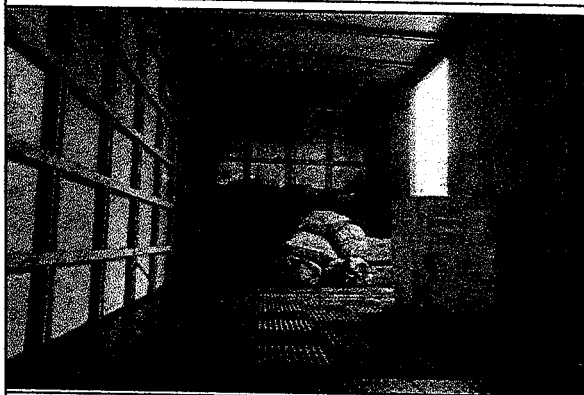


Foto #15 Cargue de vehículo

Municipio: Hatocorozal

Fecha y hora de cargue: 10/11/2023 – 9:27 am

OSERVACIONES:

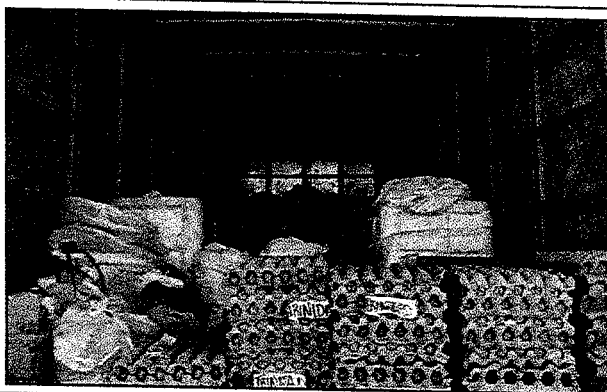
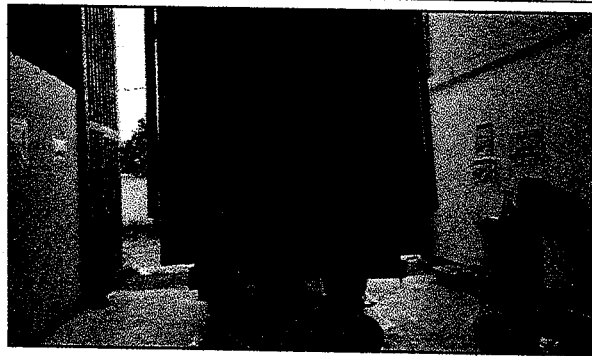
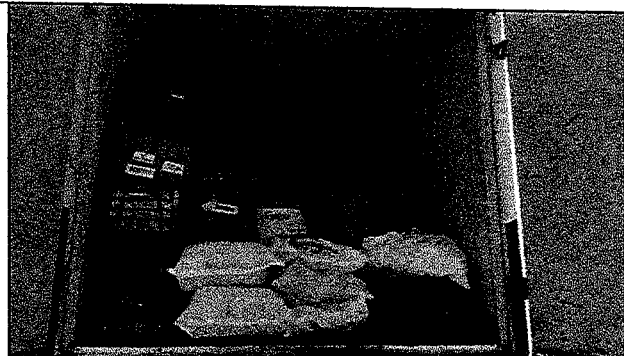
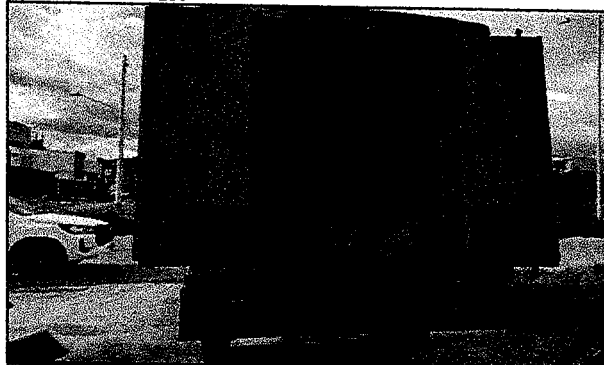
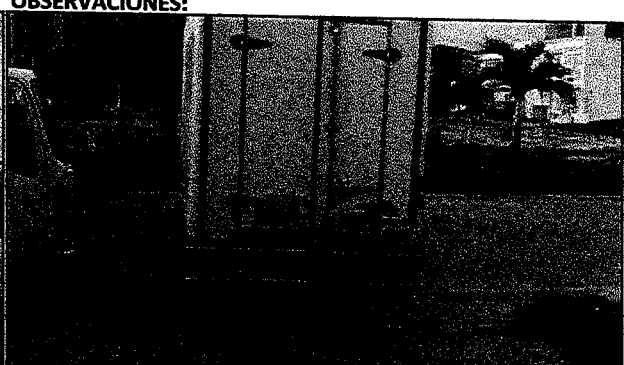


Foto #16 Salida de vehículo

Municipio: Hatocorozal

Fecha y hora de salida: 10/11/2023 – 11:12 am

OSERVACIONES:

	
Foto #17 Cargue de vehículo Municipio: Tamara y paz de ariporo Fecha y hora de cargue: 10/11/2023 – 03:53 pm OBSERVACIONES:	Foto #18 Salida de vehículo Municipio: Tamara y paz de ariporo Fecha y hora de salida: 10/11/2023 – 02:28 pm OBSERVACIONES:
	
Foto #19 Salida de vehículo Municipio: Hatocorozal Fecha y hora de cargue: 10/11/2023 – 05:34 pm OBSERVACIONES:	Foto #20 Salida de vehículo Municipio: Hatocorozal Fecha y hora de cargue: 10/11/2023 – 06:00 pm OBSERVACIONES:

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones suministradas, en la visita técnica realizada a bodega del operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 se dejan las siguientes observaciones:

- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.
- Continuar manteniendo los lugares de almacenamiento limpios y desinfectados para evitar la propagación de plagas y garantizar la vida útil de los alimentos.
- Es importante que la persona que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa sea excluida de toda actividad directa de manipulación de alimentos para que

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 01

FECHA: 16/08/2023

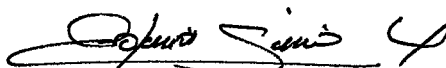
**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**

PERIODO: DEL 13 AL 19 DE NOVIEMBRE DE 2023

evite convertirse en el elemento de contagio de una posible enfermedad a los consumidores a los que llegue los alimentos manipulados por él.

- Se debe mantener buena higiene del personal reforzando el lavado constante de manos con agua y jabón de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades de salud, de manera que se evite la contaminación del alimento.
- Se inició el cargue de materias primas al vehículo transportador de alimentos el día Jueves 09 de noviembre a las 5: 30 pm y finaliza el día Viernes 10 de noviembre a las 6:00 pm
- Se realiza la verificación de gramaje en frutas y todos los productos encontrados en bodega donde se evidencia cumplimiento con lo requerido en la minuta.
- Se evidencia en alistamiento y despachos del Fruver en adecuado estado de maduración y
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.
- Los vehículos de transporte de alimentos requieren de temperaturas comprendidas entre 0 °C a 4 °C refrigeración para conservar y alargar la vida del producto.

Una vez terminada la visita y levantada el acta se notifica; para esto se dispone del **Formato Verificación De Condiciones De Operaciones En Plantas Ensamble Ración Industrializada- Ración Para Preparar En Sitio (anexo No 4)**. En el cual se encuentran todas las falencias o hallazgos que se deben intervenir de forma INMEDIATA para así asegurar la calidad e inocuidad de las materias primas tanto en la recepción, almacenamiento temporal, manipulación, transporte y distribución a cada una de las sedes.



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

R.L. Contrato de Consultoría 1938 de 2023

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 16/08/2023

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

PERIODO: DEL 20 AL 26 DE NOVIEMBRE DE 2023

INFORME VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA Y / O DEPÓSITO DE ALMACENAMIENTO TRANSITORIO DE ALIMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL PAE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE:

Nombre del operador: UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Nit: 901.738.878-6

Dirección: Calle 40 # 46 Siruma 2

Correo electrónico: utnutripaecasanare2023@gmail.com

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 0914 del 11 de abril de 2023 cuyo objeto es: "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", fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023, cuya ejecución corresponde al Programa de Alimentación Escolar – PAE -, ejecutado por la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023.

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al numeral 2,3 y 4 de las actividades del contratista fijadas en la cláusula segunda del Contrato de Prestación de Servicios No. 1951 de 2023, con objeto de: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", consignándose para esta caso lo siguiente "Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial [...]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos [...]", "Elaborar el Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción[...]".

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de bodega", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora Edelmira Sierra G. Por consiguiente, se expone que, se realizó visita de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada en el proceso CAS-OAJ-LP-009-2023, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de Formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido, resulta claro destacar que el seguimiento técnico a bodega realizado por la interventoría, es trascendental debido a que su desarrollo permite identificar acciones de mejorar a implementar por parte del operador, en los aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento apropiadas, que eviten riesgos de contaminación cruzada y alteración de las

características de calidad e inocuidad de los productos antes de su despacho; a su vez, esta actividad contribuye a la validación oportuna, de las cantidades de materia prima proyectadas para la elaboración de las Raciones Alimentarias para los titulares de derecho del Departamento de Casanare, beneficiarios de la operación PAE.

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de seguimiento y control al proceso operativo del PAE en bodega de almacenamiento ofertada para el Contrato de Prestación de servicio No. 1951 del 2023.

3. METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar por el cual se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada de la "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023"

4. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE".
- 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"

DESARROLLO DE VISITA:

Por parte de interventoría se efectuó en fecha 17 y 18 de noviembre de 2023, visita técnica a bodega de alimentos ubicada en la dirección Calle 40 No. 46 Siruma 2, dispuesta por el operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 para prestación del servicio de alimentación escolar, ofertada en marco del proceso de Licitación Pública No. CAS-OAJ-LP-009-2023. Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.

Los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORÍAS Y CONSULTORÍA realizan visita técnica de seguimiento y control a todo el proceso de alistamiento, ensamble, distribución, cargues y despachos de la materia prima, donde realizan la verificación a los aspectos correspondientes a edificaciones físicas e infraestructura, equipos y utensilios, Personal manipulador, Aseguramiento y control de calidad e inocuidad, Plan de saneamiento, Almacenamiento, distribución y transporte durante las diferentes etapas del proceso. Las generalidades evidenciadas durante el desarrollo de la visita técnica se detallan a continuación:

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 16/08/2023

**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
 A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**
PERIODO: DEL 20 AL 26 DE NOVIEMBRE DE 2023

- Se observan lotes baldíos en los laterales de la bodega de almacenamiento de materia prima.
- Se evidencia piso construido en material no sanitario y con acabados con grietas, lo cual dificultan la limpieza y desinfección.
- El número de extractores es insuficiente para la ventilación del área de almacenamiento de materia prima
- El techo no cumple con la normatividad sanitaria vigente.
- Se evidencia Fruver en adecuado estado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.
- El área de almacenamiento, ensamble, distribución y cargue se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Se realiza la verificación de gramaje en frutas y todos los productos encontrados en bodega donde se evidencia cumplimiento del gramaje con lo requerido en la minuta.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada
- Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias durante todo el proceso, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.
- Se almacenan los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.

SIMAT AUTORIZADO PARA PRESTACION DEL SERVICIO:

REPORTE DE FECHA: 18 DE OCTUBRE DE 2023

CICLO DE MENU: SEMANA No.4

MENU PROGRAMADO RACIÓN PREPARADO EN SITIO – ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES DEL 16,17,18, 19, 20, 27 Y 28

1. ETAPA DE ALISTAMIENTO:

Se cuenta con una programación de despachos para 14 municipios; Aguazul, Chameza, Hatocorozal, La salina, Maní, Nunchia, Orocue, Paz de Ariporo, Recetor, Sabanalarga, San Luis de palenque, Tamara, Tauramena, Trinidad.

PERIODO DE ENTREGAS DE MATERIAS PRIMAS PARA PRESTACIÓN DE SERVICIO DEL 20 AL 26 DE NOVIEMBRE DE 2023

Las actividades de interventoría enmarcan una verificación de cumplimiento a las obligaciones de manera previa a la entrega de las raciones haciendo visita a la bodega del operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, para revisar la calidad de los alimentos y víveres que conforman los complementos alimentarios y determinar si son aptos para su distribución y consumo en las Instituciones Educativas del departamento de Casanare o si deben hacer cambio de lotes de los alimentos, según lo establecido en la normatividad alimentaria vigente, por lo anterior los días

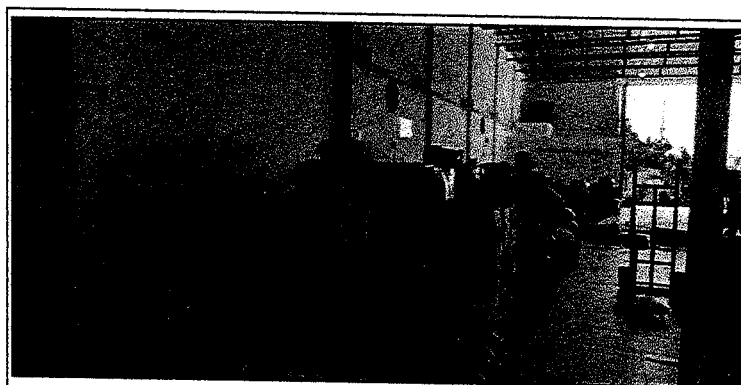
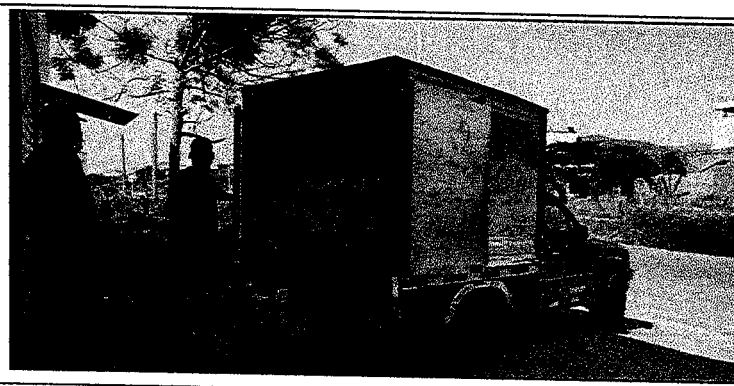
viernes 17 y sábado 18 de noviembre de 2023, hacen presencia los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA; con el fin de realizar visita técnica de seguimiento y control a la implementación del modelo operativo y despacho de materias prima que presento el operador UT NUTRI-PAE 2023; Donde se realiza seguimiento a la calidad e inocuidad de la materia prima así como la verificación del gramaje de los productos de todas las rutas que se disponían a salir a las diferentes instituciones educativas beneficiarias del programa de alimentación escolar PAE. Se evidencia Fruver en estado adecuado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.

La recepción de materias primas se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y están debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

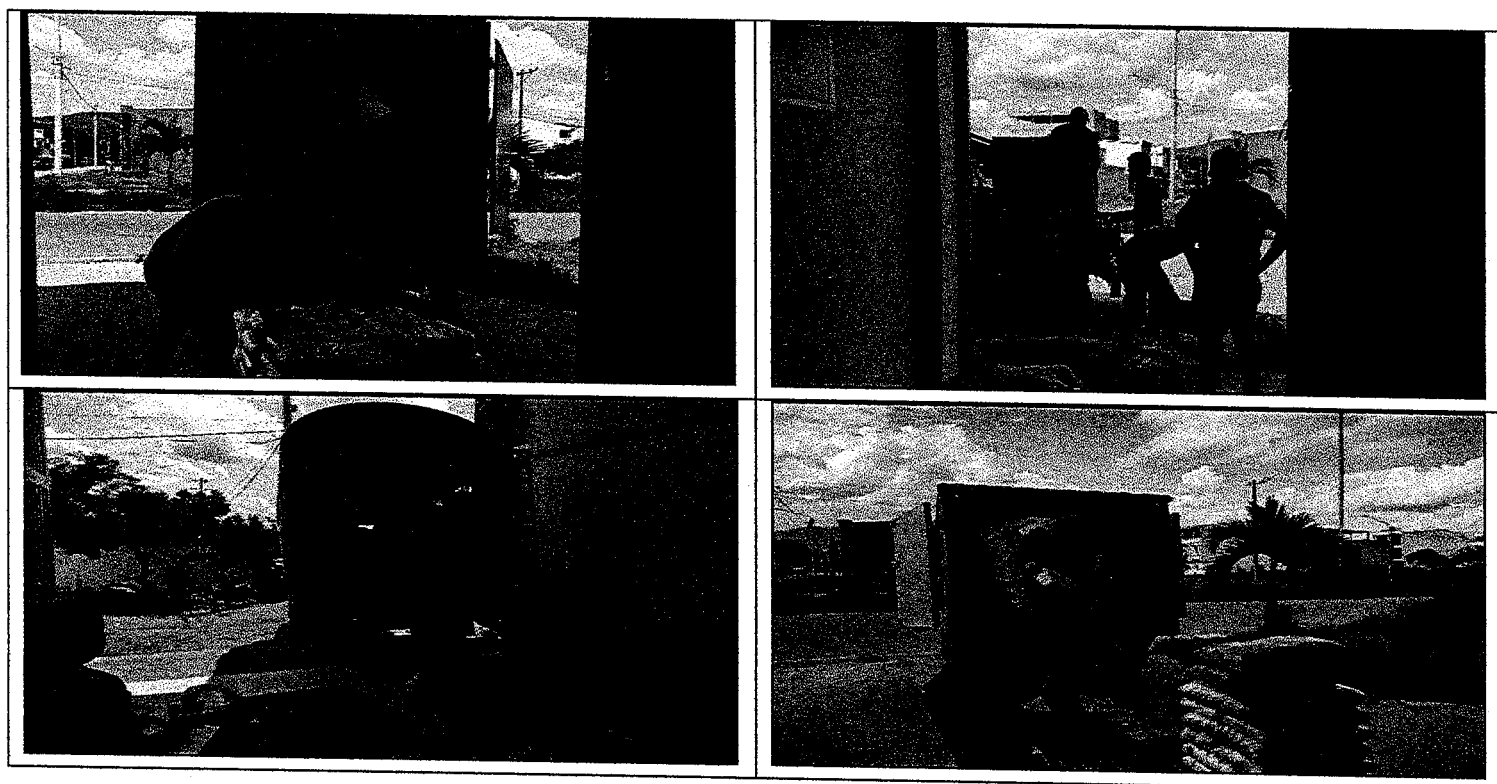
Las áreas de almacenamiento, ensamble, cargue y distribución se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias, igualmente los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto se evidencia limpias y desinfectadas.

El almacenamiento de productos empacados no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente se realiza ordenadamente en estantes y estibas de material sanitario, separados convenientemente al menos 20 cm de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para permitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos.

Se aprueba el cargue y despacho de los vehículos transportadores de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Casanare.



3664



1.1.1 INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORÍA

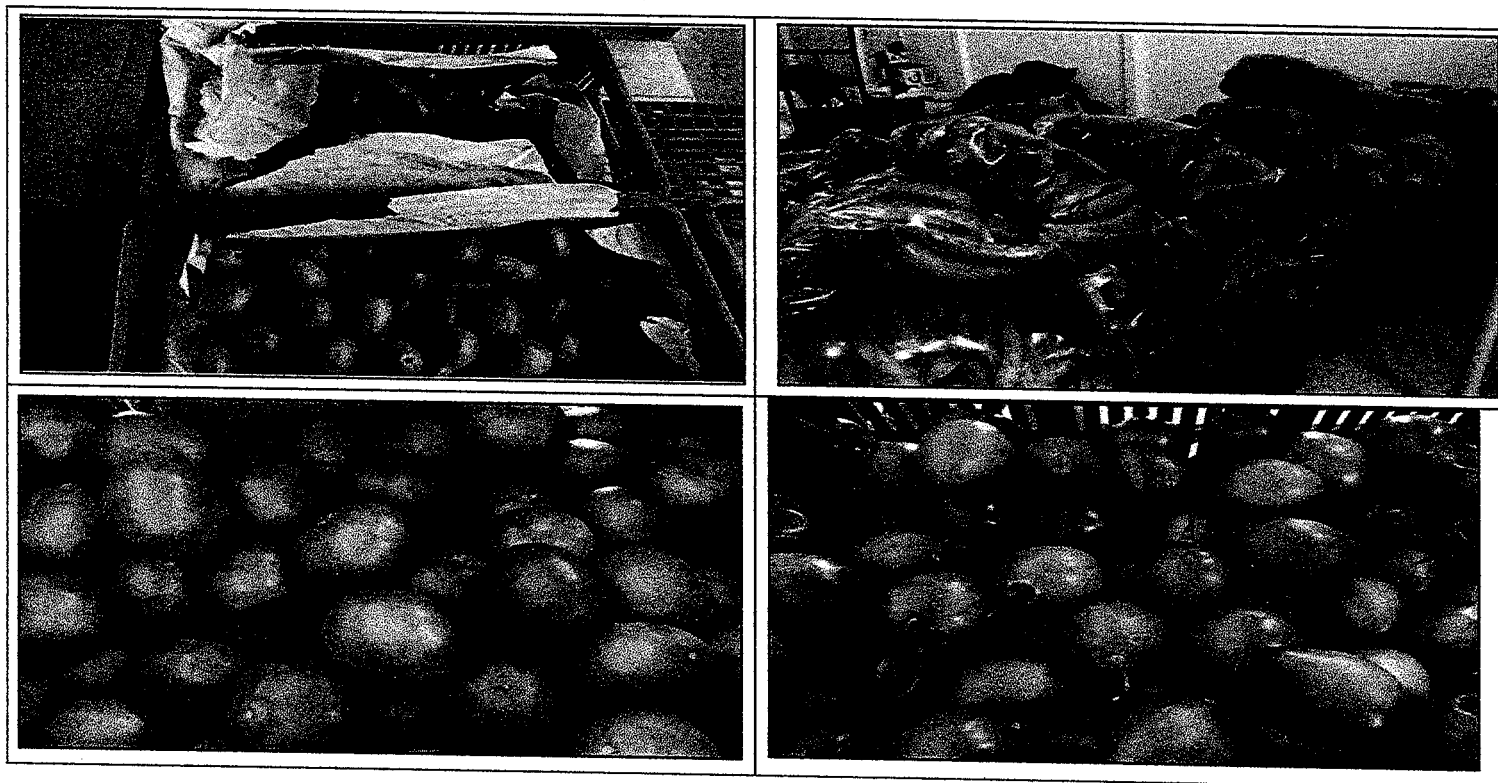
Modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario – Estrategia residencias escolares

Para el presente objeto de informe no hubo intercambios aprobados por la firma interventora para la semana comprendida del 20 al 26 de noviembre del 2023.

2. VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PARA PREPARACIÓN EN SITIO – ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES

2.1 Etapa de recepción, empacado y embalado de la Materia Prima.

En esta etapa se encuentran productos perecederos. Los diferentes productos de frutas y verduras llegan en a granel, su aspecto es fresco (ajuste positivo), para su posterior ensamblaje (empacado y embalado) de acuerdo a las cantidades requeridas para cada una de las sedes atendidas desde bodega principal. Se realiza por parte de los profesionales de la INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA, un proceso de selección y verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, se evidencia Fruver en estado adecuado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad. Se aprueba el cargue y despacho del vehículo transportador de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Casanare.



Control de calidad de acuerdo a parámetros de aceptación / rechazo:

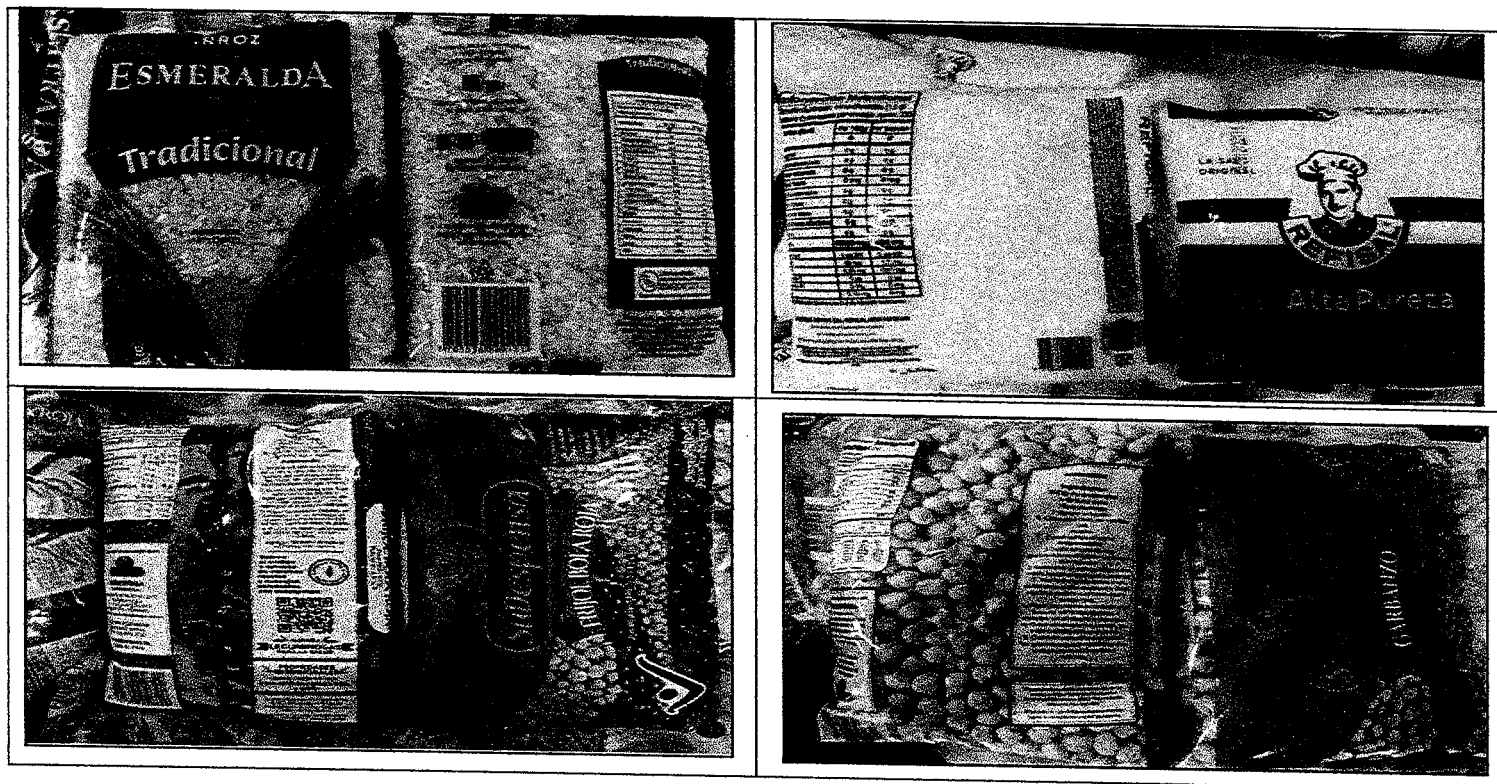
- Estado: Fresco
- Color: uniforme y brillante.
- Textura: firme y blanda.
- Apariencia: brillante y uniforme en tamaño.
- Libre de daños físicos y mecánicos

Observaciones:

Los productos perecederos frutas, verduras y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa de polietileno las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver, se informó al jefe de bodega la importancia de los orificios en las bolsas para mantener el producto y disminuir el proceso de maduración. Se resalta de que antes de cargar la materia prima al carro transportador de alimentos sean verificado el empaque de los mismo. Lo que una vez son empacadas se ubican algunas en estibas y canastillas listas para su cargue y despacho a los diferentes municipios del departamento de Casanare.

2.2 VERIFICACIÓN DE ROTULADO DE MATERIAS PRIMAS MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO – ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES

Antes de que los diferentes productos sean distribuidos para las sedes son inspeccionados y verificados su calidad por los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G, ASESORIAS Y CONSULTORIAS, así como la revisión de las fichas técnicas aprobadas para su distribución, por lo tanto, se evalúan sus características y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado de la materia prima almacenada en bodega ofertada por el operador UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023.



OBJETO: "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"

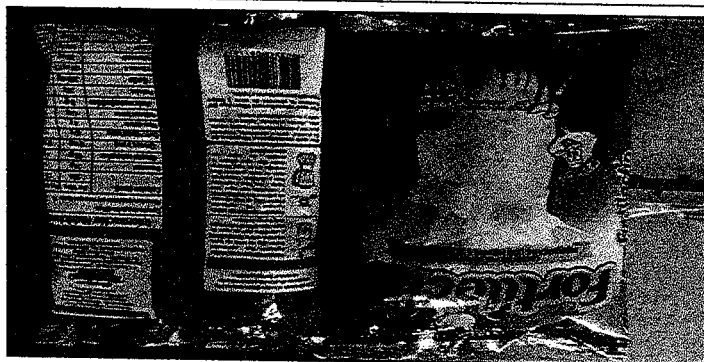
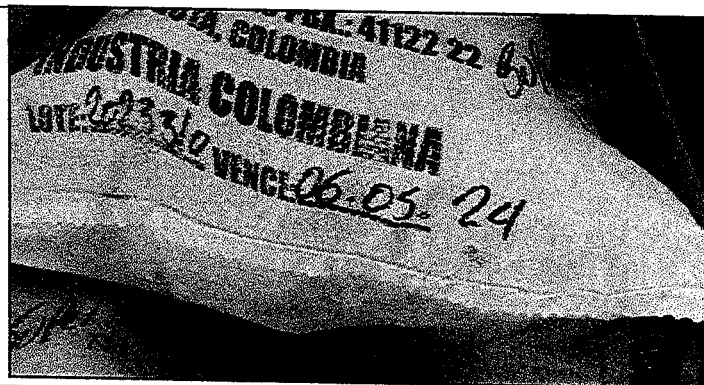
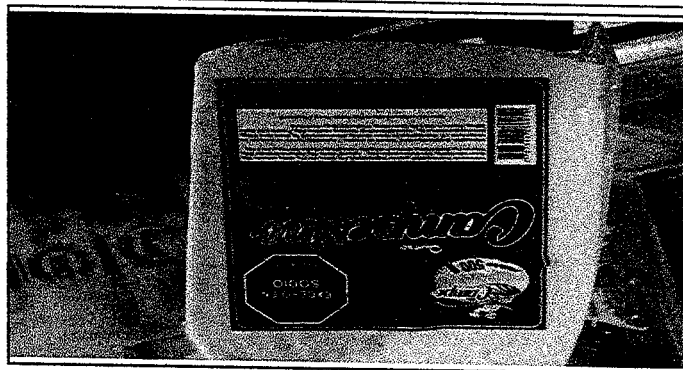
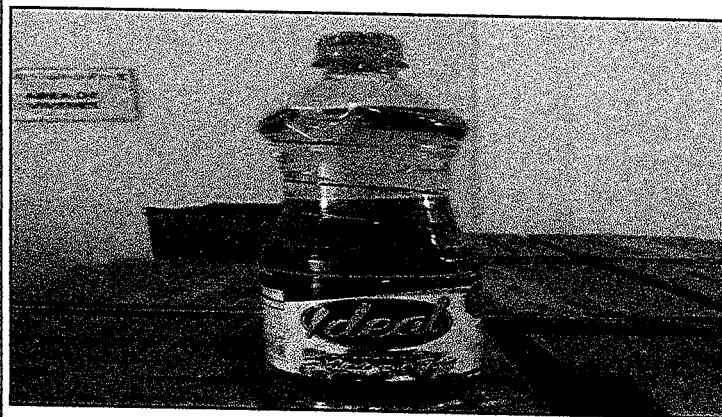
VERSIÓN: 02

FECHA: 16/08/2023

3667

**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**

PERIODO: DEL 20 AL 26 DE NOVIEMBRE DE 2023



2.3 CARGUE Y DESPACHO DE VEHICULOS:

Durante visita técnica realizada a bodega del operador UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORÍA Y CONSULTORÍAS realizan visita de seguimiento y control a la fase de alistamiento, cargue y despacho de la materia prima, donde se evidenció lo siguiente:

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 16/08/2023

**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**

PERIODO: DEL 20 AL 26 DE NOVIEMBRE DE 2023

- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- Se realiza la verificación de gramaje en frutas y todos los productos encontrados en bodega donde se evidencia cumplimiento con lo requerido en la minuta.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.
- El área de almacenamiento, ensamble, distribución y cargue se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Los vehículos de transporte de alimentos requieren de temperaturas comprendidas entre 0 °C a 4 °C refrigeración para conservar y alargar la vida del producto.
- Se inició el cargue y despacho de vehículo transportador de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Casanare los días sábado 18 de noviembre del 2023.

Se da inicio al cargue y despacho de vehículos transportadores de alimentos el día Sábado 18 de noviembre de 2023, antes de ser cargados los vehículos se realiza la verificación de la calidad e inocuidad de los productos, así mismo la verificación del gramaje de las materias primas de todas las rutas que se disponen a salir, con el objetivo de que sean entregados completos, en las cantidades correspondientes y no se presenten contratiempos en la ejecución del programa.

2.3.1 CARGUE Y DESPACHO DEL DÍA SABADO 18 DE NOVIEMBRE DE 2023.

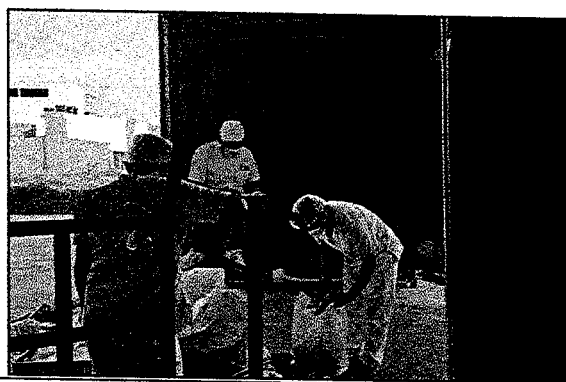


Foto #1 Cargue de vehículo

Municipio: Trinidad y Nunchia

Fecha y hora de cargue: 18/11/2023 – 5:57 am

OSERVACIONES:



Foto #2 Salida de vehículo

Municipio: Trinidad y Nunchia

Fecha y hora de salida: 18/11/2023– 8: 01 am

OBSERACIONES:

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 16/08/2023

**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**

PERIODO: DEL 20 AL 26 DE NOVIEMBRE DE 2023

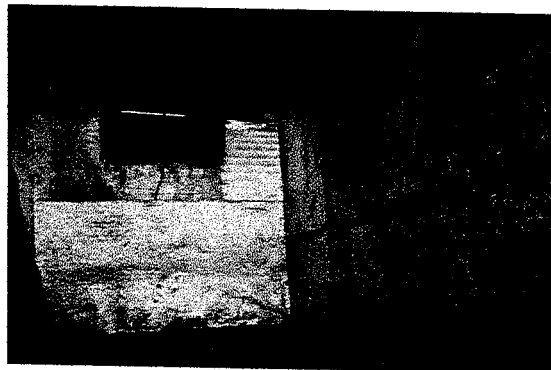


Foto #5 Cargue de vehículo

Municipio: Tauramena y sabanalarga

Fecha y hora de cargue: 18/11/2023 – 06:33 am

OSERVACIONES:

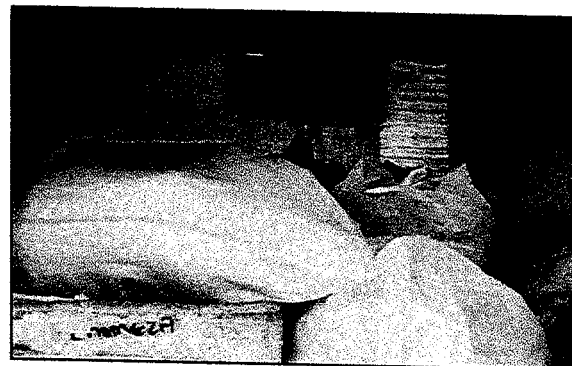


Foto #6 Salida de vehículo

Municipio: Tauramena y sabanalarga

Fecha y hora de salida: 18/11/2023 – 8:57 am

OSERVACIONES:



Foto #7 Cargue de vehículo

Municipio: Mani y Aguazul

Fecha y hora de cargue: 18/11/2023 – 8:09 am

OSERVACIONES:

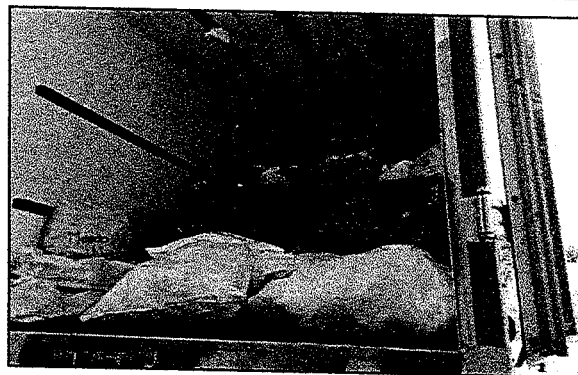


Foto #8 Salida de vehículo

Municipio: Mani y Aguazul

Fecha y hora de salida: 18/11/2023 – 09:46 am

OSERVACIONES:

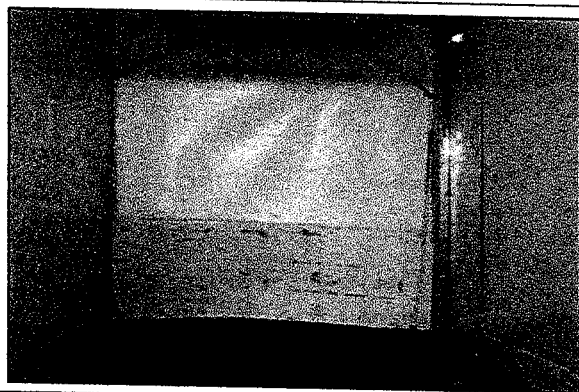


Foto #9 Cargue de vehículo

Municipio: la salina

Fecha y hora de cargue: 18/11/2023 – 8:27 am

OSERVACIONES:

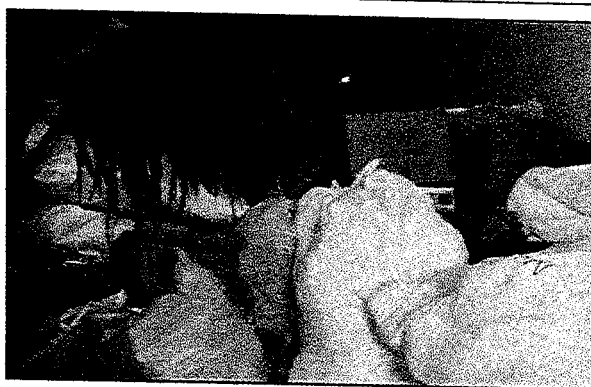


Foto #10 Salida de vehículo

Municipio: la salina

Fecha y hora de salida: 18/11/2023 – 10:38 am

OSERVACIONES:

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 16/08/2023

3670

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

PERIODO: DEL 20 AL 26 DE NOVIEMBRE DE 2023



Foto #11 Cargue de vehículo

Municipio: San luis de palenque y orocue

Fecha y hora de cargue: 18/11/2023 – 10:20 am

OSERVACIONES:



Foto #12 Salida de vehículo

Municipio: San luis de palenque y orocue

Fecha y hora de salida: 18/11/2023 – 1:27 pm

OBSERVACIONES:

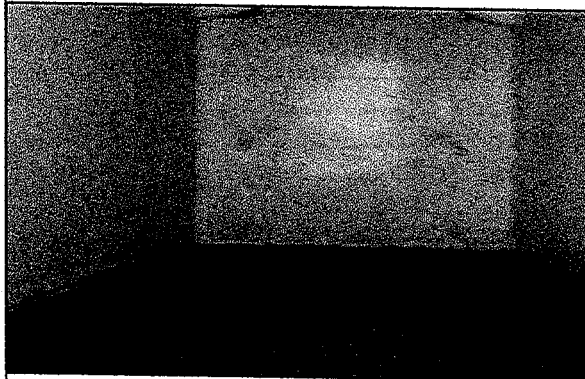


Foto #13 Cargue de vehículo

Municipio: Tamara

Fecha y hora de cargue: 18/11/2023 – 10:42 am

OSERVACIONES:

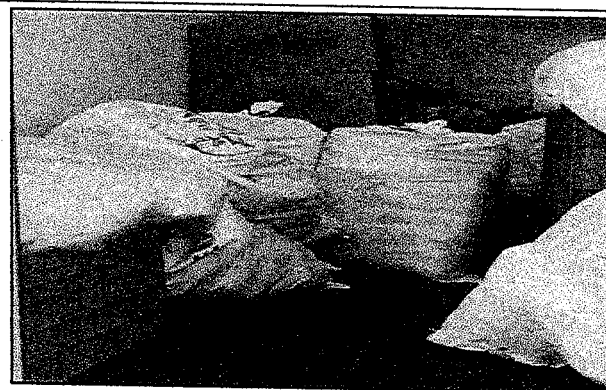


Foto #14 Salida de vehículo

Municipio: Tamara

Fecha y hora de salida: 18/11/2023 – 1:08 pm

OBSERVACIONES:

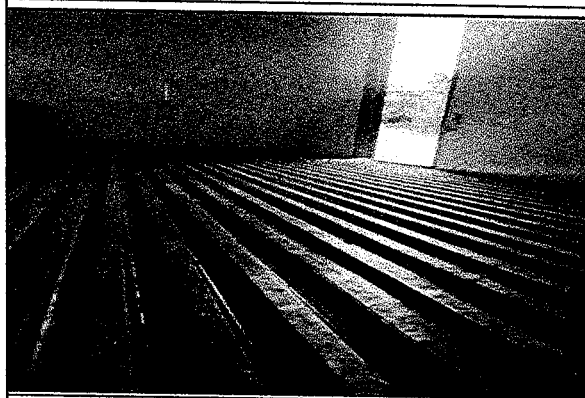


Foto #15 Cargue de vehículo

Municipio: Chameza y recetor

Fecha y hora de cargue: 18/11/2023 – 11:46 am

OSERVACIONES:

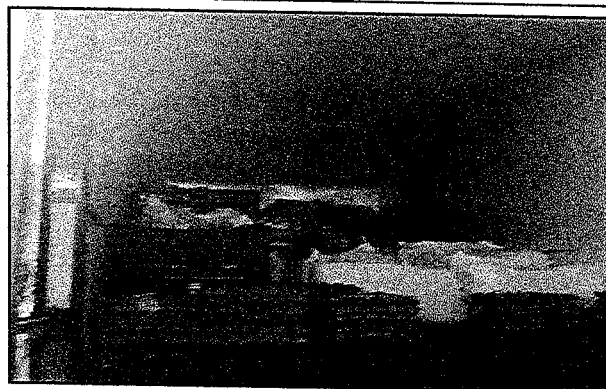
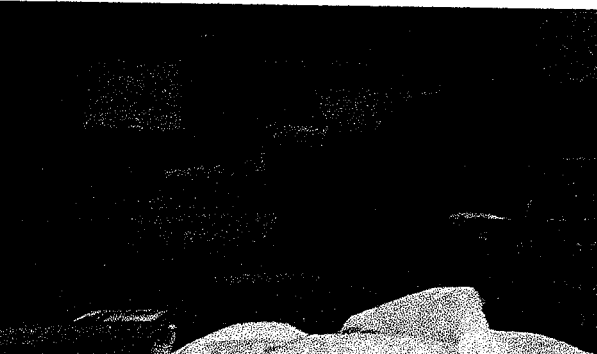
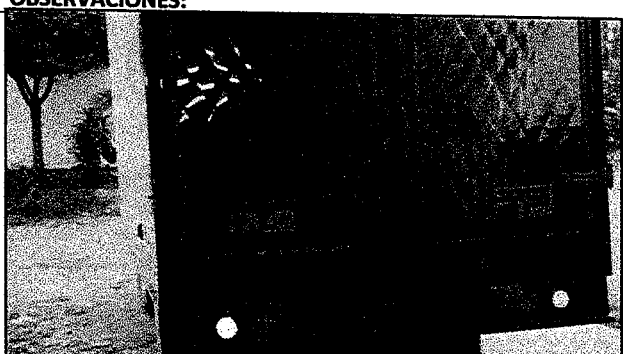


Foto #16 Salida de vehículo

Municipio: Chameza y recetor

Fecha y hora de salida: 18/11/2023 – 02:09 pm

OBSERVACIONES:

	
Foto #17 Cargue de vehículo Municipio: paz de ariporo Fecha y hora de cargue: 18/11/2023 – 02:26 pm OSERVACIONES:	Foto #18 Salida de vehículo Municipio: paz de ariporo Fecha y hora de salida: 18/11/2023 – 04:18 pm OSERVACIONES:
	
Foto #19 Salida de vehículo Municipio: Hatocorozal Fecha y hora de cargue: 18/11/2023 – 02:48 pm OSERVACIONES:	Foto #20 Salida de vehículo Municipio: Hatocorozal Fecha y hora de cargue: 18/11/2023 – 04:29 pm OSERVACIONES:

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones suministradas, en la visita técnica realizada a bodega del operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, se dejan las siguientes observaciones:

- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.
- Continuar manteniendo los lugares de almacenamiento limpios y desinfectados para evitar la propagación de plagas y garantizar la vida útil de los alimentos.
- Es importante que la persona que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa sea excluida de toda actividad directa de manipulación de alimentos para que

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 02

FECHA: 16/08/2023

3672

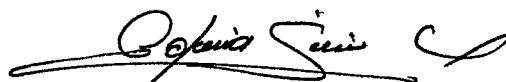
**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**

PERIODO: DEL 20 AL 26 DE NOVIEMBRE DE 2023

evite convertirse en el elemento de contagio de una posible enfermedad a los consumidores a los que llegue los alimentos manipulados por él.

- Se debe mantener buena higiene del personal reforzando el lavado constante de manos con agua y jabón de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades de salud, de manera que se evite la contaminación del alimento.
- Se inició el cargue de materias primas al vehículo transportador de alimentos el día sábado 18 de noviembre a las 5: 57 am y finaliza a las 4:30 pm
- Se realiza la verificación de gramaje en frutas y todos los productos encontrados en bodega donde se evidencia cumplimiento con lo requerido en la minuta.
- Realizar constante limpieza y desinfección al área de almacenamiento de materia prima.
- Se evidencia en alistamiento y despachos del Fruver en adecuado estado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.
- Los vehículos de transporte de alimentos requieren de temperaturas comprendidas entre 0 °C a 4 °C refrigeración para conservar y alargar la vida del producto.

Una vez terminada la visita y levantada el acta se notifica; para esto se dispone del **Formato Verificación De Condiciones De Operaciones En Plantas Ensamble Ración Industrializada- Ración Para Preparar En Sitio (anexo No 4)**. En el cual se encuentran todas las falencias o hallazgos que se deben intervenir de forma INMEDIATA para así asegurar la calidad e inocuidad de las materias primas tanto en la recepción, almacenamiento temporal, manipulación, transporte y distribución a cada una de las sedes.



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

R.L. Contrato de Consultoría 1938 de 2023

INFORME VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA Y / O DEPÓSITO DE ALMACENAMIENTO TRANSITORIO DE ALIMENTOS PARA LA OPERACIÓN DEL PAE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE:

Nombre del operador: UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Nit: 901.738.878-6

Dirección: Calle 40 # 46 Siruma 2

Correo electrónico: utnutripaecasanare2023@gmail.com

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 0914 del 11 de abril de 2023 cuyo objeto es: "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", fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023, cuya ejecución corresponde al Programa de Alimentación Escolar – PAE -, ejecutado por la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023.

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al numeral 2,3 y 4 de las actividades del contratista fijadas en la cláusula segunda del Contrato de Prestación de Servicios No. 1951 de 2023, con objeto de: "PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE", consignándose para este caso lo siguiente "Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial [...]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos [...]", "Elaborar el Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción[...]".

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "**Informe de bodega**", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora Edelmira Sierra G. Por consiguiente, se expone que, se realizó visita de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada en el proceso CAS-OAJ-LP-009-2023, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de Formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido, resulta claro destacar que el seguimiento técnico a bodega realizado por la interventoría, es trascendental debido a que su desarrollo permite identificar acciones de mejorar a implementar por parte del operador, en los aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento apropiadas, que eviten riesgos de contaminación cruzada y alteración de las

características de calidad e inocuidad de los productos antes de su despacho; a su vez, esta actividad contribuye a la validación oportuna, de las cantidades de materia prima proyectadas para la elaboración de las Raciones Alimentarias para los titulares de derecho del Departamento de Casanare, beneficiarios de la operación PAE.

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de seguimiento y control al proceso operativo del PAE en bodega de almacenamiento ofertada para el Contrato de Prestación de servicio No. 1951 del 2023.

3. METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar por el cual se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada de la "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023"

4. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar – PAE".
- 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"

DESARROLLO DE VISITA:

Por parte de interventoría se efectuó en fecha 24 y 25 de noviembre de 2023, visita técnica a bodega de alimentos ubicada en la dirección Calle 40 No. 46 Siruma 2, dispuesta por el operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 para prestación del servicio de alimentación escolar, ofertada en marco del proceso de Licitación Pública No. CAS-OAJ-LP-009-2023. Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.

Los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORIAS Y CONSULTORÍA realizan visita técnica de seguimiento y control a todo el proceso de alistamiento, ensamble, distribución, cargues y despachos de la materia prima, donde realizan la verificación a los aspectos correspondientes a edificaciones físicas e infraestructura, equipos y utensilios, Personal manipulador, Aseguramiento y control de calidad e inocuidad, Plan de saneamiento, Almacenamiento, distribución y transporte durante las diferentes etapas del proceso. Las generalidades evidenciadas durante el desarrollo de la visita técnica se detallan a continuación:

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 01

FECHA: 16/08/2023

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

PERIODO: DEL 27 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2023

- Se observan lotes baldíos en los laterales de la bodega de almacenamiento de materia prima.
- Se evidencia piso construido en material no sanitario y con acabados con grietas, lo cual dificultan la limpieza y desinfección.
- El número de extractores es insuficiente para la ventilación del área de almacenamiento de materia prima
- El techo no cumple con la normatividad sanitaria vigente.
- Se evidencia Fruver en adecuado estado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.
- El área de almacenamiento, ensamble, distribución y cargue se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Se realiza la verificación de gramaje en frutas y todos los productos encontrados en bodega donde se evidencia cumplimiento del gramaje con lo requerido en la minuta.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada
- Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias durante todo el proceso, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.
- Se almacenan los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.

SIMAT AUTORIZADO PARA PRESTACION DEL SERVICIO:

REPORTE DE FECHA: 18 DE OCTUBRE DE 2023

CICLO DE MENU: SEMANA No.1

MENU PROGRAMADO RACIÓN PREPARADO EN SITIO – ESTRATEGIA RESIDENCIAS DEL 1,2,3,4,5, 21 Y 22.

1. ETAPA DE ALISTAMIENTO:

Se cuenta con una programación de despachos para 14 municipios; Aguazul, Chameza, Hatocorozal, La salina, Maní, Nunchia, Orocue, Paz de Ariporo, Recetor, Sabanalarga, San Luis de palenque, Tamara, Tauramena, Trinidad.

PERIODO DE ENTREGAS DE MATERIAS PRIMAS PARA PRESTACIÓN DE SERVICIO DEL 27 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2023

Las actividades de interventoría enmarcan una verificación de cumplimiento a las obligaciones de manera previa a la entrega de las raciones haciendo visita a la bodega del operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023. para revisar la calidad de los alimentos y víveres que conforman los complementos alimentarios y determinar si son aptos para su distribución y consumo en las Instituciones Educativas del departamento de Casanare o si deben hacer cambio de lotes de los alimentos, según lo establecido en la normatividad alimentaria vigente, por lo anterior los días

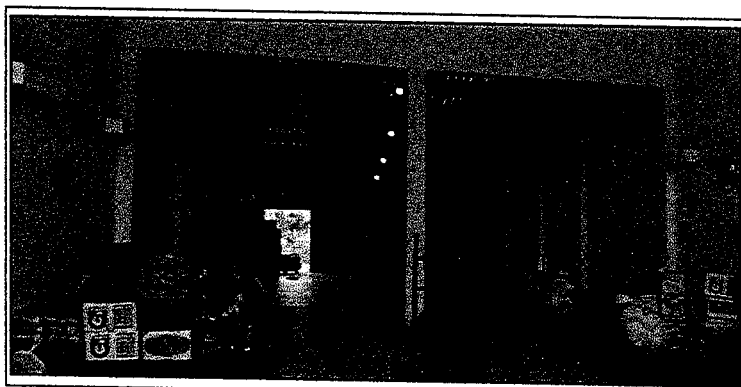
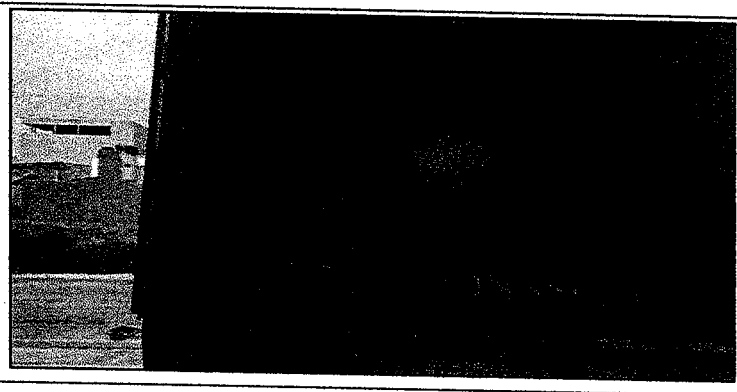
viernes 24 y sábado 25 de noviembre de 2023, hacen presencia los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA; con el fin de realizar visita técnica de seguimiento y control a la implementación del modelo operativo y despacho de materias prima que presente el operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023; Donde se realiza seguimiento a la calidad e inocuidad de la materia prima así como la verificación del gramaje de los productos de todas las rutas que se disponían a salir a las diferentes instituciones educativas beneficiarias del programa de alimentación escolar PAE. Se evidencia Fruver en estado adecuado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.

La recepción de materias primas se realiza en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y están debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

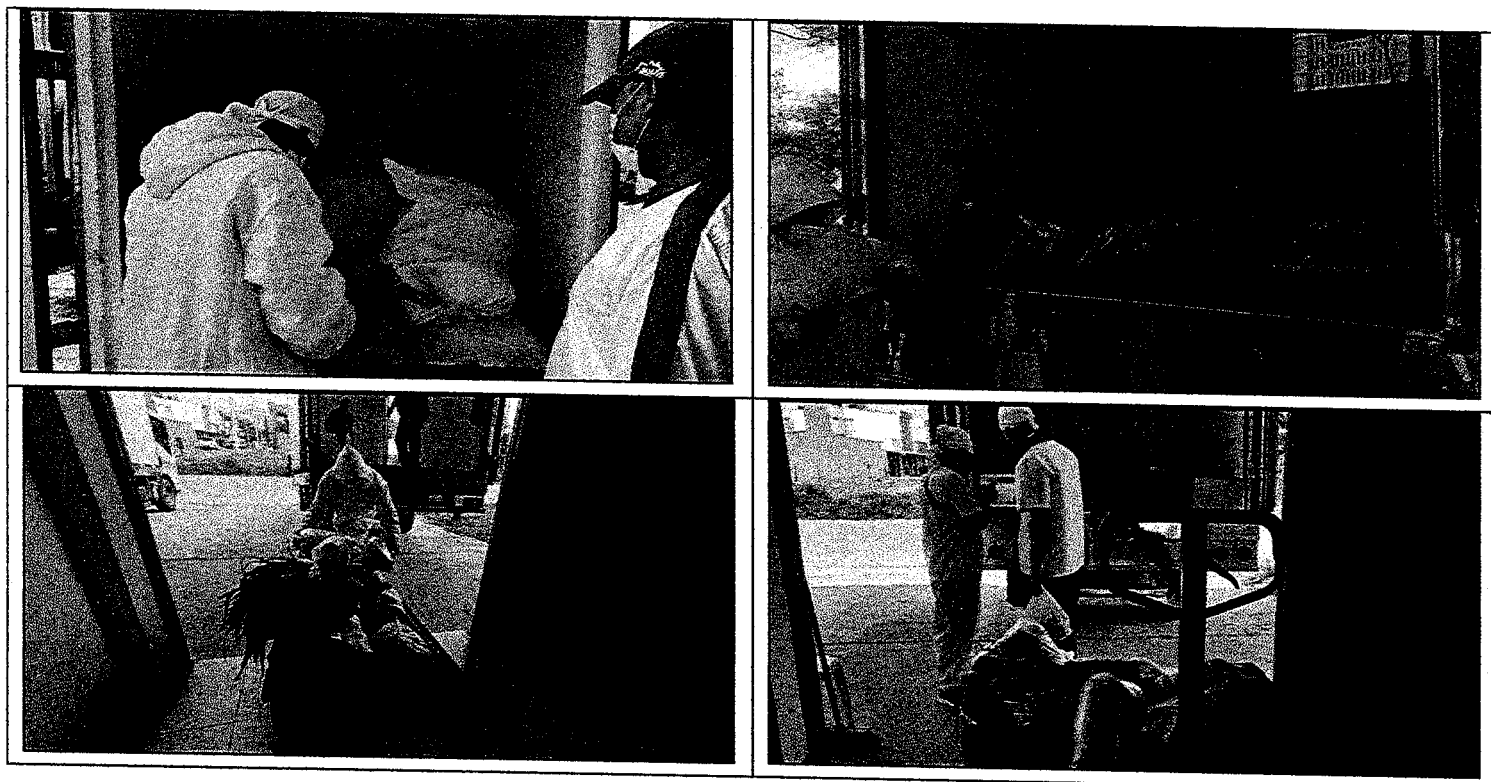
Las áreas de almacenamiento, ensamble, cargue y distribución se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias, igualmente los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto se evidencia limpias y desinfectadas.

El almacenamiento de productos empacados no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente se realiza ordenadamente en estantes y estibas de material sanitario, separados convenientemente al menos 20 cm de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para permitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos.

Se aprueba el cargue y despacho de los vehículos transportadores de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Casanare.



3677



1.1.1 INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR INTERVENTORÍA

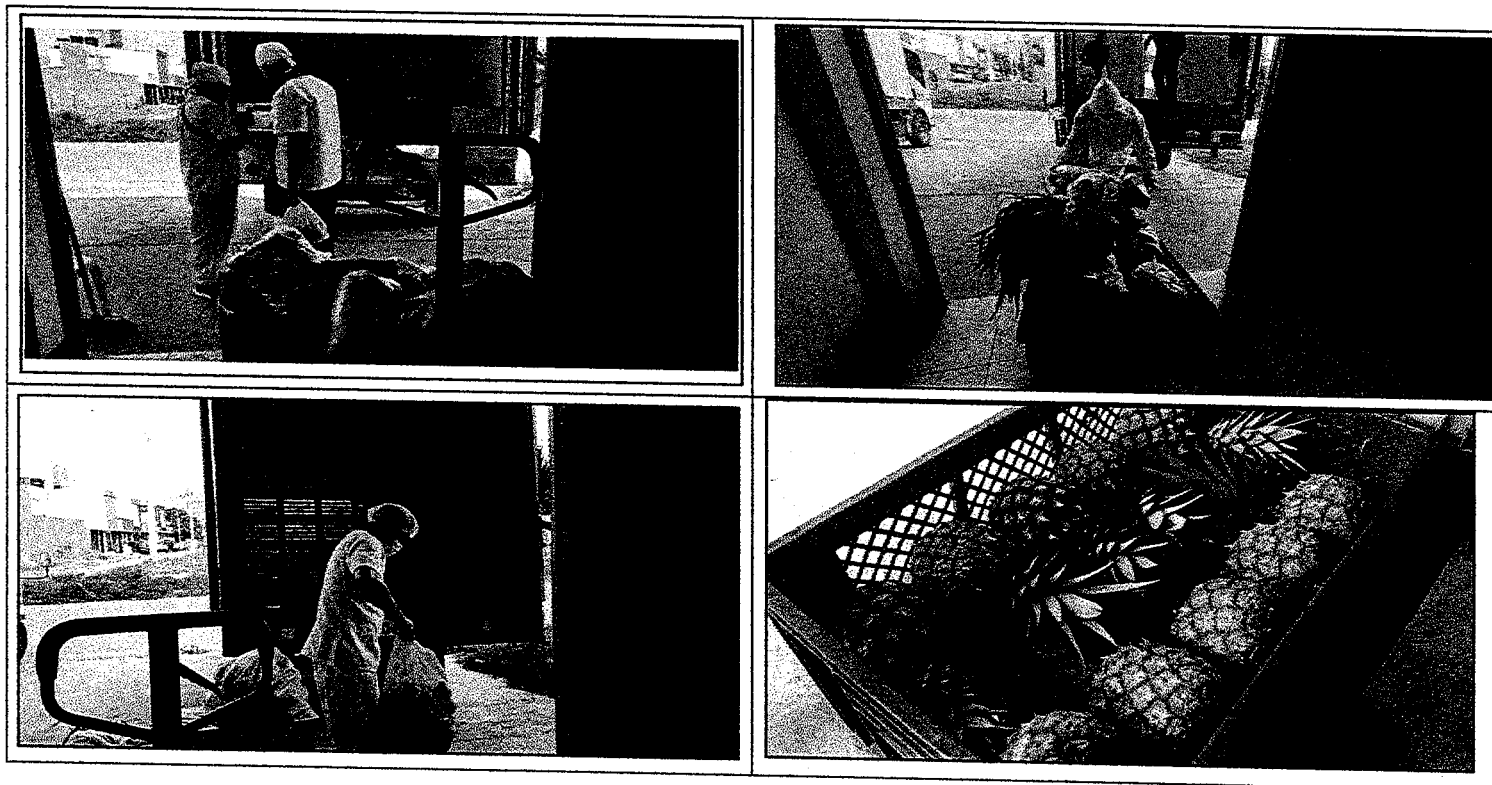
Modalidad Ración preparada en sitio complemento alimentario – estrategia residencias

Para el presente objeto de informe no hubo intercambios aprobados por la firma interventora para la semana comprendida del 27 al 30 de noviembre del 2023.

2. VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PARA PREPARACIÓN EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES

2.1 Etapa de recepción, empackado y embalado de la Materia Prima.

En esta etapa se encuentran productos perecederos. Los diferentes productos de frutas y verduras llegan en a granel, su aspecto es fresco (ajuste positivo), para su posterior ensamblaje (empackado y embalado) de acuerdo a las cantidades requeridas para cada una de las sedes atendidas desde bodega principal. Se realiza por parte de los profesionales de la INTERVENTORIA EDELMIRA SIERRA G. ASESORIA Y CONSULTORIA, un proceso de selección y verificación de la calidad e inocuidad de los alimentos, se evidencia Fruver en estado adecuado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad. Se aprueba el cargue y despacho del vehículo transportador de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Casanare.



Control de calidad de acuerdo a parámetros de aceptación / rechazo:

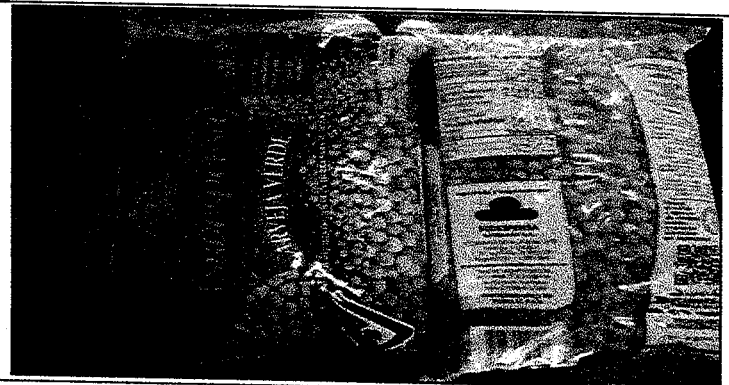
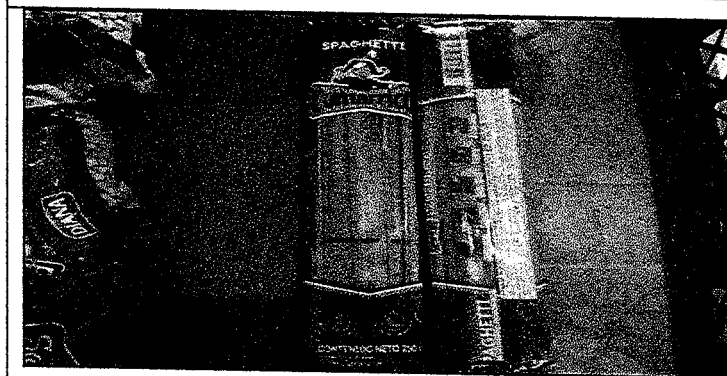
- Estado: Fresco
- Color: uniforme y brillante.
- Textura: firme y blanda.
- Apariencia: brillante y uniforme en tamaño.
- Libre de daños físicos y mecánicos

Observaciones:

Los productos perecederos frutas, verduras y hortalizas son empacados y embalados a Temperatura ambiente, en bolsa de polietileno las cuales CUENTA con perforaciones para la respiración del Fruver, se informó al jefe de bodega la importancia de los orificios en las bolsas para mantener el producto y disminuir el proceso de maduración. Se resalta de que antes de cargar la materia prima al carro transportador de alimentos sean verificado el empaque de los mismo. Lo que una vez son empacadas se ubican algunas en estibas y canastillas listas para su cargue y despacho a los diferentes municipios del departamento de Casanare.

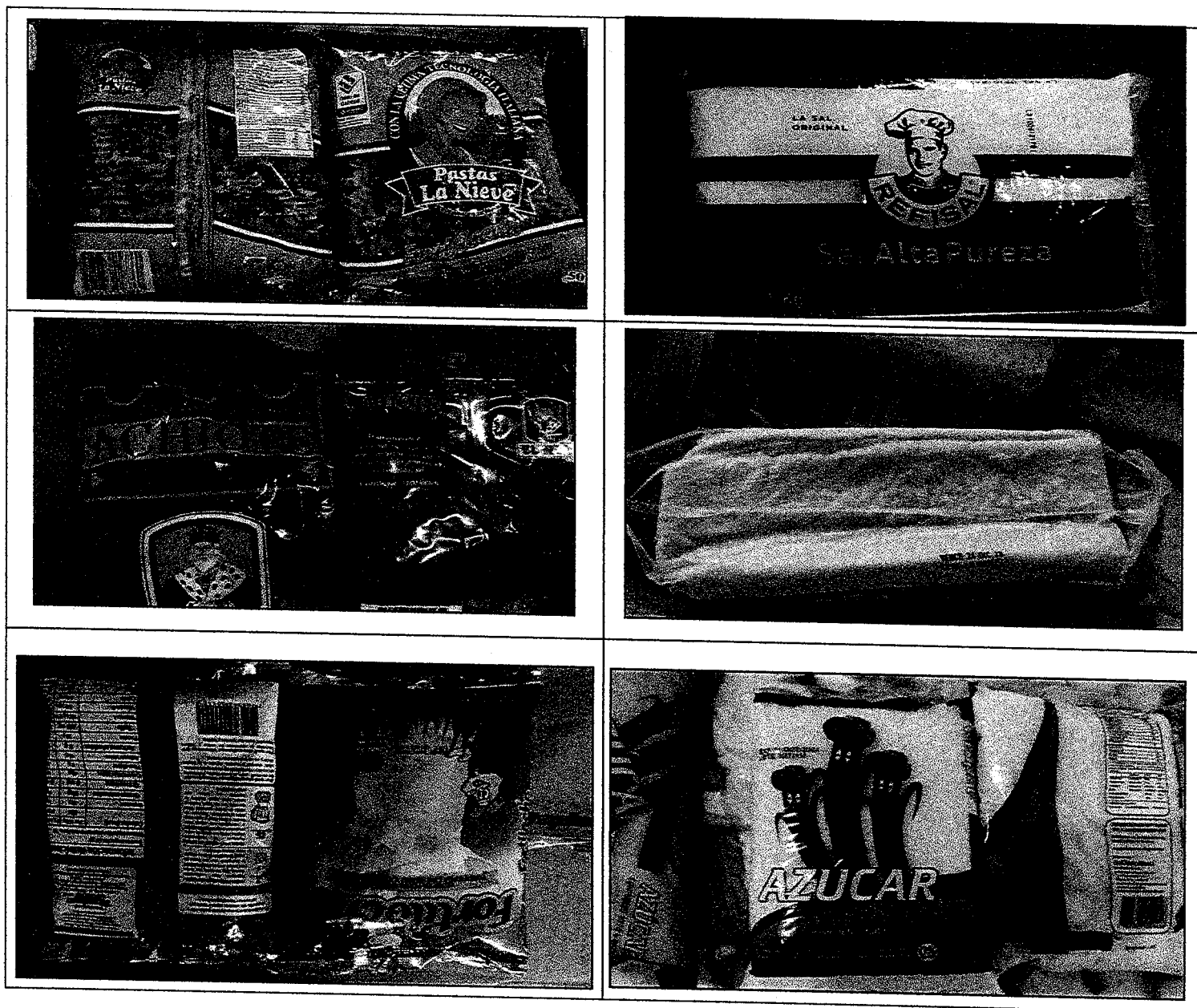
2.2 VERIFICACIÓN DE ROTULADO DE MATERIAS PRIMAS MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO – ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES

Antes de que los diferentes productos sean distribuidos para las sedes son inspeccionados y verificados su calidad por los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G, ASESORIAS Y CONSULTORIAS, así como la revisión de las fichas técnicas aprobadas para su distribución, por lo tanto, se evalúan sus características y el cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011 en cuanto rotulado de la materia prima almacenada en bodega ofertada por el operador UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023.



**INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO**

PERIODO: DEL 27 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2023



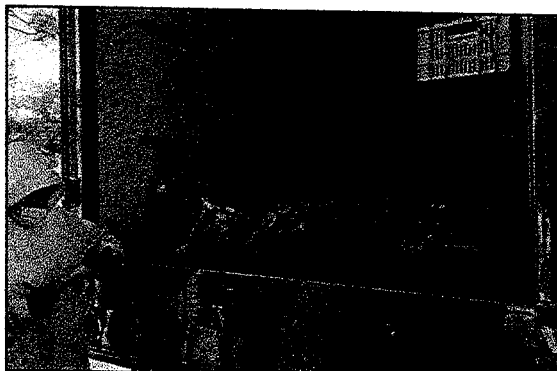
2.3 CARGUE Y DESPACHO DE VEHICULOS:

Durante visita técnica realizada a bodega del operador UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, los profesionales de apoyo de la interventoría EDELMIRA SIERRA G. ASESORÍA Y CONSULTORÍAS realizan visita de seguimiento y control a la fase de alistamiento, cargue y despacho de la materia prima, donde se evidenció lo siguiente:

- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- Se realiza la verificación de gramaje en frutas y todos los productos encontrados en bodega donde se evidencia cumplimiento con lo requerido en la minuta.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.
- Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias durante todo el proceso, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.
- El área de almacenamiento, ensamble, distribución y cargue se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Se almacenan los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperatura indicadas para cada uno.
- Se requiere que los transportadores de alimentos usen la dotación correspondiente según normatividad vigente.
- Los vehículos de transporte de alimentos requieren de temperaturas comprendidas entre 0 °C a 4 °C refrigeración para conservar y alargar la vida del producto.
- Se inició el cargue y despacho de vehículo transportador de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Casanare los días sábado 18 de noviembre del 2023.

Se da inicio al cargue y despacho de vehículos transportadores de alimentos el día Sábado 18 de noviembre de 2023, antes de ser cargados los vehículos se realiza la verificación de la calidad e inocuidad de los productos, así mismo la verificación del gramaje de las materias primas de todas las rutas que se disponen a salir, con el objetivo de que sean entregados completos, en las cantidades correspondientes y no se presenten contratiempos en la ejecución del programa.

2.3.1 CARGUE Y DESPACHO DEL DÍA SABADO 25 DE NOVIEMBRE DE 2023.

	
<p>Foto #1 Cargue de vehículo Municipio: Aguazul, mani y tauramena Fecha y hora de cargue: 25/11/2023 – 7:25 am OSERVACIONES:</p>	<p>Foto #2 Salida de vehículo Municipio: Aguazul, mani y tauramena Fecha y hora de salida: 25/11/2023– 9: 10 am OBSERACIONES:</p>
	
<p>Foto #3 Cargue de vehículo Municipio: Trinidad, tamara y nunchia Fecha y hora de cargue: 25/11/2023 – 07:26 am OSERVACIONES:</p>	<p>Foto #4 Salida de vehículo Municipio: Trinidad, tamara y nunchia Fecha y hora de salida: 25/11/2023 – 9:20 am OSERVACIONES:</p>
	
<p>Foto #5 Cargue de vehículo</p>	<p>Foto #6 Cargue de vehículo</p>

OBJETO: "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"

VERSIÓN: 01

FECHA: 16/08/2023

3683

INFORME DE VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

PERIODO: DEL 27 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2023

Municipio: Chameza

Fecha y hora de cargue: 25/11/2023 – 09:20 am

OSERVACIONES:

Municipio: Chameza

Fecha y hora de cargue: 25/11/2023 – 10:26 am

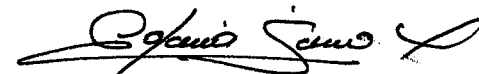
OSERVACIONES:

3. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones suministradas, en la visita técnica realizada a bodega del operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 se dejan las siguientes observaciones:

- Se evidenció el cumplimiento por parte del operador de los parámetros y lineamientos del programa de Alimentación Escolar, así como de las obligaciones contractuales adquiridas con la celebración del contrato.
- Continuar manteniendo los lugares de almacenamiento limpios y desinfectados para evitar la propagación de plagas y garantizar la vida útil de los alimentos.
- Se debe mantener buena higiene del personal reforzando el lavado constante de manos con agua y jabón de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades de salud, de manera que se evite la contaminación del alimento.
- Se realiza la verificación de gramaje en frutas y todos los productos encontrados en bodega donde se evidencia cumplimiento con lo requerido en la minuta.
- Realizar constante limpieza y desinfección al área de almacenamiento de materia prima.
- Se evidencia en alistamiento y despachos del Fruver en adecuado estado de maduración y materia prima en óptimas condiciones de calidad.
- Se observa el alistamiento de materia prima por municipio de forma ordenada y organizada.
- Los vehículos de transporte de alimentos requieren de temperaturas comprendidas entre 0 °C a 4 °C refrigeración para conservar y alargar la vida del producto.

Una vez terminada la visita y levantada el acta se notifica; para esto se dispone del **Formato Verificación De Condiciones De Operaciones En Plantas Ensamble Ración Industrializada- Ración Para Preparar En Sitio (anexo No 4)**. En el cual se encuentran todas las falencias o hallazgos que se deben intervenir de forma INMEDIATA para así asegurar la calidad e inocuidad de las materias primas tanto en la recepción, almacenamiento temporal, manipulación, transporte y distribución a cada una de las sedes.



EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

R.L. Contrato de Consultoría 1938 de 2023

ANEXO 54

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas de seguimiento y control a bodega periodo del 1 al 30 de noviembre de 2023

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No 8-80 - Celular No. 311 2632150

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

21	Los lavamanos garantizan lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	0
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1
Equipos y Utensilios					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	0	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	1	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				1
Personal Manipulador de Alimentos					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	0	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				N.O
Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	0
42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1

3686

214

40	almacenamiento de productos no conformes.	0	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	N.O
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	N.O

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1
65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
56	91.7.		Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

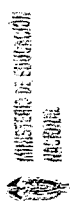
3688

la Verificación de condiciones de operación, Ensamble y Almacenamiento de la materia prima de la U.T. PAE Internados 2023 donde se verificó, se observo falta elementos de aseo, las estibas no tienen la separación de pared, se evidencia un manipulador sin copia, se observa el borden desactualizado el area de producto No conforme no está habilitado se debe seleccionar guayaba y curuba. Se despachan las rutas monterrey - villanueva - Quafal, San Luis de Palenque. Se envia Agrazul.



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
	David Baldion
Nombre:	Nombre: David Baldion
Documento:	Documento: 1095938892
Cargo:	Cargo: Prof Apoyo Intecve

FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre: Wilma Lector Gomez
Documento:	Documento: 9554331
Cargo:	Cargo: cocinadora O. UT.



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO.

VERSIÓN: 02

CÓDIGO: FO-AT-VB-03

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: **021 110123** MUNICIPIO DESPACHADO: **Receptor**

Fecha de la visita: **UNION TEMPORAL PAE**

Operador: **INTERINADO 2023**

No Servicios: **20 Servicios**

Tipo de Complemento: **Almuerzo**

Del: **6 noviembre** al: **12 noviembre**

Semana de consumo: **20 Servicios**

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite Sopa	maxx menos	251023	251024	500ml	T. A	7	7	0	C	C	C	C
Acena hoj	maxx menos	60380	310924	250gr	T. A	2	2	0	C	C	C	C
Harina Plata	maxx menos	210365	310924	180gr	T. A	2	2	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	La Esmeralda	1123140	211224	460gr	T. A	21	21	0	C	C	C	C
Arveja Seca	maxx menos	09126	260924	460gr	T. A	2	2	0	C	C	C	C
Arveja verde	maxx menos	09126	260924	460gr	T. A	3	3	0	C	C	C	C
Azuca	maxx menos	11023	N. A	500gr	T. A	4	4	0	C	C	C	C
chocolate	maxx menos	60923	050925	250gr	T. A	2	2	0	C	C	C	C
Carbanzo	maxx menos	8197	100924	500gr	T. A	2	2	0	C	C	C	C
Harina maiz	maxx menos	22406	071024	250gr	T. A	14	14	0	C	C	C	C
Café en polvo	maxx menos	23260	070924	250gr	T. A	7	7	0	C	C	C	C
leche en P.	maxx menos	121023	111024	380gr	T. A	15	15	0	C	C	C	C
P. Espagueti	maxx menos	282023	010925	250gr	T. A	10	10	0	C	C	C	C

En visita técnica realizada a bodega del operador UT
PAE Interados 2023, El día 3 de Noviembre de 2023
Se dejan las siguientes observaciones:

- Se evidencia materia prima en optimas condiciones de calidad, Frigor en adecuado estado de modulación.
- Se observa bodega de almacenamiento de Alimentos en adecuadas condiciones higienico sanitarias.
- No todo el personal manipulador de alimentos cumple con la indumentaria acorde a la labor que realizan.
- Se requiere realizar mantenimiento a básculas
- El piso del área de carga y descarga no cumple con la normatividad sanitaria vigente.
- Se realiza carga y despacho de los siguientes municipios: Aguadul, Luis María Jiménez, Tabramend, Poncha, Recetor, Chamceá, Trinidad, Mari, Tamaia.

Alimentos para Aprender

Es el tiempo de Casanare



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA

David Baldian

Nombre: David Baldian

Documento: 1095938892

Cargo: Prof Apoyo Int.

FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA

David Baldian

Nombre:

Documento:

Cargo:

FIRMA

FIRMA

Nombre:

Documento:

Cargo:

Nombre:

Documento: 9151938

Cargo: COORDINADOR UT

3697

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		/GENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

SUBIETO 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.

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Mandarina	Angel Robles			1000 K	T. A	20	20	0	C	C	C	C
Pera	Angel Robles			165 UND	T. A	20	20	0	C	C	C	C
Piña	Angel Robles			1000 K	T. A	4.40	4.40	0	C	C	C	C
Sandía	Angel Robles			1000 K	T. A	7.	7.	0	C	C	C	C
Tomate A.	Angel Robles			1000 K	T. A	2,80	2,80	0	C	C	C	C
Papa criolla	Angel Robles			1000 K	T. A	4,39	4,39	0	C	C	C	C
Papa Pastusa	Angel Robles			1000 K	T. A	12,12	12,12	0	C	C	C	C
Platano P.	Angel Robles			1000 K	T. A	6,18	6,18	0	C	C	C	C
INDICADOR: N° de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / N° de materias verificadas										Porcentaje de cumplimiento:		100 %

Observaciones:

NINGUNA.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
David Baldiño	[Firma]
Nombre: David Baldiño	Nombre: [Nombre]
Documento: 1095978392	Documento: 9159330
Cargo: Prof. Apoyo técnico	Cargo: Coordinador VT

3692

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		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.

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
P. Fideos	masxmeros	m2290	290724	250gr	T. A	1	1	0	C	C	C	C
Sal	masxmeros	31006	N. A	500gr	T. A	2	2	0	C	C	C	C
Achiotte	masxmeros	280623	881224	60gr	T. A	1	1	0	C	C	C	C
Yogurt	Peibc	4012	271123	1000gr	T. A	7	7	0	C	C	C	C
maíz tierno	masxmeros	02430	300725	250gr	T. A	1	1	0	C	C	C	C
rostados	Asepan	1010	010624	13gr	T. A	78	78	0	C	C	C	C
panela	masxmeros	290920	N. A	500gr	T. A	2	2	0	C	C	C	C
Ahuayama	Angel Robles			1000H	T. A	1,08	1,08	0	C	C	C	C.
INDICADOR: N° de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas										Porcentaje de cumplimiento:		100 %

Observaciones:

Ninguna.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
David Baldion		Walter Ochoa Corallo	
Nombre: David Baldion		Nombre: Walter Ochoa Corallo	
Documento: 1075928892		Documento: 90019331	
Cargo: Prof Apoyo Interven		Cargo: Coordinador O.	

3693

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		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.

Verificación de materia prima									
Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Cumplimiento (C/NC)
Ajo	Angel Robles			10000 kg	T. A	0,09	0,09	0	C
Calabacin	Angel Robles			10000 kg	T. A	1,68	1,68	0	C
C Cabezona	Angel Robles			10000 kg	T. A	2,05	2,05	0	C
C. Juncos	Angel Robles			10000 kg	T. A	1,83	1,83	0	C
Cilantro	Angel Robles			10000 kg	T. R.	0,18	0,18	0	C
Espinacas	Angel Robles			10000 kg	T. A	0,75	0,75	0	C
Pimenton	Angel Robles			10000 kg	T. A	0,21	0,21	0	C
Repollo B.	Angel Robles			10000 kg	T. A	1,95	1,95	0	C
INDICADOR: N° de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas									100 %

Observaciones:

Ninguna.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
David Baldion	
Nombre: David Baldion	Nombre: Wilmar Eduardo Cobos GOMEZ
Documento: 1095738892	Documento: 90519381
Cargo: Prof Apoyo Intervención	Cargo: COORDINADOR UT.



3699

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

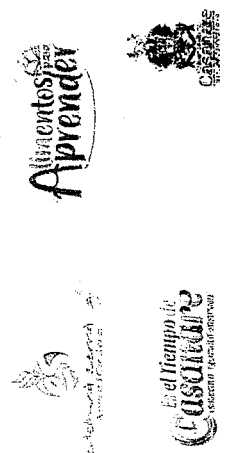
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Verificación de materia prima												
Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Tomate C.	Angel Robles			1000 kg	T. A	7,06	7,06	0	C	C	C	C
Zanahoria	Angel Robles			1000 kg	T. A	4,94	4,94	0	C	C	C	C
Quíntala.	Angel Robles			1000 kg	T. A	2,60	7,60	0	C	C	C	C
limón	Angel Robles			1000 kg	T. A	2,70	7,70	0	C	C	C	C
lula	Angel Robles			1000 kg	T. A	4,00	4,00	0	C	C	C	C
maracuya	Angel Robles			1000 kg	T. A	3,80	3,80	0	C	C	C	C
Durazno	Angel Robles			105 gr Unid	T. A	20	20	0	C	C	C	C
papaya	Angel Robles			1000 kg	T. A	4,00	4,00	0	C	C	C	C
INDICADOR: N° de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas									Porcentaje de cumplimiento:		100 %	

Observaciones:

Ninguna.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
David Baldion		[Firma]	
Nombre: David Baldion		Nombre: Cecilia Cuellar	
Documento: 1095938892		Documento: 9189381	
Cargo: Prof Appt a Interen.		Cargo: Coordinador UT	



3695

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 02
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VB-03
	/IGENTE 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.

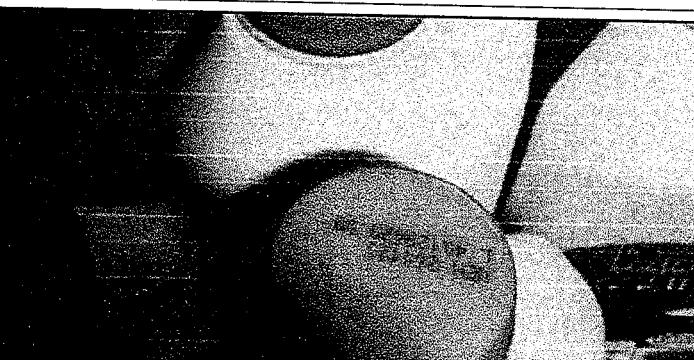
Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Platano V Angel Robles				1000 lb	T. A	9,79	9,79	0	C	C	C	C
Habichuela Angel Robles				1000 lb	T. A	9,80	9,80	0	C	C	C	C
Yuca Harold Jimenez				1000 lb	T. A	5,26	5,26	0	C	C	C	C
Carne Res Suminco				1000 lb	T. R.	8,81	8,81	0	C	C	C	C
Huevo				uno.	T. A	196	196	0	C	C	C	C
Pechuga				1000 lb	T. R.	12,17	12,17	0	C	C	C	C
Agua Cansu				uno	T. A	160	160	0	C	C	C	C
Indicador: N° de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas										Porcentaje de cumplimiento:		100 %

Observaciones: Ninguna.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
David Baldion	
Nombre: David Baldion	Nombre: Wilmer Corrales
Documento: 109593889	Documento: 9819335
Cargo: Prof Apoyo Interven	Cargo: Coordinador JT

3696

 La educación es de todos	 Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0914 DE 2023	 Edelmir Sierra Asesorías & Consultorias
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023			FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

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 LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
PLANTA DE ENSAMBLE	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO (X)
DIRECCIÓN	CALLE 40 # 46 SIRUMA 2		FECHA DE VISITA	02-11- 2023	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNDOS 2023		CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	09:30 PM
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO - ALMUERZO	X	R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		X
					
FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA				
Ítem No. 1. La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X
OBSERVACIONES					
					
FOTOGRAFÍA No. 3	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA				
Ítem No. 7. El tamaño de los almacenes y de productos terminados es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X
OBSERVACIONES					
FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA				
Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE		OBSERVACIONES	

3697



La educación
es de todos



Alimentos
Aprender



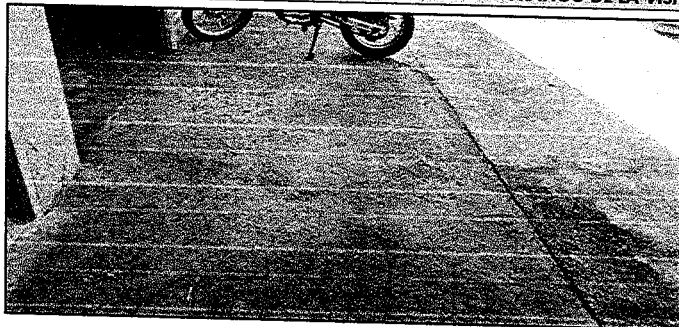
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN
MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE
PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0914 DE 2023



FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5 INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA

Ítem No. 2: Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.

CUMPLE

NO CUMPLE

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 6 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 7 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

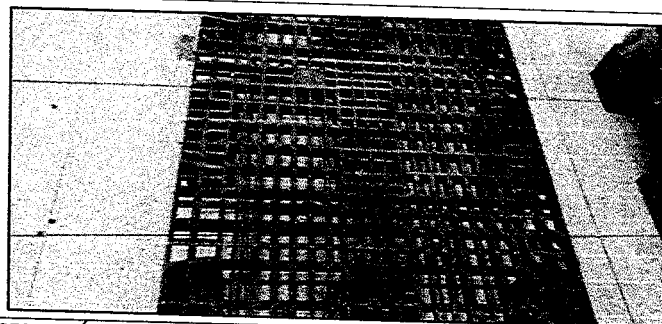
Ítem No. 44. Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 8 EQUIPOS Y UTENSILIOS

Ítem No. 24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 9 ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No. 62 Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad vigente.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 10 ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Ítem No. 64 El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique. Presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES



3698

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:

DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita:

09/11/2023

Tipo de Complemento:

RESIDENCIAS ESCOLARES

Hora inicio:

6:40

Hora terminación:

7:20

Total servicios

DATOS OPERADOR

Nombre del Operador:

UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023

NIT:

901.738.878-6

Nombre persona encargada de la planta:

Wilmer rubillos

Cargo:

coordinador

Dirección de la planta:

cr 40 calle 96

Ciudad planta:

VORO

Correo electrónico:

Teléfono fijo:

Tel. Cel:

Instalaciones Físicas e infraestructura

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	0
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	0	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están contruidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	0	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	0
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	0	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	0
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	13699
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.	1			
Equipos y Utensilios					
N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos. ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	1	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1			
Personal Manipulador de Alimentos					
N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	1			
Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad					
N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1
42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1

48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1

Almacenamiento, distribución y transporte

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación		
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1		
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1		
65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1		
Total Calificación		Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
59				Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%
90 %							

Se realiza visita técnica de verificación de maderas prima en la bodega de U.T PAE internado 2023, donde se evidencian que hoy presencia de maderas en los alrededores de la bodega, los pisos no facilitan la fácil limpieza debido que presenta de terreno, puerta exterior de ingreso de madera prima presenta malla con desprendimiento, el techo facilita la limpieza y desinfección



Es el tiempo de
Casanare
Educación y Bienestar



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
David Baldiñ	
Nombre: David Baldiñ	Nombre: Wilmer Ochoaño Carb
Documento: 1095938992	Documento: 91519336
Cargo: Prof Apoyo Inter	Cargo: COORDINADOR

FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

De acuerdo a visita técnica realizada a Bodega UNION 3702 TEMPORAL PRAE INTERNAB 1013, el día 10/11/2013, se dejan las siguientes observaciones:

1. Se verifica carga y despacho de vehículos correspondientes a los municipios de: Trinidad, Aguatol, Tamara, Taurameng, con sus respectivos Residencias escolares.

2. Se evidencian los siguientes intercambios.

Menú	Programado	Intercambio autorizado
13	Sorbete de fresa	Jugo de mandarina
14	Jugo de lulo	Sorbete de lulo
15	Jugo de maracuya	Jugo de pina
15	Pera	Durazno

Tríquel por garbando.

Intercambios autorizados por Interventoría mediante oficio N° INTER-RES-038-2013.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA

David Baldion

Nombre: David Baldion

Documento: 1095938892

Cargo: Prof. Apoyo Interventoría

FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA

[Firma]

Nombre: Rosma Ocasio

Documento: 91519331

Cargo: COORDINADORA

FIRMA

FIRMA

Nombre:

Documento:

Cargo:

Nombre:

Documento:

Cargo:

Alimentos para Aprender

Es el tiempo de Casanare





3703

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 LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:

DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 09/11/2023 MUNICIPIO DESPACHADO: J.E. CAMILO TORRES VOTERO
SUC CAMILO TORRES VOTERO - STA FELICIA

Operador: UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023 No Servicios Tipo de Complemento: Residencias escolares

Datos del Menú a verificar:

Menús a entregar por modalidad

PS RESIDENCIAS ESCOLARES

Menú 1 al Menú 26

Semana de consumo:

Del: 13

al: 19 de Noviembre de 2023

Verificación de materia prima

Materia prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Tipo de materia prima	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de soja	Mos Xmas la 40	4111173	04/11/14	lt	T. A	5	5	0	C	C	C	C
Pan blanco	Aspon	08-11	09/11/13	ond	T. A	23	23	0	C	C	C	C
Harina de plátano	Nutrima	200166	30-10-14	180g	T. A	4	4	0	C	C	C	C
Aroz blanco	Kivoca la Esmeralda	1113	03NOV24	450g	T. A	33	33	0	C	C	C	C
Aveja Seca	Mos Xmas la 40	09/1164	26/04/14	450g	T. A	1	1	0	C	C	C	C
Aveja Verde	Mos Xmas la 40	09169	26/09/11	450	T. A	5	5	0	C	C	C	C
Chocolat con azucar	Mos Xmas la 40	060913	05/09/18	250g	T. A	2	2	0	C	C	C	C
Garbanzo	Mos Xmas la 40	8198	20-10-14	450g	T. A	2	2	0	C	C	C	C
Harina de maiz blanco	Mos Xmas la 40	2248169	01/10/24	500g	T. A	14	14	0	C	C	C	C
Café en polvo	Mos Xmas la 40	23280	01/01/24	200g	T. A	1	1	0	C	C	C	C
Maizena	Mos Xmas la 40	2642	06/01/18	400g	T. A	8	8	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Mos Xmas la 40	11013	11/10/14	380g	T. A	20	20	0	C	C	C	C
Lentija	Mos Xmas la 40	00711	28/01/14	460g	T. A	2	2	0	C	C	C	C
Pasta Espagueti	Mos Xmas la 40	1108203	11/08/14	250g	T. A	10	10	0	C	C	C	C
Fideos	Mos Xmas la 40	300273	30/01/14	280g	T. A	1	1	0	C	C	C	C
Sol	Mos Xmas la 40	300273	30/01/14	300g	T. A	3	3	0	C	C	C	C
Achiote en polvo	Mos Xmas la 40	24.08.12	24/08/12	60g	T. A	1	1	0	C	C	C	C
Yogurt	Peñol	40131173	10/11/23	1000ml	T. R	15	15	0	C	C	C	C
Maiz tierno	Mos Xmas la 40	6212302	30/01/15	241g	T. A	1	1	0	C	C	C	C
Tostadas	Aspon	1101	01/01/14	130g	T. A	80	80	0	C	C	C	C
Panela	Mos Xmas la 40	13/10/13	—	500g	T. A	1	1	0	C	C	C	C
Auyama	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	T. A	1.14	1.14	0	C	C	C	C
Ajo	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	T. A	0.19	0.25	0	C	C	C	C
Calabacin	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	T. A	0.64	0.69	0	C	C	C	C
Calabaza	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	T. A	1.26	1.26	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	T. A	4.13	4.15	0	C	C	C	C
Cebolla Junca	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	T. A	2.49	17.70	0	C	C	C	C
Cilantro	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	T. A	0.14	0.20	0	C	C	C	C
Espinaca	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	T. A	0.61	0.65	0	C	C	C	C
Lechuga	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	T. A	0.52	0.52	0	C	C	C	C
Pepino cohombro	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	T. A	1.79	1.80	0	C	C	C	C
Remolacha	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	T. A	0.93	0.95	0	C	C	C	C
Pollo blanco	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	T. A	1.35	1.48	0	C	C	C	C
Tomate Chonto	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	T. A	8.11	8.20	0	C	C	C	C

CONTRATO DE CONSULTORÍA 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 LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
								color	olor	textura	
Zanahorra	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	7.08	7.08	0	C	C	C	C
Fresa	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	0.56	0.56	0	C	C	C	C
Guayaba	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	3.36	3.36	0	C	C	C	C
Limon	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	0.55	0.55	0	C	C	C	C
Culo	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	4.20	4.20	0	C	C	C	C
Mango jugo	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	5.98	5.98	0	C	C	C	C
Manzana	Angel Robles	091123	19/11/23	und	21	21	0	C	C	C	C
Maru caya	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	3.97	3.97	0	C	C	C	C
Melón	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	2.52	2.52	0	C	C	C	C
Naranja	Angel Robles	091123	19/11/23	und	21	21	0	C	C	C	C
Naranja jugo	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	1.10	1.10	0	C	C	C	C
Durazno	Angel Robles	091123	19/11/23	und	21	21	0	C	C	C	C
Papa yuca	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	4.16	4.16	0	C	C	C	C
Mandarina	Angel Robles	091123	19/11/23	und	30	30	0	C	C	C	C
Piña	Eli Jaramin Rios	091123	19/11/23	kg	12.23	12.23	0	C	C	C	C
Sandía	Eli Jaramin Rios	091123	19/11/23	kg	7.29	7.19	0	C	C	C	C
Tomate circo	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	2.94	2.94	0	C	C	C	C
Papa enolla	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	2.41	2.41	0	C	C	C	C
Papa pastusa	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	13.54	13.54	0	C	C	C	C
Platano pinto	Harold Jimenez	091123	19/11/23	kg	10.36	10.36	0	C	C	C	C
Platano verde	Harold Jimenez	091123	19/11/23	kg	13.62	13.62	0	C	C	C	C
Habichuela	Angel Robles	091123	19/11/23	kg	0.59	0.59	0	C	C	C	C
Yuca	Harold Jimenez	091123	19/11/23	kg	14.46	14.46	0	C	C	C	C
Carne res	Sulimol	0911		kg	11.77	11.77	0	C	C	C	C
Huevo	Angel Robles	081113	08-12-23	und	208	208	0	C	C	C	C
Pechuga con mel.	Pollo Fieja	202323	24/01/24	kg	19.51	19.51	0	C	C	C	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas

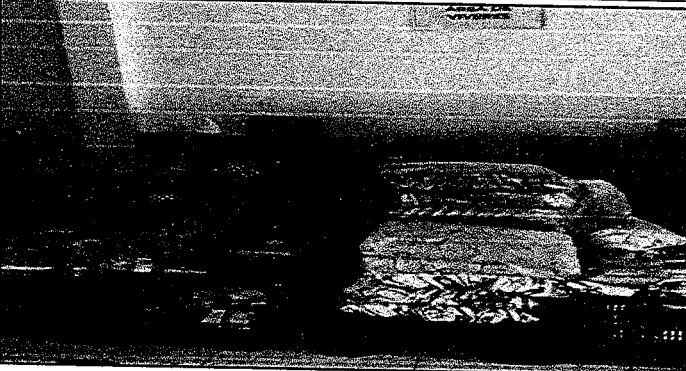
Observaciones: Ninguna

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
David Baldion		Wendy Ochoa Com	
Nombre: David Baldion		Nombre: Wendy Ochoa Com	
Documento: 1095938892		Documento: 91519385	
Cargo: Prof Apoyo Interven		Cargo: COORDINADOR	

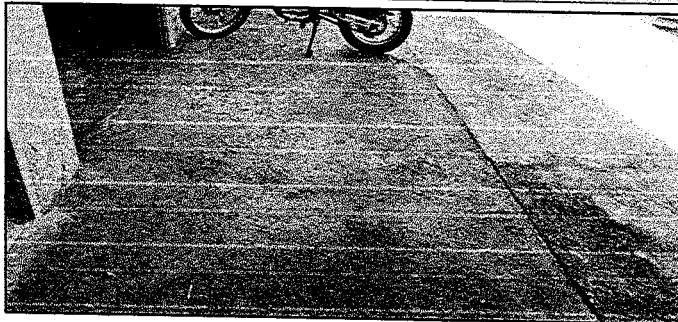
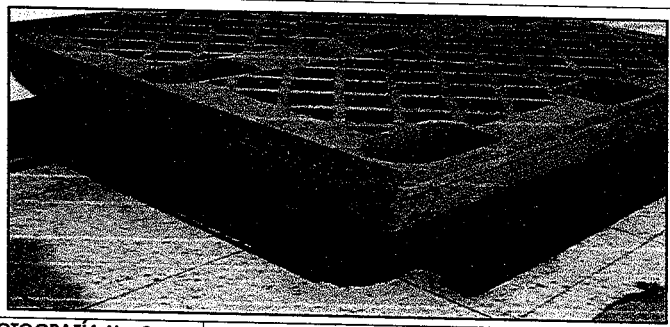


 <p>La educación es de todos</p>	 <p>Alimentos Aprender</p>	 <p>Casanare</p>	<p>FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0914 DE 2023</p>	 <p>edelmira sierra Asesorías y Consultorías</p>
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023				FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
PLANTA DE ENSAMBLE		ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL
DIRECCIÓN	CALLE 40 # 46 SIRUMA 2	FECHA DE VISITA	09-11- 2023		HORA INICIO:
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNDOS 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN		07:40 a.m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO - ALMUERZO	X	R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	
					
FOTOGRAFÍA No. 1 INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA ítem No. 1. La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.			FOTOGRAFÍA No. 2 ASEGURAMIENTO Y CONOL DE CAUDAD E INOCUIDAD ítem No. 41 Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES					
					
FOTOGRAFÍA No. 3 INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA ítem No. 7. El tamaño de los almacenes y de productos terminados es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.			FOTOGRAFÍA No. 4 INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES					

3706

 La educación es de todos <small>Ministerio de Educación</small>	 Alimentos Casanare <small>Ministerio de Salud</small>	 Gobierno de Casanare <small>Ministerio de Gobierno</small>	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0914 DE 2023	 Edelma Sierra <small>Asesorías & Consultorías</small>
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023				<small>FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2</small>

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL																				
																				
FOTOGRAFÍA No. 5 INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA Ítem No. 2: Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	FOTOGRAFÍA No. 6 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD Ítem No. 45: Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">☐</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">☐</td> </tr> <tr> <td colspan="4">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	CUMPLE	☐	NO CUMPLE	☐	OBSERVACIONES				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">☒</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">☐</td> </tr> <tr> <td colspan="4">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>				CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐	OBSERVACIONES			
CUMPLE	☐	NO CUMPLE	☐																	
OBSERVACIONES																				
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐																	
OBSERVACIONES																				
																				
FOTOGRAFÍA No. 7 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD Ítem No. 44: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	FOTOGRAFÍA No. 8 EQUIPOS Y UTENSILIOS Ítem No. 24: Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">☒</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">☐</td> </tr> <tr> <td colspan="4">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐	OBSERVACIONES				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">☒</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">☐</td> </tr> <tr> <td colspan="4">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>				CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐	OBSERVACIONES			
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐																	
OBSERVACIONES																				
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐																	
OBSERVACIONES																				
																				
FOTOGRAFÍA No. 9 ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE Ítem No. 62: Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad vigente.	FOTOGRAFÍA No. 10 ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE Ítem No. 64: El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique. Presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">☒</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">☐</td> </tr> <tr> <td colspan="4">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐	OBSERVACIONES				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">☒</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">☐</td> </tr> <tr> <td colspan="4">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>				CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐	OBSERVACIONES			
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐																	
OBSERVACIONES																				
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐																	
OBSERVACIONES																				

234

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:

DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita:

27/11/2023

Tipo de Complemento:

Industrializada

Residencias escolares

Almuerzos

Total servicios

Hora inicio:

6:20

Hora terminación:

7:10

Número de servicios:

X

1.095

DATOS OPERADOR

Nombre del Operador:

UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023

NIT:

901.738.878-6

Nombre persona encargada de la planta:

Wilmer Cubillos

Cargo:

Coordinador

Dirección de la planta:

Calle 40 #46

Ciudad planta:

Yopal, Casanare

Correo electrónico:

—

Teléfono fijo:

—

Tel. Cel:

—

Instalaciones Físicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están contruidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	0	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	N.A
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	N.A
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1
Equipos y Utensilios					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos. ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	1	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				1
Personal Manipulador de Alimentos					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	0	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1
Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1
42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1

48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	N.A
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

Variables			Calificación	Variables			Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.		1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.		1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.		1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.		1
65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.		1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.		1
Total Calificación		Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
60		96%		Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

La Interventoría hace presencia en la bodega de la U.T. PAE Internados 2023 para la verificación de Condiciones de operación donde se evidencio pisos porosos, personal manipulador sin cofia.

Se realiza la recepción de la materia prima fruter, pollo, Queso, carne, lácteos, panificados, Abacostes. Se realiza la selección del fruter (piña, Naranjas, limones, Tomate, Zanahoria), Se realiza el alistamiento de las remisiones de acuerdo al internado a despachar.

Siendo las 6:10 a.m se empiezan los despachos empezando por mani, turamena, Trinidad, Támara, San Luis de Palenque, Receter y Chameza, Arunchia y agatazul.

Se realiza limpieza y desinfección de la bodega para así terminar las operaciones del despacho.



Es el Tiempo de
Casanare
GOBIERNO DEPARTAMENTAL



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
<i>David Baldián</i>	<i>[Firma]</i>
Nombre: <i>David Baldián</i>	Nombre: <i>Alina Coello Gomez</i>
Documento: <i>1045938892</i>	Documento: <i>91519330</i>
Cargo: <i>Prof Apoyo Inter</i>	Cargo: <i>Coordinadora A</i>

FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:



3711

CONTRATO DE CONSULTORÍA 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 LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:

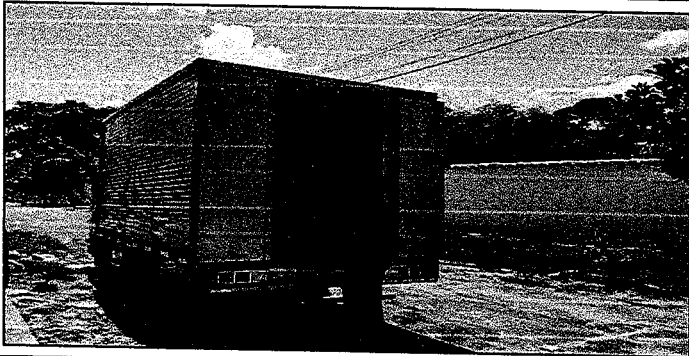
DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 17/11/2023 MUNICIPIO DESPACHADO: Salvador Gamacho R.
Operador: UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023 No Servicios 61 Tipo de Complemento: Residencias escolares

Datos del Menú a verificar: Menús a entregar por modalidad PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú 16 al Menú 20 Semana de consumo: Del: 20 NOV al: 26 NOV.

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura de conservación según normas productores de alimentos	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Arroz	Maxxmenos	101123	10/11/24	Litro	N.A	20	20	0	-	-	-	C
Avena en hojuelas	Maxxmenos	213124	01/08/24	500gr	N.A	4	4	0	-	-	-	C
Majonesa integral	Asepan	151123	30/11/23	UNID	NA	8	0	0	-	-	-	C
Harina de trigo	Maxxmenos	071023A	06/04/24	500gr	N.A	11	11	0	-	-	-	C
Harina de plátano	Naturmat	230167	14/10/24	180g	N.A	6	6	0	-	-	-	C
Arroz blanco	Maxxmenos	151123	17/11/24	450g	N.A	65	65	0	-	-	-	C
Arveja	Maxxmenos	74203110	31/10/24	460gr	N.A	13	13	0	-	-	-	C
Arroz blanco	Maxxmenos	80071110	17/10/24	460gr	N.A	13	13	0	-	-	-	C
Engel rojo	Maxxmenos	0522	18/08/24	460gr	N.A	4	4	0	-	-	-	C
Macabate con cacahú	Maxxmenos	100823	09/08/25	250gr	N.A	4	4	0	-	-	-	C
Garbanos	Maxxmenos	8197	19/10/24	460gr	N.A	4	4	0	-	-	-	C
Harina de maíz	Maxxmenos	A3285C	10/10/24	500gr	N.A	4	4	0	-	-	-	C
Leche en polvo	Maxxmenos	250123	24/10/24	380gr	N.A	21	21	0	-	-	-	C
Leche en polvo	Maxxmenos	280809	09/11/24	460gr	N.A	39	39	0	-	-	-	C
Pasta espagueti	Maxxmenos	2807123	02/07/25	250gr	N.A	0	0	0	-	-	-	C
Pasta fideos	Maxxmenos	1120813	21/10/24	250gr	N.A	13	13	0	-	-	-	C
Pasta mariposa	Maxxmenos	276	26/04/25	250gr	N.A	2	2	0	-	-	-	C
Sol	Maxxmenos	30912211	N.A.	500gr	N.A	17	17	0	-	-	-	C
Adiote en polvo	Maxxmenos	240823	24/02/25	60gr	N.A	5	5	0	-	-	-	C
Tabaco	Maxxmenos	1101	01/JUN/24	UNID	N.A	241	241	0	-	-	-	C
Panete	Maxxmenos	091123	N.A.	500gr	N.A	241	241	0	-	-	-	C
Ajo	Angel Pablos	N.A	N.A	Kg	N.A	3	3	0	-	-	-	C
Cebolla cebolla	Angel Pablos	N.A	N.A	Kg	N.A	5,35	5,4	0	-	-	-	C
Cebolla junca	Angel Pablos	N.A	N.A	Kg	N.A	7,82	7,9	0	-	-	-	C
Cebollito	Angel Pablos	N.A	N.A	Kg	N.A	0,41	0,5	0	-	-	-	C
Lechuga	Angel Pablos	N.A	N.A	Kg	N.A	1,28	1,3	0	-	-	-	C
Peperón colorado	Angel Pablos	N.A	N.A	Kg	N.A	8,59	8,6	0	-	-	-	C
Pimentón	Angel Pablos	N.A	N.A	Kg	N.A	0,49	0,5	0	-	-	-	C
Pimentón	Angel Pablos	N.A	N.A	Kg	N.A	5,91	6	0	-	-	-	C
Peperón blanco	Angel Pablos	N.A	N.A	Kg	N.A	2,27	2,3	0	-	-	-	C
Tomate cherry	Angel Pablos	N.A	N.A	Kg	N.A	20,07	20,1	0	-	-	-	C
Zanahoria	Angel Pablos	N.A	N.A	Kg	N.A	19,26	19,3	0	-	-	-	C
Guayaba	Angel Pablos	N.A	N.A	Kg	N.A	4,88	4,88	0	-	-	-	C
Limon	Angel Pablos	N.A	N.A	Kg	N.A	4,39	4,44	0	-	-	-	C

 <p>La educación es de todos</p>	 <p>Alimentos Aprender</p>	 <p>Casanare</p>	<p>FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0914 DE 2023</p>	 <p>edelmira sierra Asesorías & Consultorías</p>
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023				FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL									
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.								
INFORMACIÓN GENERAL									
PLANTA DE ENSAMBLE			ETC	DEPTO. CASANARE		MUNICIPIO	YOPAL		URBANO (X)
DIRECCIÓN	CALLE 40 # 46 SIRUMA 2			FECHA DE VISITA		17- 11- 2023		HORA INICIO:	08:00 a.m.
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL NUTRI-PAE 2023			CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN		09:30 PM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		X	R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		X	R.E RESIDENCIAS ESCOLARES		X
									
FOTOGRAFÍA No. 1		INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA							
Ítem No. 1. La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.									
CUMPLE		NO CUMPLE		X					
OBSERVACIONES		La edificación está construida en área no aislada de focos de contaminación.							
									
FOTOGRAFÍA No. 3		INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA							
Ítem No. 7. El tamaño de los almacenes y de productos terminados es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.									
CUMPLE		X		NO CUMPLE					
OBSERVACIONES									
FOTOGRAFÍA No. 4		INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA							
Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.									
CUMPLE		X		NO CUMPLE					
OBSERVACIONES									

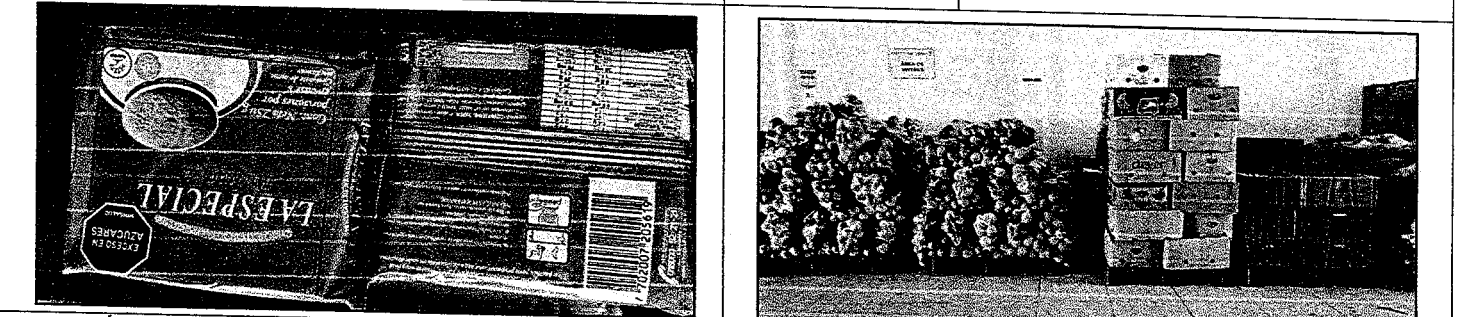
374

 <p>La educación es de todos</p>	 <p>Alimentos Aprender</p>	 <p>Casanare</p>	<p>FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0914 DE 2023</p>
<p>CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023</p>			 <p>Edmundo Sierra Asesorías & Consultorías</p> <p>FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2</p>

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



<p>FOTOGRAFÍA No. 5 INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA</p> <p>Ítem No. 2: Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">CUMPLE</td> <td style="width: 33%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td colspan="3">OBSERVACIONES</td> </tr> </table> <p>Se observa en los alrededores acumulación de basura</p>	CUMPLE	NO CUMPLE	X	OBSERVACIONES			<p>FOTOGRAFÍA No. 6 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD</p> <p>Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">CUMPLE</td> <td style="width: 33%;">X</td> <td style="width: 33%;">NO CUMPLE</td> </tr> <tr> <td colspan="3">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	OBSERVACIONES		
CUMPLE	NO CUMPLE	X											
OBSERVACIONES													
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
OBSERVACIONES													



<p>FOTOGRAFÍA No. 7 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD</p> <p>Ítem No. 44. Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">CUMPLE</td> <td style="width: 33%;">X</td> <td style="width: 33%;">NO CUMPLE</td> </tr> <tr> <td colspan="3">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	OBSERVACIONES			<p>FOTOGRAFÍA No. 8 EQUIPOS Y UTENSILIOS</p> <p>Ítem No. 24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">CUMPLE</td> <td style="width: 33%;">X</td> <td style="width: 33%;">NO CUMPLE</td> </tr> <tr> <td colspan="3">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	OBSERVACIONES		
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
OBSERVACIONES													
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
OBSERVACIONES													



<p>FOTOGRAFÍA No. 9 ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</p> <p>Ítem No. 62 Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad vigente.</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">CUMPLE</td> <td style="width: 33%;">X</td> <td style="width: 33%;">NO CUMPLE</td> </tr> <tr> <td colspan="3">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	OBSERVACIONES			<p>FOTOGRAFÍA No. 10 ALMACENAMIENTOS DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE</p> <p>Ítem No. 64 El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique. Presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">CUMPLE</td> <td style="width: 33%;">X</td> <td style="width: 33%;">NO CUMPLE</td> </tr> <tr> <td colspan="3">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	OBSERVACIONES		
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
OBSERVACIONES													
CUMPLE	X	NO CUMPLE											
OBSERVACIONES													

242

3715

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:

DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita:

24/11/2023

Tipo de Complemento:

RESIDENCIAS ESCOLARES

Hora inicio:

8:00 am

Hora terminación:

Total servicios

DATOS OPERADOR

Nombre del Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023			NIT:	901.738.878-6
Nombre persona encargada de la planta:				Cargo:	
Dirección de la planta:			Ciudad planta:		
Correo electrónico:			Teléfono fijo:	Tel. Cel:	

Instalaciones Físicas e infraestructura

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	0	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	0
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	0	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están contruidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	0	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	0
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están contruidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	0
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están contruidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	NA	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1	3716
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1	
Equipos y Utensilios						
N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación	
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1	
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos. ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1	
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1	
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	NA	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	NO	
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				NO	
Personal Manipulador de Alimentos						
N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación	
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1	
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1	
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	0	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	NA	
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1	
Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad						
N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación	
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1	
42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1	
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C durante todas las etapas del proceso.	NO	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1	
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1	

48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	0	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	13719
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	NA
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1

Almacenamiento, distribución y transporte

N°	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación	
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1	
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1	
Total Calificación		Porcentaje de cumplimiento	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

EN VISITA TECNICA REALIZADA A BODEGA EL DIA 15-11-2023
SE OBSERVA:

- ALREDEDORES ALEDAÑOS FOCOS CONTAMINACION
- TECHO NO LIMPIO CON NORMA SANITARIA
- PISOS EN ESTADO DE DEGRADACION
- AREA DE BODEGA NO CUENTA CON VENTILACION ADECUADA
- NO CUENTA CON AREA PRODUCTO NO CONFORME IDENTIFICADA
- SE VERIFICA DESPACHO DE: TRINIDAD - TAMARA - NUNCHIA - AGUAZUL TAURAMENA.

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de **Casapara**



Estimada Sierra
Asociación Civil

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA

David Baldion

Nombre: David Baldion

Documento: 109593829

Cargo: Pies Apun Inter.

FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA

[Firma]

Nombre:

Documento:

Cargo:

Nombre: [Firma]

Documento: 9151932

Cargo: COORDINADOR UT.

FIRMA

FIRMA

Nombre:

Documento:

Cargo:

Nombre:

Documento:

Cargo:

De acuerdo a visita técnica realizada a bodega UNION TEMPORAL por 3719
 INTERNADO 2013, el día 24/11/2013 se dejan las siguientes observaciones.
 1. Se verifica predelantamiento de Residencias Escolares para los moni-
 torios de: Trinidad, Taurameng, Tamosa, Nanchia, Mani, Chomán y Aguazal.

Alimentos para Aprender

Es el Tiempo de **Casare**



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
David Baldion	
Nombre: David Baldion	Nombre: Cecilio D. Cobillos
Documento: 1095938892	Documento: 91619835
Cargo: Prof. Apoyo Int.	Cargo: Cecilio D. Cobillos

FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:



3720

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 LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:

DEPARTAMENTO DE CASANARE

Fecha de la visita: 25/11/2023 MUNICIPIO DESPACHADO: TAMAYO
Operador: UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023 No Servicios Tipo de Complemento: Residencias escolares

Datos del Menú a verificar:

Menús a entregar por modalidad

PS RESIDENCIAS ESCOLARES

Menú al Menú

Semana de consumo:

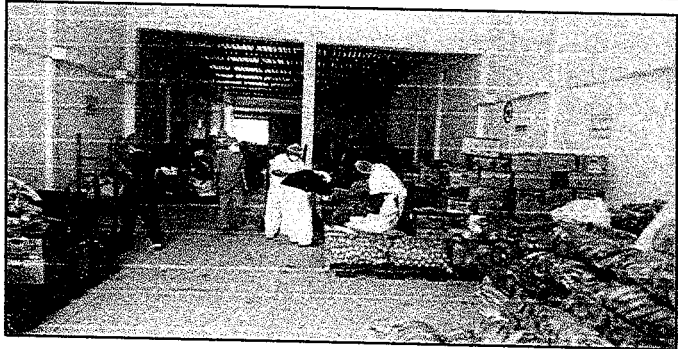
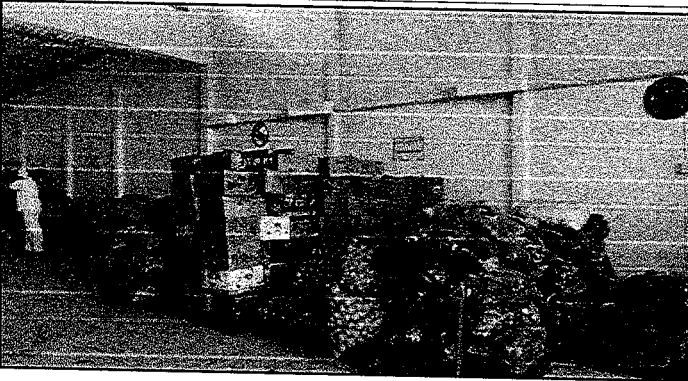
Del: 23 NOV al: 30 NOV

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolépticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite		2910173	29/10/14	580ml	N.A	21	21	0	C	C	C	C
Avena	MOX XNUM b 40	60383005	20/10/14	450g	N.A	3	3	0	C	C	C	C
Arroz de Emeralda	PROCESO TO CAMERO Lda	11234421	24/09/14	450g	N.A	65	65	0	C	C	C	C
Arroz seco	MOX XNUM b 40	74203110	21/01/14	450g	N.A	6	6	0	C	C	C	C
Arroz	MOX XNUM b 40				N.A	17	17	0	C	C	C	C
Chacabte	MOX XNUM b 40	060923	050925	230g	N.A	5	5	0	C	C	C	C
Harina de maíz blanco	MOX XNUM b 40	22481623	03/10/14	500g	N.A	24	24	0	C	C	C	C
Leche	MOX XNUM b 40			90g	N.A	2	2	0	C	C	C	C
Manzana	MOX XNUM b 40	2132	11/01/14	90g	N.A	16	16	0	C	C	C	C
Leche espesa					N.A	43	43	0	C	C	C	C
Leche	MOX XNUM b 40	091211	28/09/14	450g	N.A	6	6	0	C	C	C	C
Pasta espagueti	MOX XNUM b 40	28701237	01/02/15	280g	N.A	18	18	0	C	C	C	C
Pasta fideos	MOX XNUM b 40	2711123	13/08/15	250g	N.A	4	4	0	C	C	C	C
Pasta macarrones	MOX XNUM b 40	40	03/01/13	280g	N.A	22	22	0	C	C	C	C
Sol	MOX XNUM b 40	3100611281	N.A		N.A	7	7	0	C	C	C	C
Adobo	MOX XNUM b 40	24106113	24/02/15	60g	N.A	1	1	0	C	C	C	C
Yogurt	Polac			1000ml		30	30	0	C	C	C	C
Perce					N.A	1	1	0	C	C	C	C
Ajo	Angel Robles	N.A	N.A.	kg	N.A	0.57	0.57	0	C	C	C	C
Cebolla cebollita	Angel Robles	N.A	N.A.	kg	N.A	3.47	3.47	0	C	C	C	C
Cebolla junca	Angel Robles	N.A	N.A.	kg	N.A	5.89	5.89	0	C	C	C	C
Culantio	Angel Robles	N.A	N.A.	kg	N.A	0.26	0.26	0	C	C	C	C
Esencia	Angel Robles	N.A	N.A.	kg	N.A	2.56	2.56	0	C	C	C	C
Pepero cebollita	Angel Robles	N.A	N.A.	kg	N.A	2.62	2.62	0	C	C	C	C
Armonio	Angel Robles	N.A	N.A.	kg	N.A	2.11	2.11	0	C	C	C	C
Pepero blanco	Angel Robles	N.A	N.A	kg	N.A	2.17	2.17	0	C	C	C	C
tomate chento	Angel Robles	N.A	N.A.	kg	N.A	37.97	37.97	0	C	C	C	C
scorcharia	Angel Robles	N.A	N.A.	kg	N.A	17.99	17.99	0	C	C	C	C
Guayaba	Angel Robles	N.A	N.A.	kg	N.A	6.88	6.88	0	C	C	C	C
limon	Angel Robles	N.A	N.A.	kg	N.A	6.71	6.71	0	C	C	C	C
lulo	Angel Robles	N.A	N.A.	kg	N.A	17.20	17.20	0	C	C	C	C
Mango	Angel Robles	N.A	N.A.	kg	N.A	10.32	10.32	0	C	C	C	C
Naranja o	Angel Robles	N.A	N.A	kg	N.A	86	86	0	C	C	C	C
Naranja	Angel Robles	N.A	N.A	kg	N.A	86	86	0	C	C	C	C

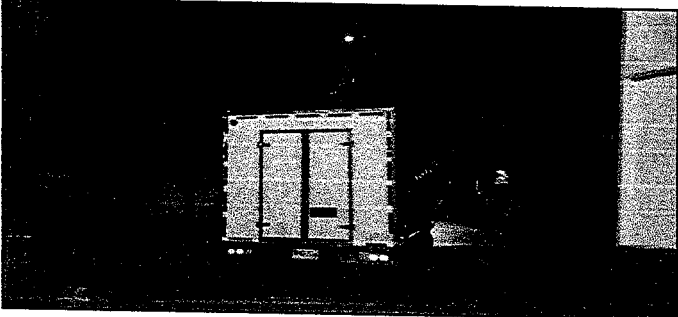
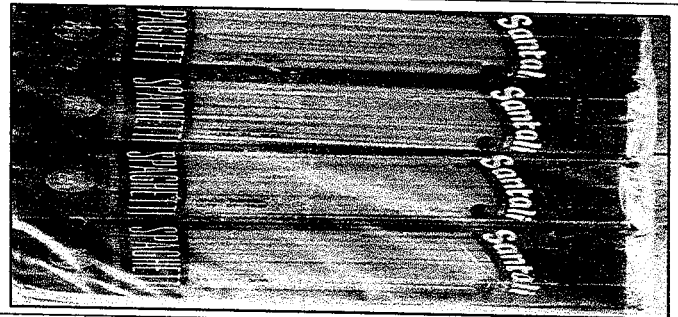
3922

 La educación es de todos	 Alimentos Aprender	 Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0914 DE 2023	 Edelmira Sierra ANEXOS Y CONSULTORIAS
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023				FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2

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 LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
PLANTA DE ENSAMBLE		ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL
DIRECCIÓN	CALLE 40 # 46 SIRUMA 2	FECHA DE VISITA	24- 11- 2023		HORA INICIO:
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL NUTRI-PAE 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN		07:40 a.m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO - ALMUERZO	X	R.I: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	
					
FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA				
Ítem No. 1. La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.					
CUMPLE	NO CUMPLE		X		
OBSERVACIONES	La edificación está construida en área no aislada de focos de contaminación.				
					
FOTOGRAFÍA No. 3	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA				
Ítem No. 7. El tamaño de los almacenes y de productos terminados es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.					
CUMPLE	X		NO CUMPLE		
OBSERVACIONES					
FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA				
Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.					
CUMPLE	X		NO CUMPLE		
OBSERVACIONES					

250

 <p>La educación es de todos</p>		<p>FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO BODEGA Y/O DEPOSITO DE ALIMENTOS EN MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0914 DE 2023</p>	 <p>Edelmira Sierra Asesorías y Consultorías</p>
<p>CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023</p>		<p>FO-AT-IF-08 25-09-21 Vol. 2</p>	

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL																	
 <p>FOTOGRAFÍA No. 5 INSTALACIONES FÍSICAS E INFRAESTRUCTURA</p> <p>Ítem No. 2: Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>OBSERVACIONES</td> <td colspan="3">Se observa en los alrededores acumulación de basura</td> </tr> </table>	CUMPLE		NO CUMPLE	X	OBSERVACIONES	Se observa en los alrededores acumulación de basura			 <p>FOTOGRAFÍA No. 6 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD</p> <p>Ítem No. 45. Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td>OBSERVACIONES</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		OBSERVACIONES			
CUMPLE		NO CUMPLE	X														
OBSERVACIONES	Se observa en los alrededores acumulación de basura																
CUMPLE	X	NO CUMPLE															
OBSERVACIONES																	
 <p>FOTOGRAFÍA No. 7 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD</p> <p>Ítem No. 44. Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td>OBSERVACIONES</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		OBSERVACIONES				 <p>FOTOGRAFÍA No. 8 EQUIPOS Y UTENSILIOS</p> <p>Ítem No. 24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> <tr> <td>OBSERVACIONES</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		OBSERVACIONES			
CUMPLE	X	NO CUMPLE															
OBSERVACIONES																	
CUMPLE	X	NO CUMPLE															
OBSERVACIONES																	
 <p>FOTOGRAFÍA No. 11 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</p> <p>Ítem No. 36. La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		 <p>FOTOGRAFÍA No. 12 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD</p> <p>Ítem No. 41. Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas sanitarias.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE									
CUMPLE	X	NO CUMPLE															
CUMPLE	X	NO CUMPLE															

OBJETO: "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"

INFORME DE AVANCE N. 02

INFORME DE EJECUCIÓN DE LOS PERIODOS DEL 01 DE
OCTUBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023

VISITAS DE VERIFICACION DE INFRAESTRUCTURA A COMEDORES ESCOLARES

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No 8-80 - Celular No. 311 2632150

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

3725

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER -PAE-RES-2023-001
	OBJETO: "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"		VERSIÓN: 01
			FECHA: 02/05/2023
INFORME DE AVANCE N. 02		INFORME DE EJECUCIÓN DE LOS PERIODOS DEL 01 DE OCTUBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023	

ANEXO 55

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 31 de octubre de 2023

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA



edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

**ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

3727

INFORME DE AVANCE No. 2	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

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 LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PERIODO: DEL 01 A 31 DE OCTUBRE DE 2023

YOPAL- CASANARE
2023

INFORME DE AVANCE No. 2	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

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	4
MARCO NORMATIVO	5
MARCO CONCEPTUAL	6
1. OBJETIVOS	8
1.1 GENERAL	8
1.2 ESPECÍFICOS	8
2. ALCANCE	9
3. METODOLOGÍA	9
3.1 ASPECTOS DEL ACTA DE VERIFICACIÓN	10
4. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	13
4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DE ANÁLISIS	13
4.2 DIAGNÓSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS PARA LA MODALIDAD DE ATENCION RACION PREPARADA EN SITIO (RPS)	13
5. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS POR MUNICIPIO	17
5.1 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR ASPECTO A EVALUAR	18
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	19

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa.	10
Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante el Diagnostico de infraestructura	10
Tabla 3. Consolidado de Visitas de diagnóstico a las residencias escolares durante el mes de octubre del 2023.	13
Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Hato corozal (ps)	14
Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Maní (ps)	14
Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchía (ps)	15
Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara (ps)	15
Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tauramena (ps)	16

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento verificación de infraestructura por municipio periodo de 01 al 31 de octubre de 2023	17
Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento por aspectos evaluados	18

INFORME DE AVANCE No. 2	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

INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023 cuyo objeto es: **“OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”**, fue realizado el seguimiento al Contrato de prestación de servicio No. 1951 del 2023, cuya ejecución otorga la operatividad del Programa de Alimentación Escolar - PAE, dado por el operador **“UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023”**.

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual “informe de instalaciones físicas y sanitarias”, el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora **“EDELmira SIERRA GUTIÉRREZ”** durante el “periodo comprendido entre el **01 al 31 de octubre de 2023”**. Por consiguiente, se expone que, en el plazo citado previamente, se realizaron visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en el objeto del Contrato No. 1938 de 2023, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

En este sentido, es claro resaltar que las inspecciones cumplen el rol de generar alertas oportunas con respecto a la infraestructura de los restaurantes escolares, para que los actores responsables del programa (Operador y/o Entidad Territorial Certificada –ETC-), ejecuten acciones de mantenimiento que garanticen los espacios apropiados para la preparación en sitio o consumo de las raciones alimentarias por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios de la estrategia residencias escolares. Lo anterior, considerando que las instalaciones que dan operatividad al PAE, deberán estar libres de focos de insalubridad y bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas, para brindar calidad e inocuidad de los alimentos elaborados para los estudiantes matriculados en la estrategia de residencias escolares y en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare.

INFORME DE AVANCE No. 2	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

MARCO NORMATIVO

- ✓ Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional “Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)”.
- ✓ Ley 09 de 1979, que establece las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteran las características del ambiente exterior de las edificaciones hasta hacerlo peligroso para la salud humana.
- ✓ Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”

INFORME DE AVANCE No. 2	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

MARCO CONCEPTUAL

Alimento Contaminado: El que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto, en normas reconocidas internacionalmente. (Resolución 2674 de 2013)

Alimento perecedero: “Alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio”. (Resolución 2674 de 2013).

Autoridades Sanitarias Competentes: “Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente”. (Resolución 2674 de 2013).

Buenas Prácticas de Manufactura: “Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”. (Resolución 2674 de 2013)

Calidad: Corresponde a las características del alimento que hace que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Inocuidad: “Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina”. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Manipulador de alimentos: “Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos”. (Resolución 2674 de 2013)

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Modalidad de suministro: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad para la atención en la institución educativa: Preparada en Sitio, Comida Caliente Transportada o Industrializada.

INFORME DE AVANCE No. 2	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

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa.

Permiso sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

Proveedor o expendedor: "Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público".

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Residuos: Todo material inservible que queda como resultado de un proceso.

Suministro: Para efectos del presente anexo, la expresión "suministro", acoge la acepción gramatical de acción y efecto de proveer algo; para el caso del PAE, se entenderá como la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y elementos propios del Programa para el logro de su objetivo.

INFORME DE AVANCE No. 2	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

1. OBJETIVOS

1.1 GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares bajo los criterios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y aplicados por la interventoría para verificar la ejecución del objeto **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** del contrato de prestación de servicios No. 1951 del 2023.

1.2 ESPECÍFICOS

- Realizar el diagnóstico de infraestructura física y sanitaria, de los restaurantes escolares donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar bajo el contrato de consultoría No. 1938 del 2023.
- Consolidar información para la Entidad Territorial Certificada –ETC, relacionada con el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares del Departamento, con el fin de que este actor, tome acciones correctivas necesarias para el mejoramiento de la operatividad del PAE, específicamente de las residencias escolares.
- Definir porcentualmente la conformidad y/o cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo, donde se desarrolla el PAE, en aras de alimentar el diagnostico situacional de las residencias escolares priorizadas.

INFORME DE AVANCE No. 2	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

2. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 cuyo objeto es: **"OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** y establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurante escolares del departamento de Casanare donde se desarrolla el PAE.

3. METODOLOGÍA

Para establecer el presente diagnóstico, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO – RACION INDUSTRIALIZADA" con base en los lineamientos técnicos del PAE y posteriormente, evaluó 5 aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo, servicios públicos, manejo y disposición de residuos y servicios sanitarios. Lo anterior, fue calificado mediante 4 criterios: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado.

Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS), la cual es aplicada en todo el territorio nacional y es uno de los referentes para el manejo del PAE, el estudio se enfocó en los siguientes requerimientos:

- ✓ **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS:** Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.
- ✓ **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:** La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas e impidan el acceso de material particulado o agentes externos que pueden alterar la calidad de los productos, las áreas de almacenamiento deben ser las adecuadas, no se debe permitir el ingreso de animales.
- ✓ **ABASTECIMIENTO DE AGUA:** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe contar con

INFORME DE AVANCE No. 2	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

tanque de almacenamiento de agua con tapa, el tanque debe ser de un material que garantice su potabilidad, se debe realizar una limpieza y desinfección periódica.

- ✓ **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS:** Debe existir un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies que tengan contacto con este.
- ✓ **INSTALACIONES SANITARIAS:** Los establecimientos destinados a la fabricación de alimentos y/o procesamiento deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres. Estos servicios, deben mantenerse limpios y proveerse de jabón desinfectante y elementos desechables.

En conjunto con los aspectos anteriormente señalados, las áreas de elaboración de los productos objeto de la Resolución 2674 de 2013, deben cumplir adicionalmente con requisitos específicos de diseño, en paredes, techos, pisos, puertas, ventanas, desagües, iluminación, ventilación y estructuras eléctricas. El estado y mantenimiento de estas condiciones, se debe complementar con el desarrollo de un Plan de Saneamiento básico, que contenga objetivos claramente definidos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos en las áreas de procesamiento de los comedores escolares.

El porcentaje final será analizado con los puntos de cortes establecidos por la UApa, estipulados en la tabla N° 1.

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa.

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

3.1 ASPECTOS DEL ACTA DE VERIFICACIÓN

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante el Diagnostico de infraestructura

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO
1	Los pisos están 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 ()

3736

INFORME DE AVANCE No. 2	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	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.
II. AREA DE CONSUMO	
16	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.
17	El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente () insuficiente () tipo: industrial () domestica ()
18	El área de preparación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente () insuficiente () tipo: industrial () domestica ()
III. AREA DE CONSUMO	
19	Los pisos están 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.

3737

INFORME DE AVANCE No. 2	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

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.

INFORME DE AVANCE No. 2	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

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 01 al 31 de octubre del presente año, se realizaron 07 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 de consultoría No. 1938 del 2023 cuyo objeto es: "OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE." Estas visitas contemplaron 05 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 residencias escolares que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3. Consolidado de Visitas de diagnóstico a las residencias escolares durante el mes de octubre del 2023.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1.	4/10/2023	MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA
2.	4/10/2023	MANI	CAMILO TORRES	CAMILO TORRES - SANTA HELENA DE CUSIVA
3.	17/10/2023	HATO COROZAL	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS
4.	17/10/2023	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIÉRREZ	BONIFACIO GUTIÉRREZ
5.	18/10/2023	TAURAMENA	CRİETT	CRİETT
6.	26/10/2023	TAMARA	VICTOR GÓMEZ CORREDOR	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR
7.	26/10/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN

A continuación, se presenta el análisis del estado locativo y sanitario de las residencias escolares visitadas durante el periodo, y se consolida la información teniendo en cuenta 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 DE ATENCION RACION PREPARADA EN SITIO (RPS)

Para la ejecución del PAE bajo la modalidad "Ración Preparada en Sitio (RPS)", 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 residencias escolares; por tal motivo, se realizó

INFORME DE AVANCE No. 2	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

una inspección y calificación de los comedores escolares visitados en el mes de octubre, con el propósito de identificar las falencias y mejorar el servicio de alimentación, que es destinado a los niños, niñas y adolescentes matriculados y en los diferentes niveles académicos de las residencias escolares del Departamento de Casanare.

Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Hato corozal (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
Luis Hernández Vargas	Luis Hernández Vargas	100,0%	Muy bueno	Ninguna.
Bonifacio Gutiérrez	Bonifacio Gutiérrez	85,3%	Bueno	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 18. El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 26. El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA	82,9%	Aceptable	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 15. Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) 23. Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) 26. El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 37. Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)

3740

INFORME DE AVANCE No. 2	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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CAMILO TORRES	CAMILO TORRES - SANTA HELENA DE CUSIVA	77,1%	Aceptable	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 17. El área de preparación cuenta con estufa (especificar tipo y capacidad) 18. El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 26. El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 29. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos. 33. La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. 37. Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)

Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchía (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	88,2%	Bueno	4. Los mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado) 8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
VICTOR GÓMEZ CORREDOR	VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR	90,9%	Bueno	4. Los mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

INFORME DE AVANCE No. 2	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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tauramena (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CRIETT	CRIETT	86,1%	Bueno	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 36. Cuenta con implemento de aseo necesarios (especificar estado)

374

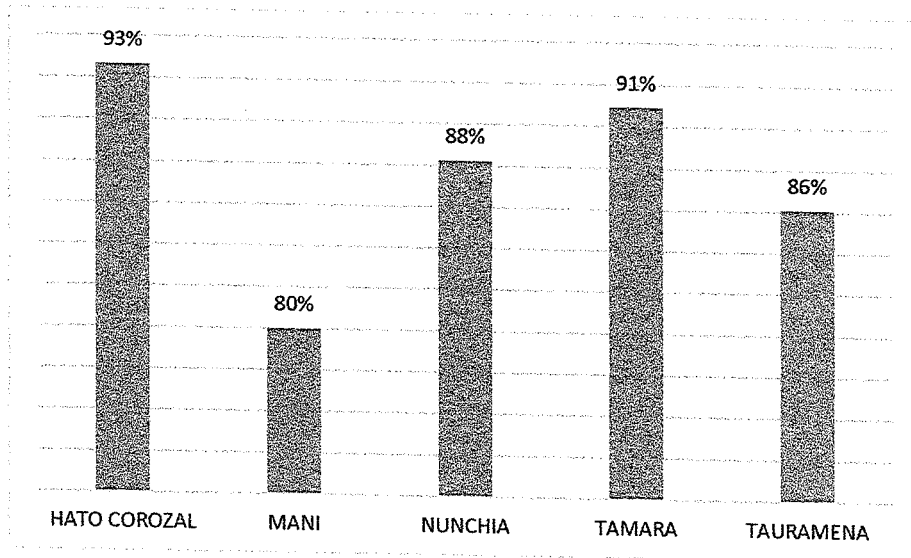
INFORME DE AVANCE No. 2	INFORME DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELmira SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	FECHA: 04/04/2023

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 DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.”, se desarrollaron 07 visitas de diagnóstico durante el mes de octubre de 2023, en las cuales se contemplaron 05 municipios.

El resultado obtenido con este estudio determinó las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas verificadas en cada municipio en el mes de octubre, donde se ejecuta el Contrato de prestación de servicios 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 01 al 31 de octubre de 2023



Es necesario precisar, que se no se presentaron residencias escolares con Concepto DEFICIENTE. Información recolectada por parte de la Interventoría sobre las condiciones de las unidades aplicativas fueron enviadas para su respectiva verificación y adecuaciones pertinentes para su cumplimiento.

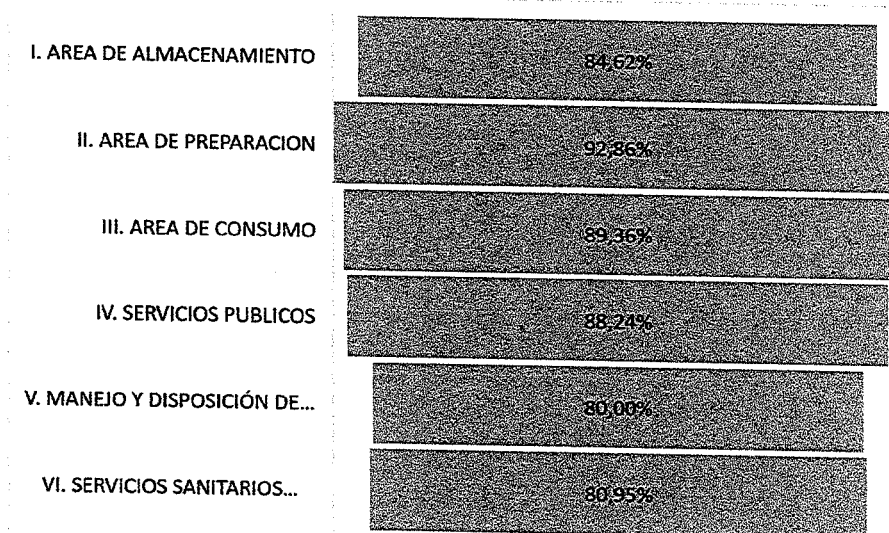
Cabe mencionar, que la calificación de los municipios mencionados anteriormente no demuestra que las condiciones de infraestructura de otras sedes educativas sean desfavorables; sino por el contrario, es el resultado de la consolidación de diferentes evaluaciones técnicas.

INFORME DE AVANCE No. 2	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

5.1 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR ASPECTO A EVALUAR

Tal como se mencionó en la Metodología del actual informe (Numeral 5), la firma consultora adapto el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA" para desarrollar el diagnostico de instalaciones físicas y sanitarias en las unidades aplicativas inspeccionadas. Por esta razón, el análisis porcentual de los 5 aspectos se presenta en la ilustración No. 2, donde se exhibe un promedio de las calificaciones obtenidas por actividad evaluada en el mes de octubre y durante el desarrollo de las visitas de campo realizadas a las instituciones educativas para la ejecución del Contrato de prestación de servicios No. 1951 del 2023.

Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento por aspectos evaluados



En la evaluación de las instalaciones físicas y sanitarias que presenta el actual informe, permite detectar falencias principalmente en lo relacionado con manejo y disposición de residuos, referente a la falta de un área para el almacenamiento temporal de los mismos y al tipo de disposición que se usa.

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".

INFORME DE AVANCE No. 2	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

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar- PAE, se debe garantizar una ración de calidad, dado que este alimento suple el 100% de las necesidades nutricionales diarias de los estudiantes matriculados y en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare. En este sentido, se hace necesario requerir condiciones básicas en las instalaciones físicas y sanitarias de las Unidades Aplicativas seleccionadas para la operación; por consiguiente, las áreas de preparación y de consumo, deben estar 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 octubre, en pro de realizar mejoras continuas para el programa en ejecución.

Dentro de las falencias que tuvo un impacto en la parte sanitaria de las unidades aplicativas, concierne a la ausencia de tanques de almacenamiento de agua como mínimo para un día de servicio, ausencia de mallas anti-insectos en las áreas de preparación, almacenamiento y comedor, disminuyendo la inocuidad de los alimentos suministrados a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, de igual manera las instituciones educativas no cuentan con área de almacenamiento temporal de residuos y su disposición final. Por todo lo anterior, se solicita a la Entidad Territorial Certificada- ETC gestionar recursos para el mantenimiento de los hallazgos encontrados.

Este insumo, es parte fundamental para la caracterización del territorio, dado que aporta información real y actualizada de las condiciones de infraestructura y dotación de las instituciones educativas, permitiendo a la ETC tomar decisiones frente a la priorización en la inversión de recursos de infraestructura, buscando el objetivo de suministrar en el 100% de las instituciones educativas la modalidad de atención ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.


EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
 Representante Legal
 ASESORIA Y CONSULTORIA

3745

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023	CÓDIGO: INTER -PAE-RES-2023-001
	OBJETO: "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"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 02/05/2023
INFORME DE AVANCE N. 02		INFORME DE EJECUCIÓN DE LOS PERIODOS DEL 01 DE OCTUBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023

ANEXO 56

Cronograma de visitas de infraestructura periodo del 1 al 31 de octubre de 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA 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 LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

CRONOGRAMA DE VISITAS INFRAESTRUCTURA

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MES: OCTUBRE 2023																																	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA																																		
MANI	CAMILO TORRES	CAMILO TORRES - SANTA HELENA DE CUSIVA																																		
HATO COROZAL	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS																																		
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIÉRREZ	BONIFACIO GUTIÉRREZ																																		
TAURAMENA	CRİETT	CRİETT																																		
TAMARA	VİCTOR GÓMEZ CORREDOR	VİCTOR GÓMEZ CORREDOR																																		
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN																																		

CONVENCIONES

Visita Técnica de seguimiento, monitoreo y control
Visita de verificación de infraestructura


EDELMIIRA SIERRA GUTIÉRREZ

R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 1938 DE 2023



CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-0AJ-CMA-013-2023
No. INTERNO 1938-DE-25/07/2023

CÓDIGO:
INTER -PAE-RES-2023-
001

VERSIÓN: 01

FECHA: 02/05/2023

OBJETO: "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"

INFORME DE AVANCE N. 02

INFORME DE EJECUCIÓN DE LOS PERIODOS DEL 01 DE
OCTUBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023

3747

ANEXO 57

**Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de
infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1
al 31 de octubre de 2023**

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No 8-80 - Celular No. 311 2632150

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

8748

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.

Institución educativa:	Jesus Bernal.	Ciudad/ Municipio:	Maní	Hora inicio:	3:30am
Sede:	Pablo Antonio	Fecha Visita:	09-10-2023	Hora terminación:	6:10 Am
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo () - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ()				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	29	PORCENTAJE %	82
				CONCEPTO FINAL	Buena

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1	
2	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa () pintura (X) Ladrillo (X)	1	
3	PS 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 (X) Teja Zinc () Termo Acústico ()	1	
4	PS Los mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	N.A	
5	PS Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1	
7	PS El área de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1	
8	PS El área de almacenamiento cuenta estibas.	0	No hay Estibas
9	PS El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88 %.
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

II. AREA DE PREPARACION

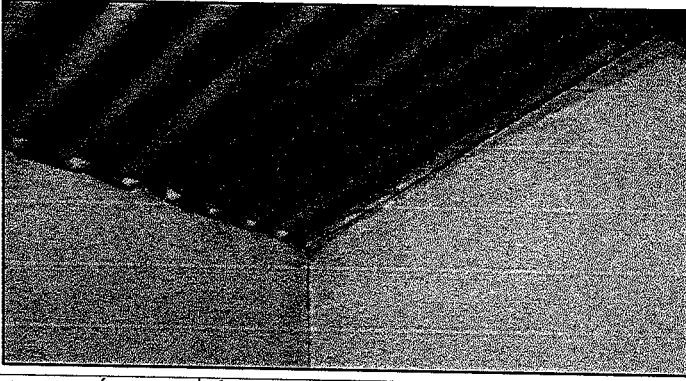
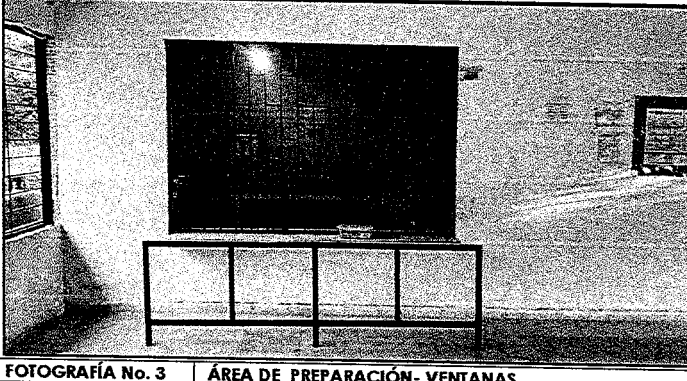
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1	
12	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa (X) pintura (X) Ladrillo (X)	1	
13	PS 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 (X) Teja Zinc () Termo Acústico ()	1	
14	PS Los mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	1	
15	PS Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Falta protección en la ventana servicio
16	PS Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica ()	1	

3749

18	PS RI ED	El área de preparación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (☒) insuficiente () tipo: industrial (☒) doméstica (-)	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO		8	PUNTAJE OBTENIDO	7
			PORCENTAJE %	87
III. AREA DE CONSUMO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (☒)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa () pintura (☒) Ladrillo (☒)	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y 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 ()	1	
22	PS RI ED	Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente. se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	N.A	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Ventanas sin Protección.
24	PS RI ED	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (☒) insuficiente () material: plastica (☒) madera () otro:	1	
25	PS RI ED	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (☒) insuficiente () material: plastica (☒) madera () otro:	1	
26	PS RI ED	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	0	No hay vasos.
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO		7	PUNTAJE OBTENIDO	5
			PORCENTAJE %	71 %.
IV. SERVICIOS PUBLICOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describe la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
31	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas Pimento.
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE %	80 %.
V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
33	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
34	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema () enterrada () recolección (☒)	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3
			PORCENTAJE %	100 %.
VI. SERVICIOS SANITARIOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con implemto de aseo necesarios.	1	

3751

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Edelmira Sierra Asesorías y Consultorías FOAT-IF-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	JESUS BERNAL PINZON	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO ()	
SEDE	PABLO ANTONIO BARRERA	FECHA DE VISITA	04-10-23	HORA INICIO:		RURAL (X)	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN		5:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		6:10 AM	
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS						
							
FOTOGRAFÍA No. 1 NEVERA Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si () no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente () insuficiente (x)				FOTOGRAFÍA No. 2 ÁREA DE PREPARACIÓN - TECHO Ítem No 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 (x) Teja Zinc () Termo Acústico ()			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			
							
FOTOGRAFÍA No. 3 ÁREA DE PREPARACIÓN - VENTANAS Ítem No 15: Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.				FOTOGRAFÍA No. 4 ÁREA DE PREPARACIÓN - LAVAPLATOS Ítem No 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X	CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Las ventanas del área de preparación no tiene barreras de protección.				OBSERVACIONES:			



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casare
PRODUCTIVO CREATIVO CORDONERO



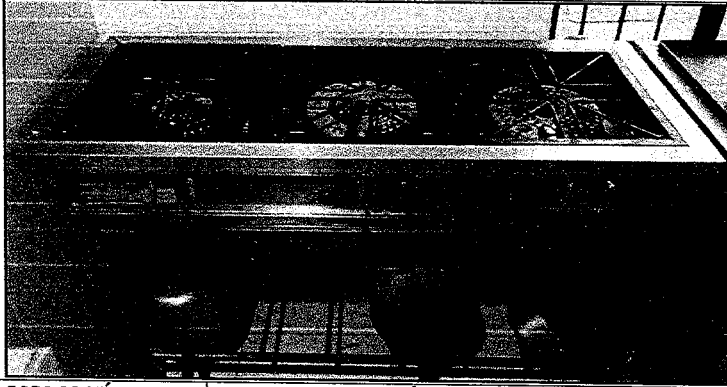
Alimentos
Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE
INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES
ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 1938 DE 2023

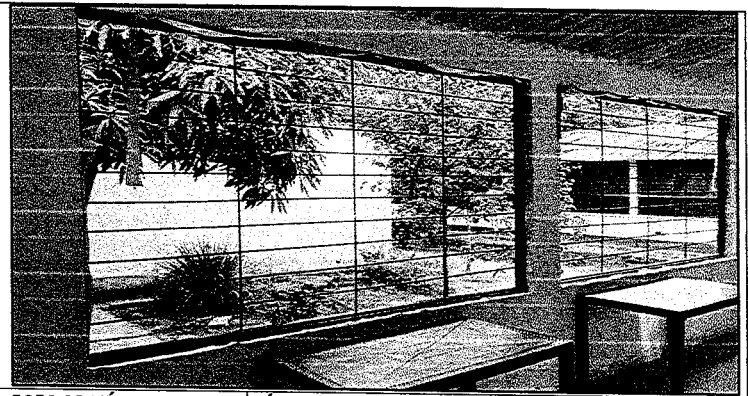


FOTOGRAFÍA No. 5 | **ÁREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 17: El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica ()

CUMPLE | **X** | **NO CUMPLE** |

OBSERVACIONES:

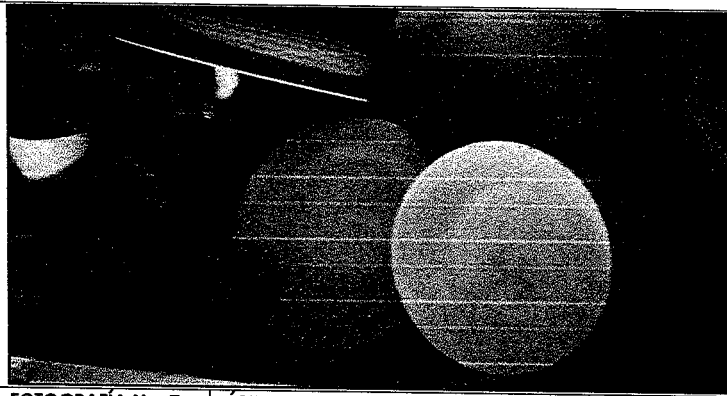


FOTOGRAFÍA No. 6 | **ÁREA DE CONSUMO -PAREDES**

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa () pintura (X) Ladrillo ()

CUMPLE | **NO CUMPLE** | **X**

OBSERVACIONES Las paredes del área de consumo no cubre todo el espacio del comedor y las ventanas presentes no poseen barreras de protección.



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ÁREA DE CONSUMO-MENAJE**

Ítem No. 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.

CUMPLE | **NO CUMPLE** | **X**

OBSERVACIONES: El comedor no tiene vasos suficientes, los beneficiarios llevan su propio vaso para el servicio lo cual no garantiza el gramaje adecuado a su edad.



FOTOGRAFÍA No. 8 | **SERVICIOS PÚBLICOS**

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.

CUMPLE | **NO CUMPLE** | **X**

OBSERVACIONES: El comedor posee iluminación, pero se presenta en mal estado desde su red eléctrica hasta su bombilla sin protección.

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.

Institución educativa:	Camilo Torres	Ciudad/ Municipio	Maní	Hora inicio:	9:17
Sede:	Camilo Torres	Fecha Visita:	09-10-2023	Hora terminación:	12:10
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo () - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ()				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	77%
				CONCEPTO FINAL	Aceptable

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1	
2	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa () pintura (X) Ladrillo (X)	1	
3	PS 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 (X)	1	Cielo Razo P.U.C.
4	PS Los mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	N.A	
5	PS Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1	
7	PS El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1	
8	PS El área de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO hay Estibas
9	PS El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	88,88%
------------------	---	------------------	---	--------------	--------

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1	
12	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa (X) pintura () Ladrillo ()	1	
13	PS 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 (X)	1	Cielo Razo P.U.C.
14	PS Los mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable (X)	1	
15	PS Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente () insuficiente (X) tipo: industrial (X) domestica ()	0	Estufa insuficiente.

18	PS RI ED	El área de preparación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente () insuficiente (X) tipo: industrial () doméstica (X)	0	no hay licuadora
----	----------------	---	---	------------------

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	75 %
------------------	---	------------------	---	--------------	------

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa () pintura (X) Ladrillo ()	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y 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 (X)	1	Cielo Razo P.U.C.
22	PS RI ED	Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	N.A	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS RI ED	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente () material: plastica (X) madera () otro:	1	
25	PS RI ED	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente () material: plastica (X) madera () otro:	1	
26	PS RI ED	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	0	Faltan vasos

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	85,71 %
------------------	---	------------------	---	--------------	---------

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describe la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	0	Tanque de la Institución.
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
31	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80 %
------------------	---	------------------	---	--------------	------

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	solo hay una para el servicio
33	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No hay área.
34	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema () enterrada () recolección (X)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33 %
------------------	---	------------------	---	--------------	---------

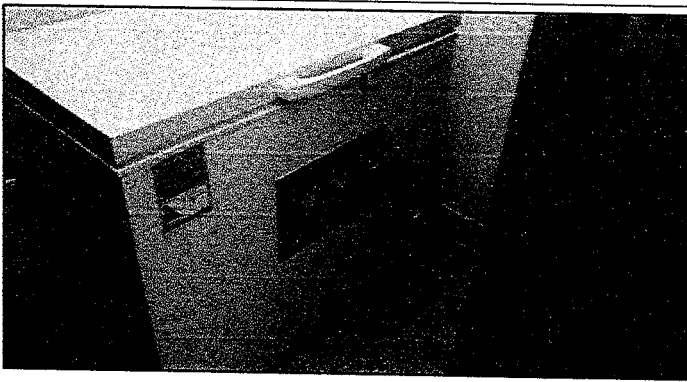
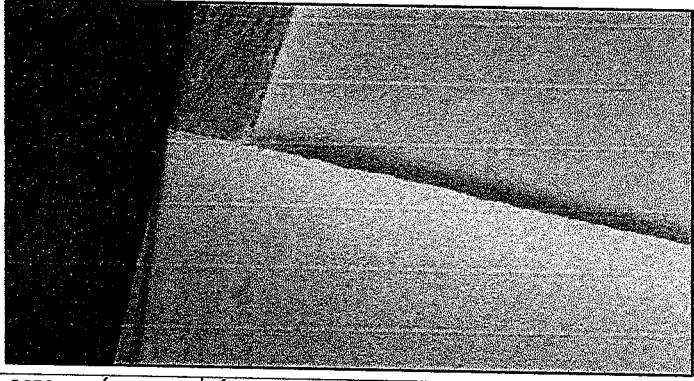
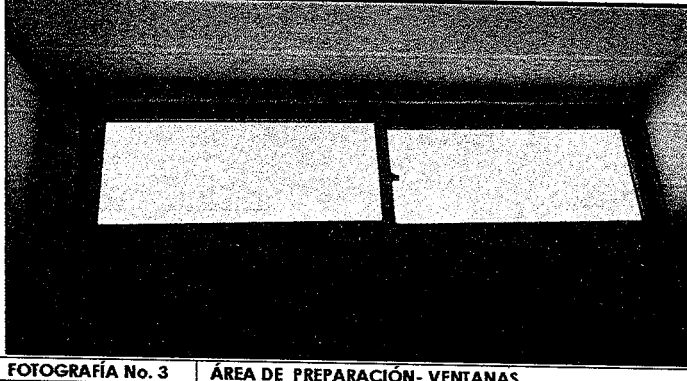
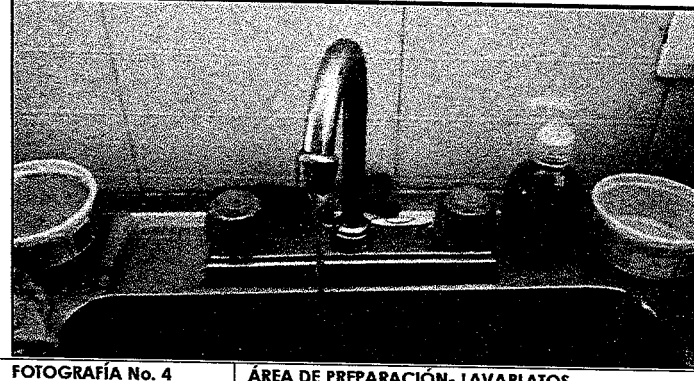
VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	

37	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	No hay Baños.
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE % 66,66 %
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN				
<p>La interventoria hace presencia en la sede Camilo Torres de la institución Camilo Torres del municipio de Maní para la verificación de condiciones de infraestructura donde se evidencia falta de Baños, Falta de menaje, Falta de tanque de agua.</p>				
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN				
<p>FIRMA: Natividad ortego NOMBRE: Natividad ortego CEDULA: 33.645212 TELEFONO: 3132195564 CARGO: manipuladora</p>				
<p>FIRMA: David Baldiñ NOMBRE: David Baldiñ CEDULA: 1095938892 TELEFONO: 3217312531 CARGO: Proq Apoyo Interventor</p>				
<p>FIRMA: _____ NOMBRE: _____ CEDULA: _____ TELEFONO: _____ CARGO: _____</p>				

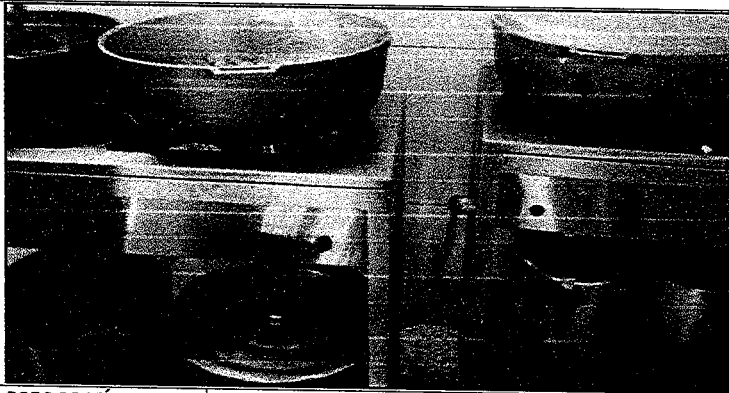
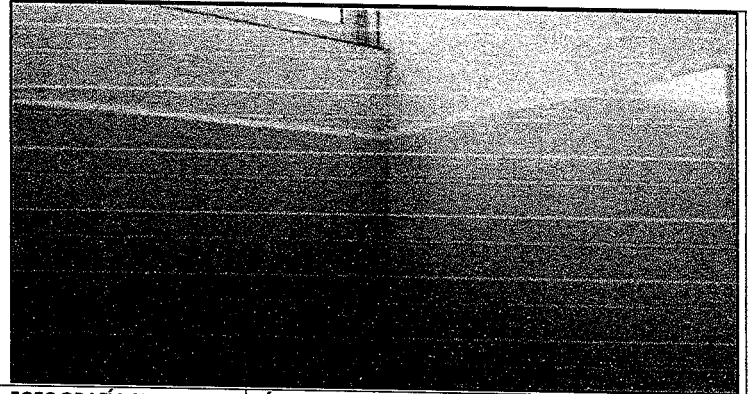
3755

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Edmundo Serrano <small>Arquitecto & Consultor</small> FOAT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORIA 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	CAMILO TORRES	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO ()	
SEDE	CAMILO TORRES	FECHA DE VISITA		04-10-23	HORA INICIO:	RURAL (X)	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023			HORA DE TERMINACIÓN	9:17 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			12:10 AM
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS						
							
FOTOGRAFÍA No. 1 CONGELADOR Ítem No 7: El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si () no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()				FOTOGRAFÍA No. 2 ÁREA DE PREPARACIÓN - TECHO Ítem No 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 (X)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			
							
FOTOGRAFÍA No. 3 ÁREA DE PREPARACIÓN - VENTANAS Ítem No 15: Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.				FOTOGRAFÍA No. 4 ÁREA DE PREPARACIÓN - LAVAPLATOS Ítem No 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			



CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 5 ÁREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA

Ítem No 17: El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica ()

CUMPLE X NO CUMPLE

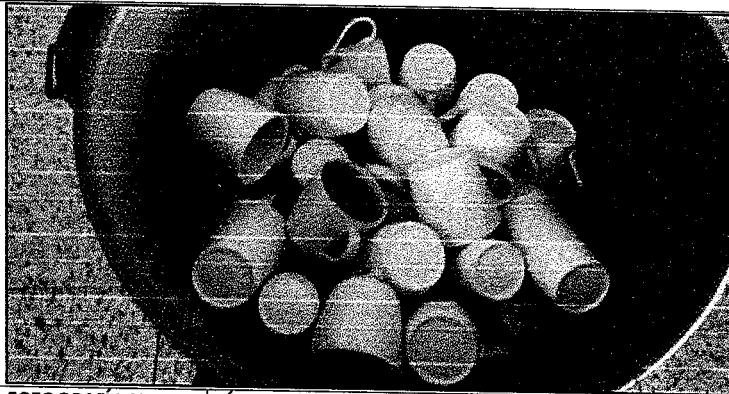
OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 6 ÁREA DE CONSUMO -PAREDES

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa (X) pintura (X) Ladrillo ()

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 7 ÁREA DE CONSUMO-MENAJE

Ítem No. 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 8 SERVICIOS PÚBLICOS

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

3788

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo.
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.					
Institución educativa:	Luis Hernandez Vargas	Ciudad/ Municipio:	Hato corozal	Hora inicio:	10:20 am
Sede:	Luis Hernandez Vargas	Fecha Visita:	17-10-2023	Hora terminación:	12:00m
Última visita de inspección sanitaria:		Fecha de Visita:		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo () - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ()				
PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE %	100%
				CONCEPTO FINAL	mdy Bueno
CRITERIOS DE EVALUACIÓN (SI CUMPLE SI NO CUMPLE SI NO APLICA SI NO OBSERVADO)					
I. AREA DE ALMACENAMIENTO					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	PS Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1			
2	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ()	1			
3	PS 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 (X) Termo Acústico ()	1			
4	PS Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	N.A			
5	PS Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1			
6	PS El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1			
7	PS El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1			
8	PS El area de almacenamiento cuenta estibas.	1			
9	PS El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area, estado y material)	1			
10	PS El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1			
TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100%
II. AREA DE PREPARACION					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
11	PS Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1			
12	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa (X)	1			
13	PS 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 (X)	1			
14	PS Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	1			

35

15	PS ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica () es a: gas Natural (X), gas propano () leña o madera ()	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica (X)	1	posee los 2d tipos de licuadora

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %
100 %				

III AREA DE CONSUMO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ()	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y 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 (X)	1	rielo Razo
22	PS RI ED	Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente () material: plastica (X) madera () otro: _____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente () material: plastica (X) madera () otro: _____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %
100 %				

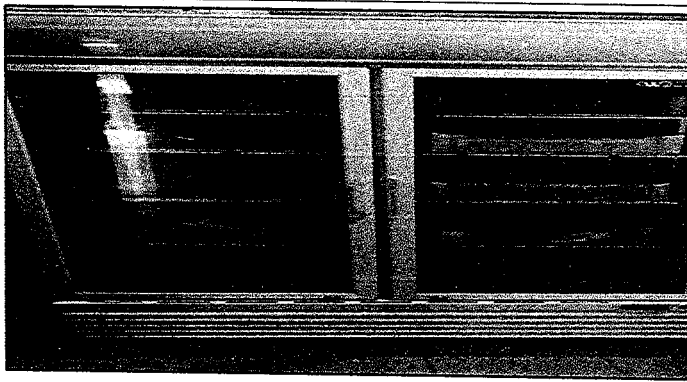
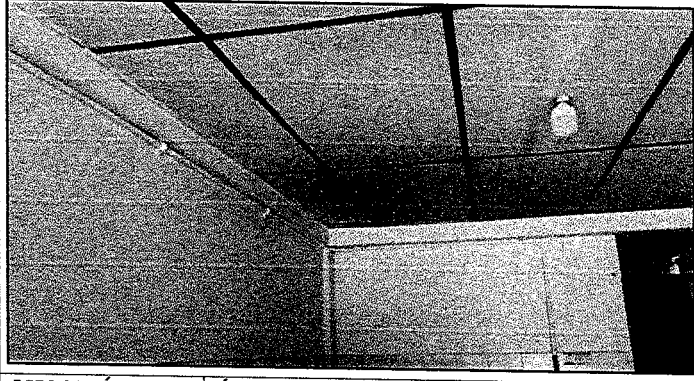
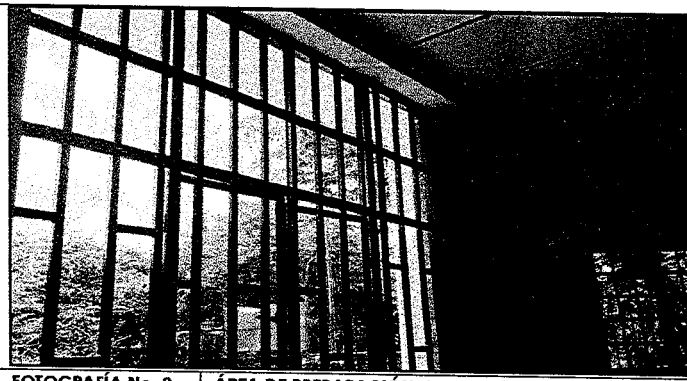
IV SERVICIOS PUBLICOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describe la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
31	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso	1	

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %
100 %				

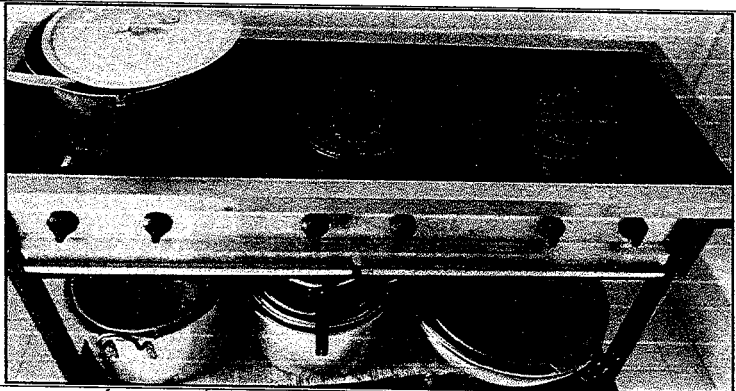
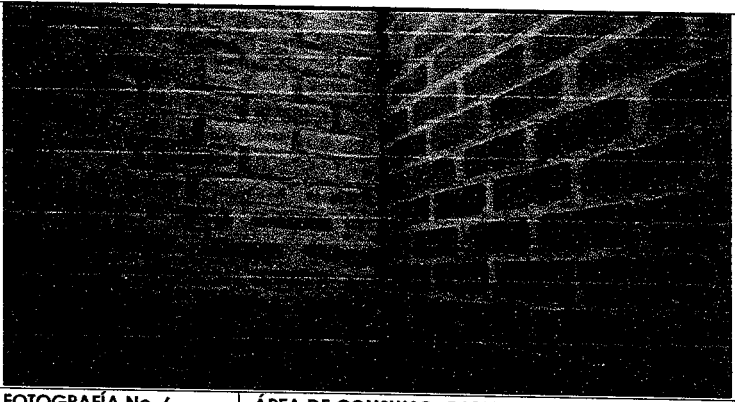
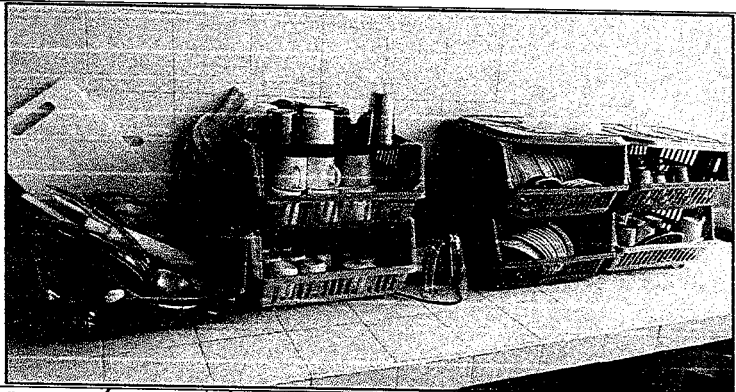
V MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
33	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

3267

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Edmundo Sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-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 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	LUIS HERNANDEZ VARGAS	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL
SEDE	LUIS HERNANDEZ VARGAS	FECHA DE VISITA	17-10-23	HORA INICIO:	10:20 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN	12:00 M
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1 NEVERA Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()			FOTOGRAFÍA No. 2 ÁREA DE PREPARACIÓN- TECHO Ítem No 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 (X)		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		
					
FOTOGRAFÍA No. 3 ÁREA DE PREPARACIÓN- VENTANAS Ítem No 15: Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			FOTOGRAFÍA No. 4 ÁREA DE PREPARACIÓN- LAVAPLATOS Ítem No 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		

38

									
FOTOGRAFÍA No. 5 ÁREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA Ítem No 17: El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) doméstica () <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table> OBSERVACIONES:	CUMPLE	X	NO CUMPLE		FOTOGRAFÍA No. 6 ÁREA DE CONSUMO -PAREDES Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa () pintura () Ladrillo (X) <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table> OBSERVACIONES	CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
									
FOTOGRAFÍA No. 7 ÁREA DE CONSUMO-MENAJE Ítem No. 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table> OBSERVACIONES:	CUMPLE	X	NO CUMPLE		FOTOGRAFÍA No. 8 SERVICIOS PÚBLICOS Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">CUMPLE</td> <td style="width: 25%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 25%;"></td> </tr> </table> OBSERVACIONES:	CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
CUMPLE	X	NO CUMPLE							

376

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		 Es el Tiempo de Casanare				FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA					
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.											
Institución educativa:		Bonifacio Gutierrez Z		Ciudad/ Municipio		Hato Colorado		Hora inicio:		6:00	
Sede:		Bonifacio Gutierrez Z.		Fecha Visita:		17-10-2023		Hora terminación:		7:40	
Última visita de inspección sanitaria:				Fecha de Visita:				Concepto Emitido por la autoridad sanitaria			
Modalidad del servicio:		PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo () - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ()									
PUNTAJE ESPERADO		39		PUNTAJE OBTENIDO		29		PORCENTAJE %		85%	
								CONCEPTO FINAL		Bueno	
II- AREA DE ALMACENAMIENTO											
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR				PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1		Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)				1					
2		Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ()				1					
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 (X)				1					
4		Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()				N.A					
5		Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.				1					
6		El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()				1					
7		El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()				1					
8		El area de almacenamiento cuenta estibas.				0		No cuenta con Estibas			
9		El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area, estado y material)				1					
10		El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos				0		No cuenta con Recipientes plásticos			
TOTAL											
PUNTAJE ESPERADO		9		PUNTAJE OBTENIDO		7		PORCENTAJE %		77.77%	
II- AREA DE PREPARACIÓN											
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR				PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
11		Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)				1					
12		Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa (X)				1					
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 (X)				1					
14		Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento () Madera () Acero Inoxidable (X)				1					

3764

15	PS ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica () es a: gas Natural () , gas propano (X) leña o madera ()	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente () insuficiente (X) tipo: industrial (X) domestica ()	0	Licuadora fuera de servicio.

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 87,5 %

III AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ()	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y 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 (X)	1	
22	PS RI ED	Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	N.A	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente () material: plastica (X) madera () otro: _____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente () material: plastica (X) madera () otro: _____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	0	Faltan Recipientes.

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE % 85,71 %

IV SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describe la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
31	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso	0	No hay gas natural

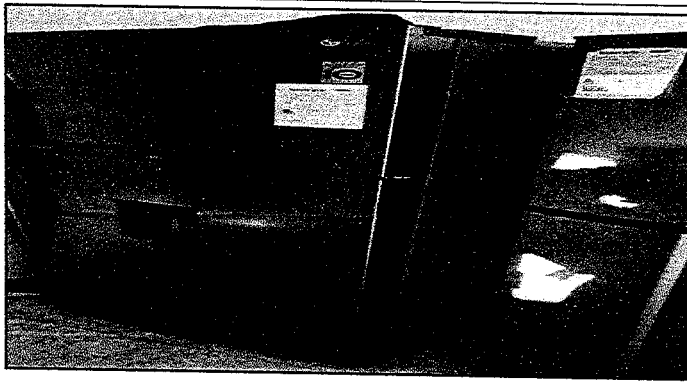
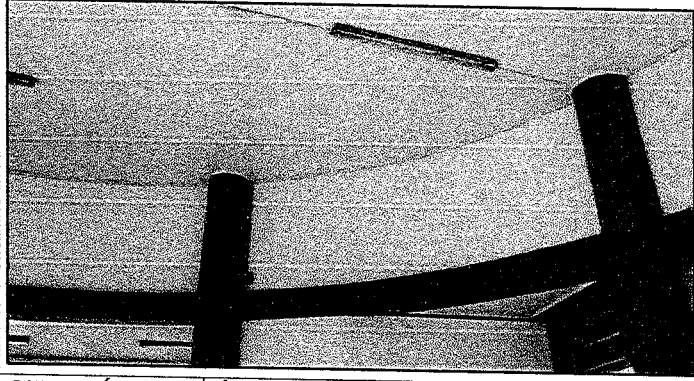
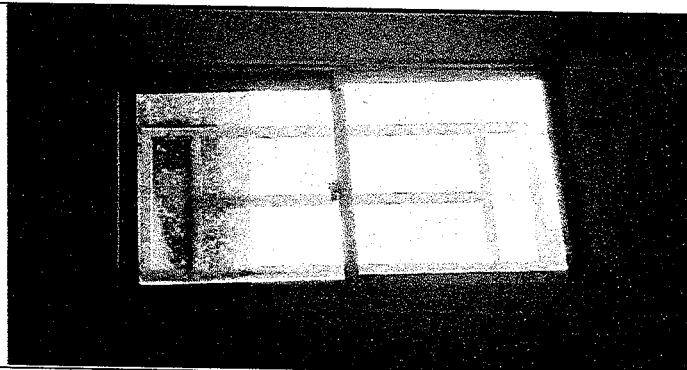
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 80 %

V MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
33	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N.O	

3766

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Edelmira Sierra <small>Asesorías & Consultoría</small> FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORIA 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	BONIFACIO GUTIERREZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO ()	
SEDE	BONIFACIO GUTIERREZ	FECHA DE VISITA	17-10-23	HORA INICIO:		RURAL (X)	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN		6:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		7:40 AM
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS						
							
FOTOGRAFÍA No. 1 NEVERA Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si () no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()				FOTOGRAFÍA No. 2 ÁREA DE PREPARACIÓN- TECHO Ítem No 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 (X)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			
							
FOTOGRAFÍA No. 3 ÁREA DE PREPARACIÓN- VENTANAS Ítem No 15: Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.				FOTOGRAFÍA No. 4 ÁREA DE PREPARACIÓN- LAVAPLATOS Ítem No 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			

43



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el tiempo de
Casanare
PRODUCTO AGRARIO-SUSTENTABLE



Alimentos
Aprender



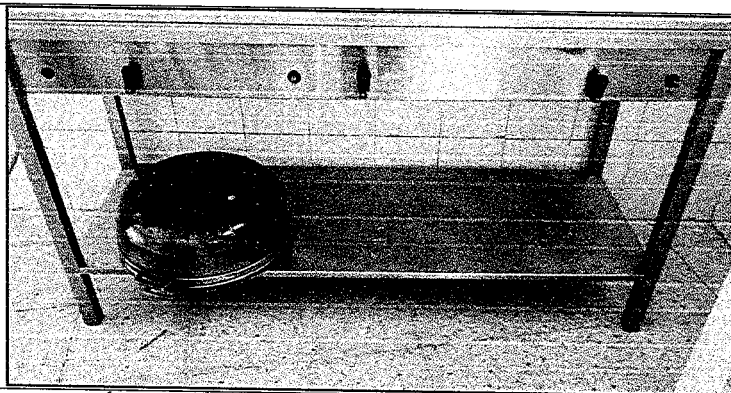
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE
INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES
ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES



edelma sierra
Asesorías & Consultorías

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

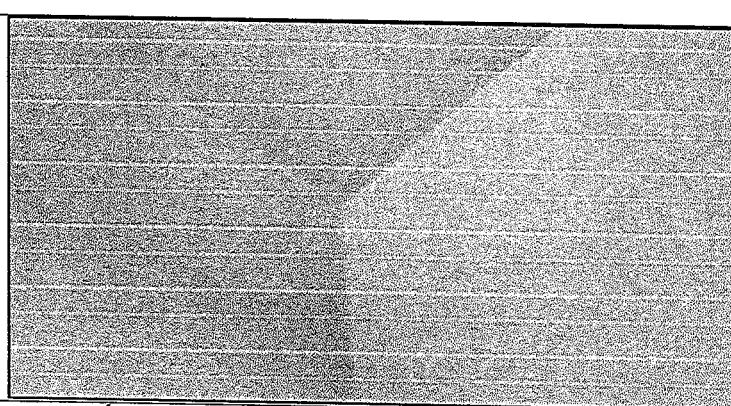


FOTOGRAFÍA No. 5 ÁREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA

Ítem No 17: El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) doméstica ()

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

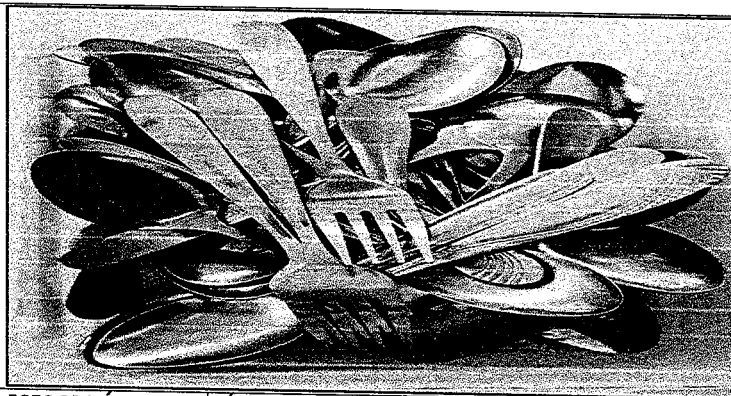


FOTOGRAFÍA No. 6 ÁREA DE CONSUMO -PAREDES

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa () pintura (X) Ladrillo ()

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES

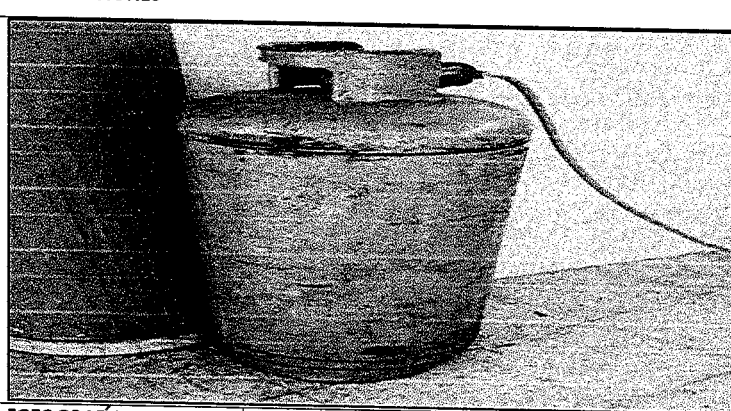


FOTOGRAFÍA No. 7 ÁREA DE CONSUMO-MENAJE

Ítem No. 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 SERVICIOS PÚBLICOS

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

0160

		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA			
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.					
Institución educativa: CRIEET		Ciudad/ Municipio: TAO RAMENA		Hora inicio: 11:20	
Sede: CRIEET		Fecha Visita: 18-10-2023		Hora terminación: 1:30	
Última visita de inspección sanitaria: —		Fecha de Visita: —		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria: —	
Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo () - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ()					
PUNTAJE ESPERADO: 36		PUNTAJE OBTENIDO: 31		PORCENTAJE %: 86%	
				CONCEPTO FINAL: Buena	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)					
I. AREA DE ALMACENAMIENTO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	PS Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1			
2	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa ()	1			
3	PS 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 (X)	1			
4	PS Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	NA			
5	PS Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1			
6	PS El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1			
7	PS El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no () en uso: si () no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1			
8	PS El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO CUPO CON ESTIBAS.		
9	PS El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area, estado y material)	1			
10	PS El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1			
TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO: 9		PUNTAJE OBTENIDO: 8		PORCENTAJE %: 88.88	
II. AREA DE PREPARACION					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
11	PS Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa ()	1			
12	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa ()	1			
13	PS 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 ()	1			
14	PS Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	1			

15	PS ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica () es a: gas Natural (), gas propano () leña o madera ()	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica ()	1	

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE % 100 %

III- AREA DE CONSUMO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa ()	1	
20	PS RI ED	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa ()	0	PARED CON HUMEDAD Y DESPRENDIMIENTO DE PINTURA
21	PS RI ED	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 ()	1	
22	PS RI ED	Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente () insuficiente () material: plastica () madera () otro: _____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente () insuficiente () material: plastica () madera () otro: _____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 87.5 %

IV. SERVICIOS PUBLICOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describe la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
31	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso	0	POZO SEPTICO PROPANO

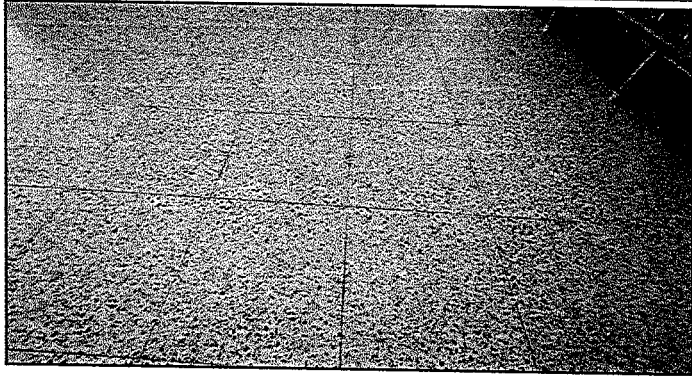
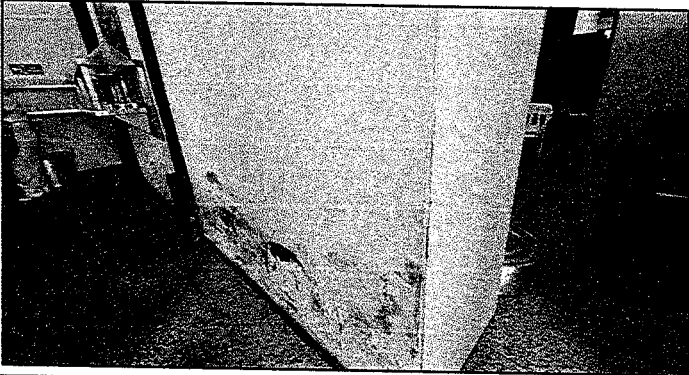
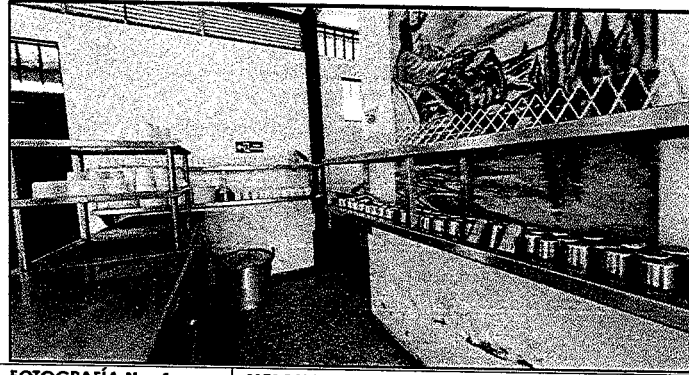
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE % 80 %

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
33	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

34	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema () enterrada () recolección ()		1	
TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 100
VI. SERVICIOS SANITARIOS					
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)	
35	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	No hay área	
36	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	0	No hay elementos	
37	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1		
TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE % 33.33 %
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
<div style="text-align: center; font-size: 2em;">/</div>					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
<div style="text-align: center; font-size: 2em;">/</div>					
FIRMA: David Baldiñ	FIRMA: - Medel	FIRMA:			
NOMBRE: David Baldiñ	NOMBRE: Maria Julia Lar	NOMBRE:			
CEDULA: 1098938892	CEDULA: 110.950.960	CEDULA:			
TELEFONO: 3217312531	TELEFONO: 3134677127	TELEFONO:			
CARGO: Prof Apoyo Interu	CARGO: Manipuladores	CARGO:			

3777

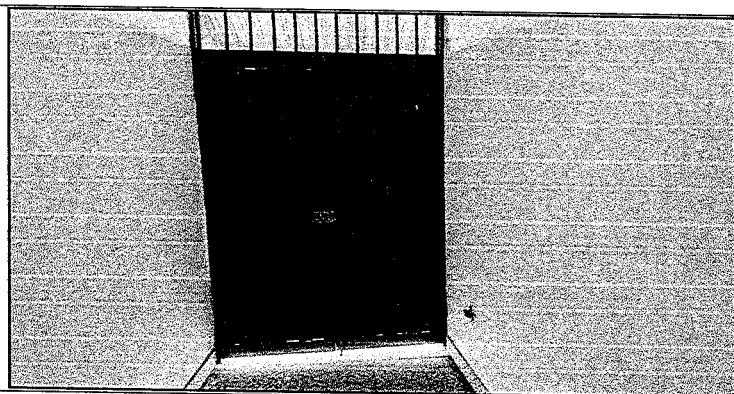
 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		

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	CRIET	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA
SEDE	CRIET	FECHA DE VISITA	18-10-23	HORA INICIO:	11:20 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN	01:30 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1	PISOS				
Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 2	PAREDES				
Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias					
CUMPLE		NO CUMPLE	X		
OBSERVACIONES:	presenta humedad y desprendimiento de pintura				
					
FOTOGRAFÍA No. 3	TECHOS				
Ítem No 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.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 4	MESONES				
Ítem No 4: Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:	Estufa industrial, capacidad suficiente.				

48



CONTRATO DE CONSULTORIA No 1938 DE 2023

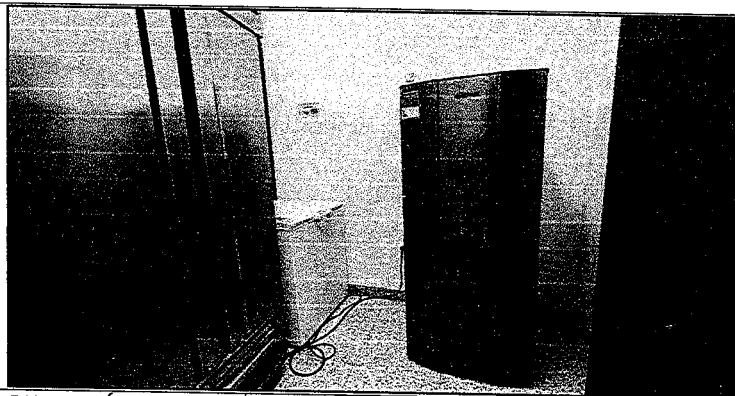


FOTOGRAFÍA No. 5 PUERTAS Y VENTANAS

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

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

OBSERVACIONES:

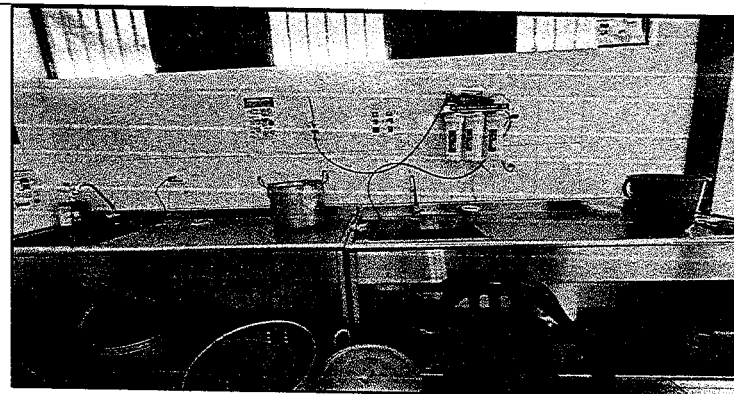


FOTOGRAFÍA No. 6 AREA ALMACENAMIENTO

Ítem No. 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera.

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

OBSERVACIONES: Dañada requiere mantenimiento

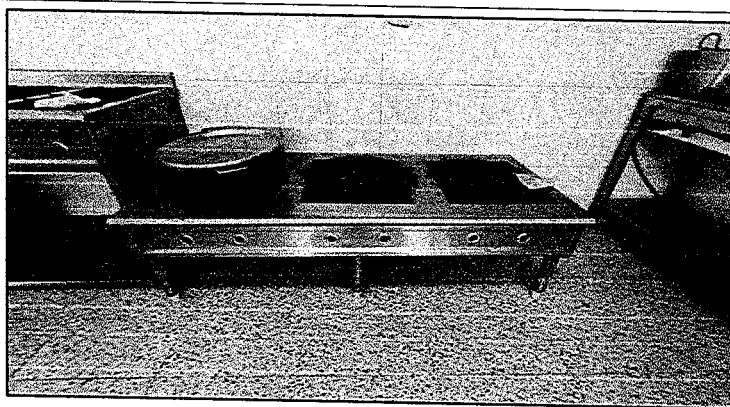


FOTOGRAFÍA No. 7 AREA DE PREPACION

Ítem No. 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
--------	--------	--------	--------

OBSERVACIONES:

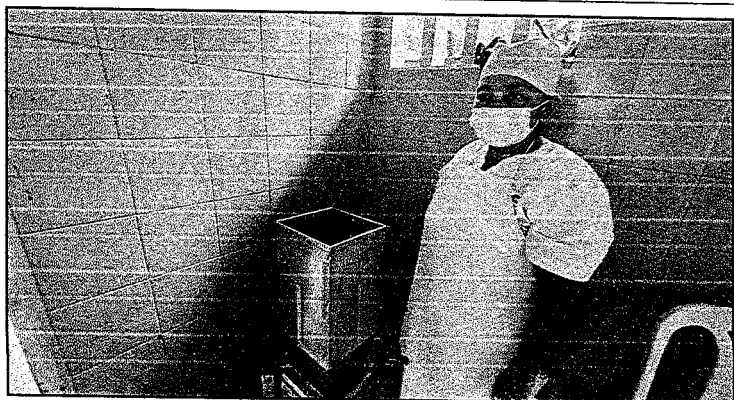


FOTOGRAFÍA No. 8 AREA DE PREPACION

Ítem No. 17: El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad.

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

OBSERVACIONES:

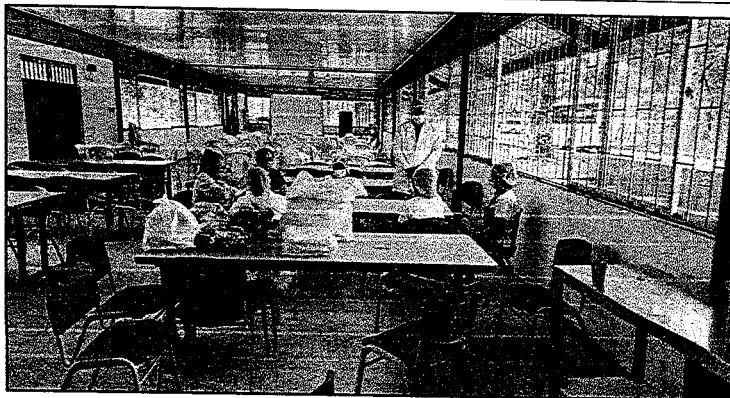


FOTOGRAFÍA No. 9 AREA DE PREPACION

Ítem No. 17: El área de preparación cuenta con licuadora

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

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 AREA DE CONSUMO

Ítem No. 24: El área de consumo cuenta con mesas y sillas suficientes

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

OBSERVACIONES:

3743



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casanare
PRODUCTIVO EDUCATIVO-ESCOLAR



Alimentos
Aprender

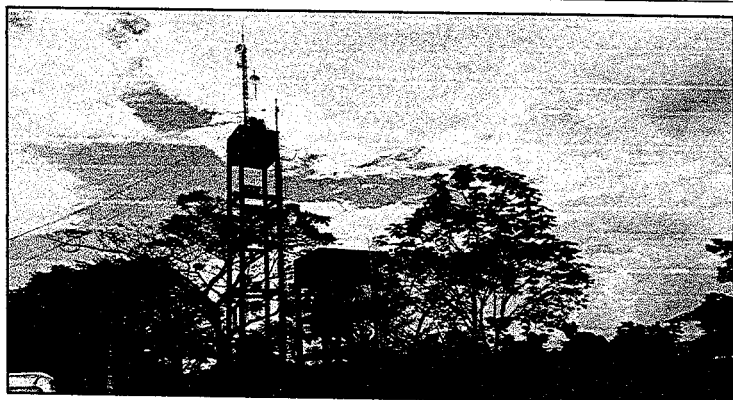
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE
INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES
ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES



edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 11 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS**

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

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

OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 12 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS**

Ítem No. 32: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.

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

OBSERVACIONES:

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.

Institución educativa:	Victor Gomez Corredor	Ciudad/ Municipio	Tamara	Hora inicio:	10:30am
Sede:	Victor Gomez conedor	Fecha Visita:	26-10-23	Hora terminación:	1:30pm
Última visita de inspección sanitaria:	N.O	Fecha de Visita:	N.O	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	N.O
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo () - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ()				
PUNTAJE ESPERADO	33	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE %	90.9%
				CONCEPTO FINAL	Bueno

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento() Baldosa(X)	1	
2	PS ED Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa (X) pintura () Ladrillo ()	4	
3	PS ED 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 ()	1	PVC.
4	PS RI ED Los mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	0	No hay mesones.
5	PS RI ED Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no () en uso: si () no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1	
7	PS RI ED El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1	
8	PS RI El área de almacenamiento cuenta estibas.	0	No hay estibas.
9	PS RI El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
10	PS RI El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	4	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	10.	PUNTAJE OBTENIDO	8.	PORCENTAJE %	80%
------------------	-----	------------------	----	--------------	-----

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1	
12	PS ED Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa (X) pintura () Ladrillo ()	1	
13	PS ED Los techos están diseñados y 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 ()	1	Techo PVC.
14	PS ED Los mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	1	
15	PS ED Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica ()	1	

18	PS RI ED	El área de preparación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) doméstica ()	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO		8	PUNTAJE OBTENIDO	8
			PORCENTAJE %	100%
III. AREA DE CONSUMO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa () pintura () Ladrillo ()	N.A	Comedor des- tapado.
21	PS RI ED	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 (X) Teja Zinc () Termo Acústico ()	1	
22	PS RI ED	Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	N.A	No hay mesones.
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.A	No hay puerta
24	PS RI ED	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente () material: plastica (X) madera () otro: _____	1	
25	PS RI ED	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente () material: plastica (X) madera () otro: _____	1	
26	PS RI ED	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5
			PORCENTAJE %	100%
IV. SERVICIOS PUBLICOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo.
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	N.A.	
31	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	gas natural.
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO	4
			PORCENTAJE %	100%
V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.	0	Cuentan con un recipiente sin tapa.
33	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
34	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada () recolección ()	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2
			PORCENTAJE %	66,66%.
VI. SERVICIOS SANITARIOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO

3

PUNTAJE OBTENIDO

3

PORCENTAJE %

100%.

CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

En visita técnica de verificación de infraestructura se observa que no cuentan con canecas en el área de almacenamiento no se cuenta con mesones ni estibas, las señoras manipuladoras son nuevas y no saben si secretaria de salud hizo visita los docentes no saben y en el plan de saneamiento no se observa acta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

TELEFONO:

CARGO:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

TELEFONO:

CARGO:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

TELEFONO:

CARGO:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Es el Tiempo de Casanare



Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES



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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

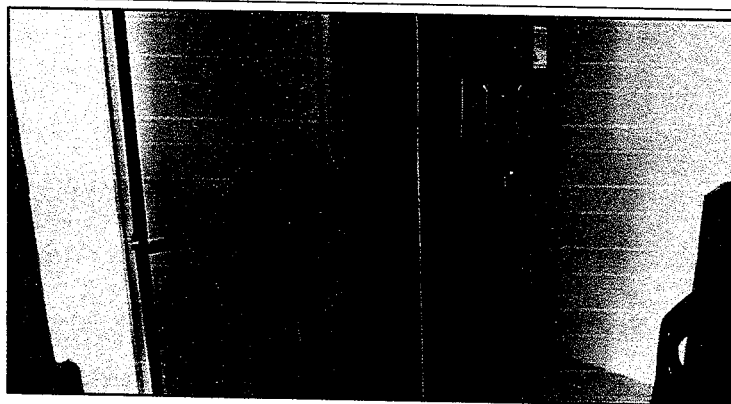
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO ()
SEDE	VICTOR GOMEZ CORREDOR	FECHA DE VISITA	26-10-23	HORA INICIO:	10:30 AM	RURAL (X)
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	1:30 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			

MODALIDAD

SERVICIO RESIDENCIAS



FOTOGRAFÍA No. 1 NEVERA

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si () no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 ÁREA DE PREPARACIÓN- VENTANAS

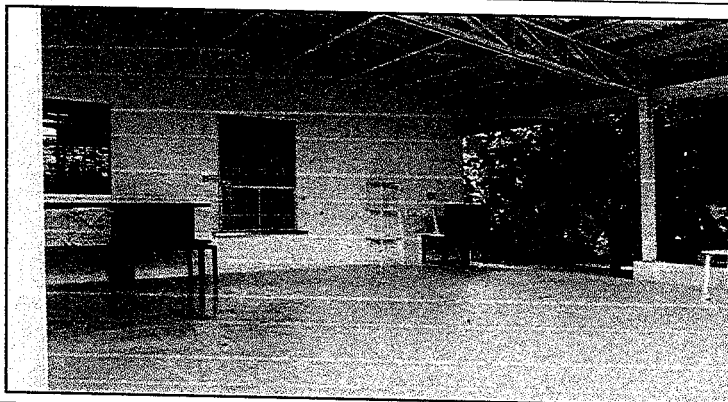
Ítem No 15: Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 ÁREA DE PREPARACIÓN- TECHO

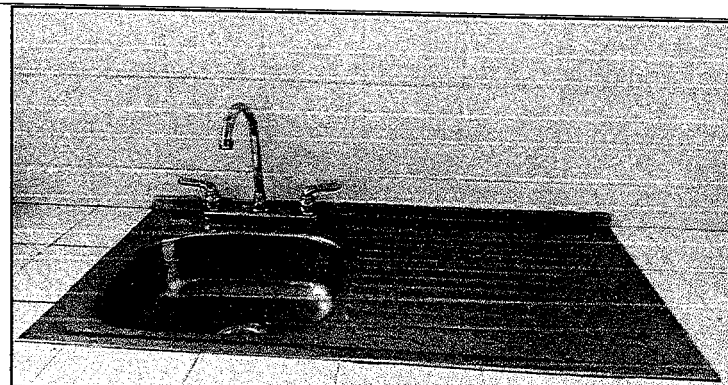
Ítem No 13: Los techos están diseñados y contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Teja Eternit () Teja Zinc () Termo Acústico (X)

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 ÁREA DE PREPARACIÓN- LAVAPLATOS

Ítem No 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Es el tiempo de **Casare**
PRODIGIO CULTIVO-QUEBRO



Alimentos **Aprender**

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE
INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES
ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES



edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023



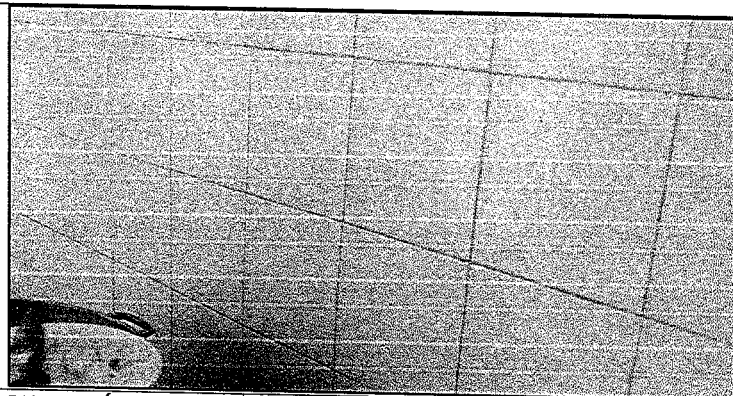
FOTOGRAFÍA No. 5 | **ÁREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No. 17: El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) doméstica ()

CUMPLE

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ÁREA DE CONSUMO - PAREDES**

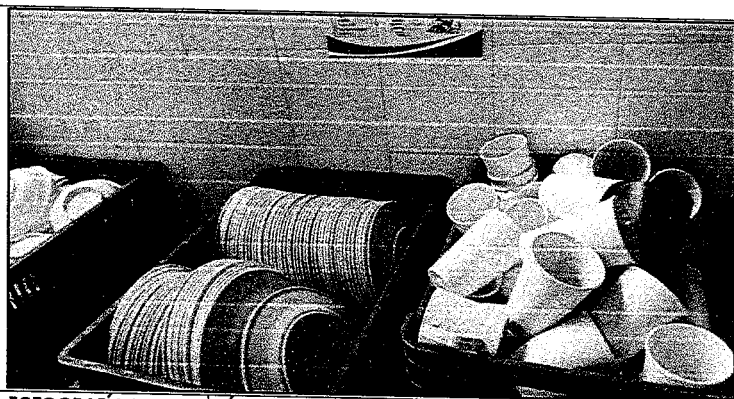
Ítem No. 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa () pintura (X) Ladrillo ()

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ÁREA DE CONSUMO-MENAJE**

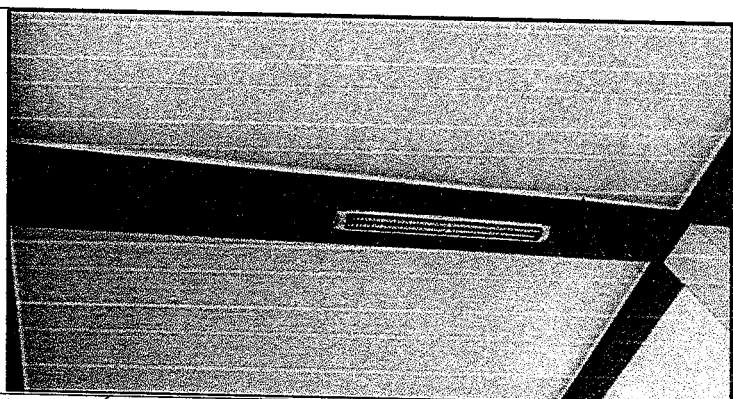
Ítem No. 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 | **SERVICIOS PÚBLICOS**

Ítem No. 27: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

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.

Institución educativa:	Salvador Camacho Roldán	Ciudad/ Municipio	Munchira	Hora inicio:	5:30am
Sede:	Salvador Camacho Roldán	Fecha Visita:	26-10-23	Hora terminación:	7:30am
Última visita de inspección sanitaria:	Favorable.	Fecha de Visita:	10-02-23	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	93%
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo () - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ()				
PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE %	88,23
			CONCEPTO FINAL	Bueno	

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Baldosa ()	1	
2	PS RI ED Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa (X) pintura () Ladrillo ()	1	
3	PS RI ED 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 ()	1	Techo en PVC.
4	PS RI ED Los mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	0	No cuentan con mesones.
5	PS RI ED Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS RI ED El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1	
7	PS RI El área de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1	
8	PS RI El área de almacenamiento cuenta estibas.	0	
9	PS RI El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	No hay canastillas
10	PS RI El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No hay recipientes.
TOTAL			
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	7
		PORCENTAJE %	70%

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1	
12	PS ED Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa (X) pintura () Ladrillo ()	1	
13	PS ED Los techos están diseñados y 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 ()	1	Techo PVC.
14	PS ED Los mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	1	Granito.
15	PS ED Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica ()	1	

18	PS RI ED	El área de preparación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente () insuficiente () tipo: industrial () domestica (X)	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO		8	PUNTAJE OBTENIDO	8
			PORCENTAJE %	100%
III. AREA DE CONSUMO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa () pintura () Ladrillo ()	N.A	El restaurante es un área abierta.
21	PS RI ED	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 (X) Termo Acústico ()	1	
22	PS RI ED	Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	N.A	No hay mesones.
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.A	No hay puertas
24	PS RI ED	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente () material: plastica (X) madera () otro: _____	1	
25	PS RI ED	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente () material: plastica (X) madera () otro: _____	1	
26	PS RI ED	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5
			PORCENTAJE %	100%
IV. SERVICIOS PUBLICOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describe la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto municipal.
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
31	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	Gas natural
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO		5	PUNTAJE OBTENIDO	5
			PORCENTAJE %	100%
V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	0	No hay canecas.
33	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
34	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema () enterrada () recolección (X)	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	2
			PORCENTAJE %	66,66%
VI. SERVICIOS SANITARIOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	

37	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %
		100%		
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
<p>En visita técnica para verificación de infraestructura, se evidencia que el área de almacenamiento no cuenta con muelles y estibas, y no cuenta con canecas.</p>				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
FIRMA: <u>[Firma]</u> NOMBRE: <u>Sandra P Maldonado</u> CEDULA: <u>23827643</u> TELEFONO: <u>311 562 3719</u> CARGO: <u>Manipuladora</u>	FIRMA: <u>[Firma]</u> NOMBRE: <u>David Baldich</u> CEDULA: <u>1095938892</u> TELEFONO: <u>3217312531</u> CARGO: <u>Pict Apoyo Inter-</u>	FIRMA: _____ NOMBRE: _____ CEDULA: _____ TELEFONO: _____ CARGO: _____		

3782

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONALEs el Tiempo de
Casanare
PRODUCTIVO ENTRENADO-CONSCIENTEAlimentos
AprenderFORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE
INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES
ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES

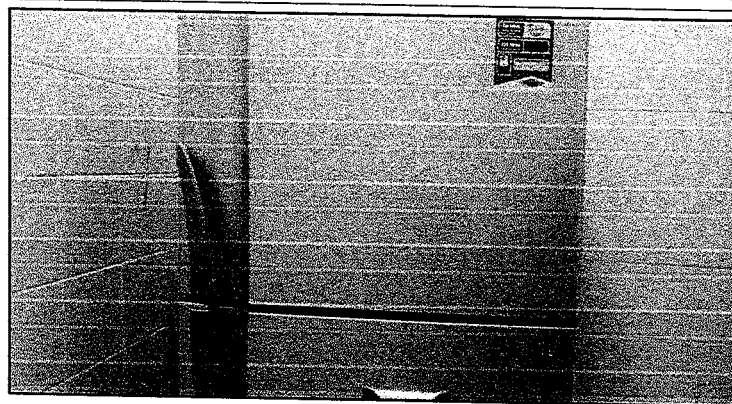
FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE CONSULTORIA 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

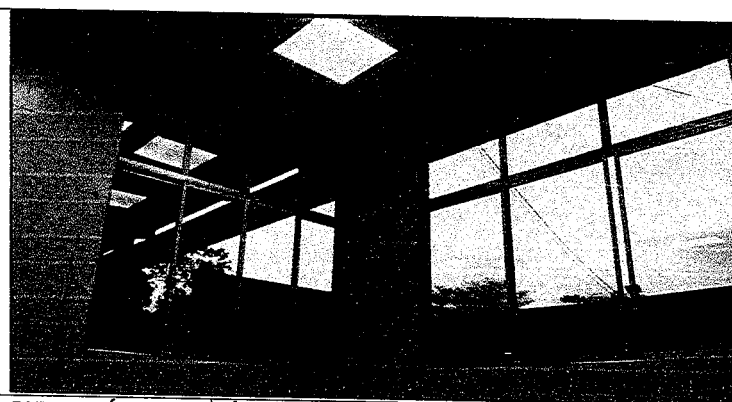
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO () RURAL (X)
SEDE	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	FECHA DE VISITA	26-10-23	HORA INICIO:	5:30 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	10:30 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS					

**FOTOGRAFÍA No. 1** NEVERA

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si () no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()

CUMPLE

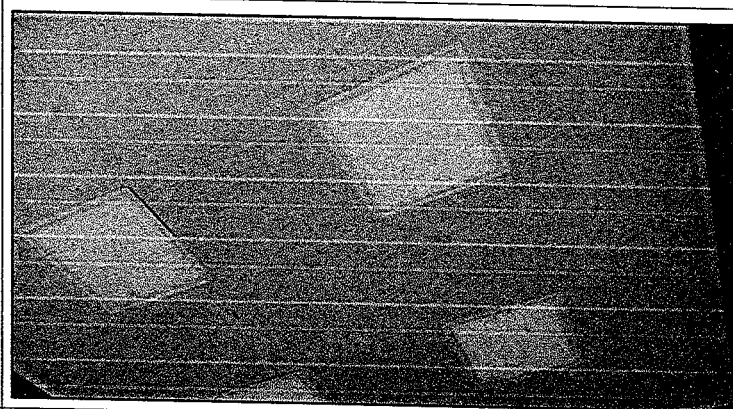
X

NO CUMPLE**OBSERVACIONES:****FOTOGRAFÍA No. 3** ÁREA DE PREPARACIÓN- VENTANAS

Ítem No 15: Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE

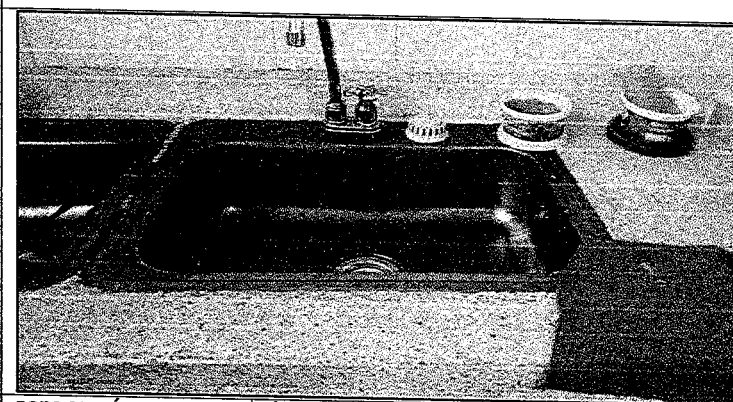
X

NO CUMPLE**OBSERVACIONES:****FOTOGRAFÍA No. 2** ÁREA DE PREPARACIÓN- TECHO

Ítem No 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 (X)

CUMPLE

X

NO CUMPLE**OBSERVACIONES:****FOTOGRAFÍA No. 4** ÁREA DE PREPARACIÓN- LAVAPLATOS

Ítem No 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE

X

NO CUMPLE**OBSERVACIONES:**

59



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casasare
PRODUCTO CRIATINO-CONTEMPORÁNEO



Alimentos
Aprender

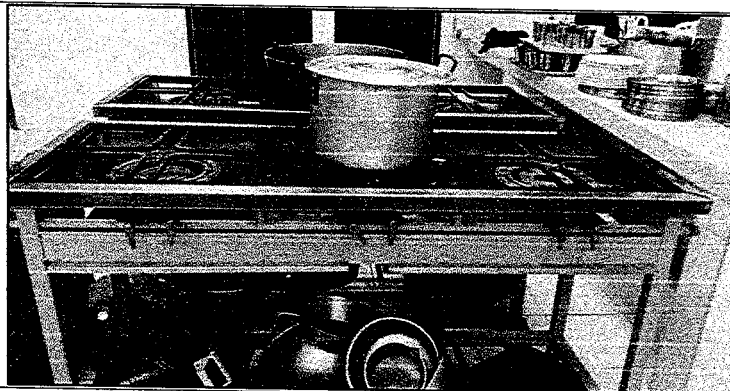
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE
INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES
ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES



edwin ra sierra
Asesorías & Consultorías

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023



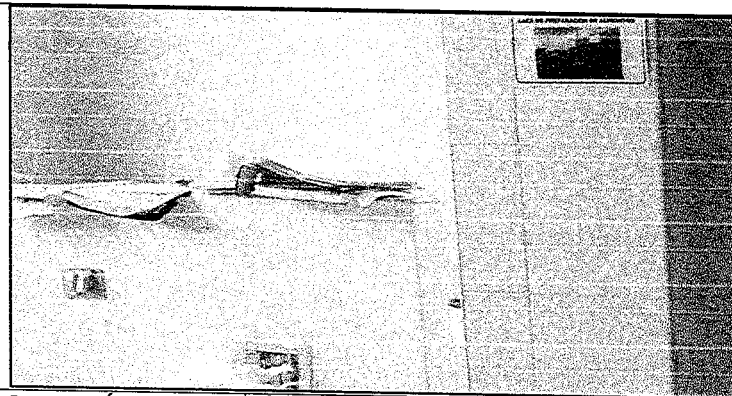
FOTOGRAFÍA No. 5 | **ÁREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 17: El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) doméstica ()

CUMPLE

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ÁREA DE CONSUMO -PAREDES**

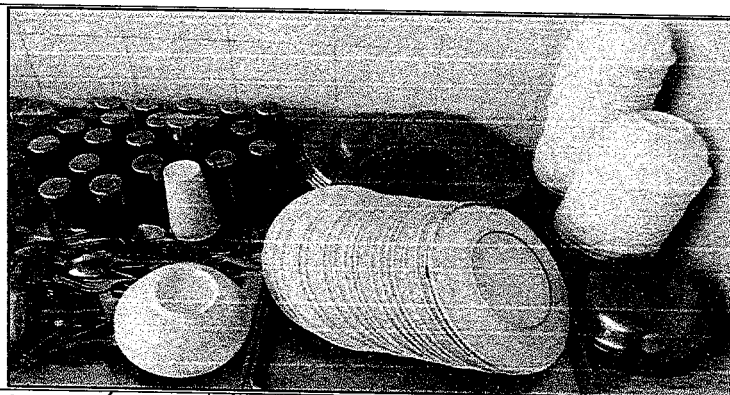
Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa () pintura (X) Ladrillo ()

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ÁREA DE CONSUMO-MENAJE**

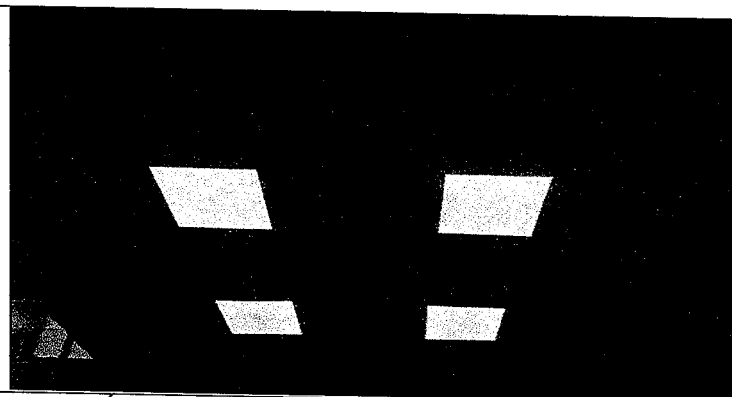
Ítem No. 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 | **SERVICIOS PÚBLICOS**

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

3784

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER -PAE-RES-2023-001
	OBJETO: "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"		VERSIÓN: 01
			FECHA: 02/05/2023
INFORME DE AVANCE N. 02		INFORME DE EJECUCIÓN DE LOS PERIODOS DEL 01 DE OCTUBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023	

ANEXO 58

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1 al 30 de noviembre de 2023

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA



edelmira sierra *g.*
Asesorías & Consultorías

**ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

3785

INFORME DE AVANCE No. 2	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

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 LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PERIODO: DEL 01 A 30 DE NOVIEMBRE DE 2023

YOPAL- CASANARE
2023

INFORME DE AVANCE No. 2	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

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	4
MARCO NORMATIVO	5
MARCO CONCEPTUAL	6
1. OBJETIVOS	8
1.1 GENERAL	8
1.2 ESPECÍFICOS	8
2. ALCANCE	9
3. METODOLOGÍA	9
3.1 ASPECTOS DEL ACTA DE VERIFICACIÓN	10
4. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	13
4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DE ANÁLISIS	13
4.2 DIAGNÓSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS PARA LA MODALIDAD DE ATENCION RACION PREPARADA EN SITIO (RPS)	13
5. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS POR MUNICIPIO	16
5.1 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR ASPECTO A EVALUAR	17
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	18

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa.	10
Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante el Diagnostico de infraestructura	10
Tabla 3. Consolidado de Visitas de diagnóstico a las residencias escolares durante el mes de noviembre del 2023.	13
Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de palenque (ps)	14
Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Orocue (ps)	15
Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Sabanalarga (ps)	15
Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad (ps)	15

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento verificación de infraestructura por municipio periodo de 01 al 30 de noviembre de 2023	16
Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento por aspectos evaluados	17

INFORME DE AVANCE No. 2	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

INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023 cuyo objeto es: **“OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”**, fue realizado el seguimiento al Contrato de prestación de servicio No. 1951 del 2023, cuya ejecución otorga la operatividad del Programa de Alimentación Escolar - PAE, dado por el operador **“UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023”**.

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual “informe de instalaciones físicas y sanitarias”, el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora **“EDELmira SIERRA GUTIÉRREZ”** durante el “periodo comprendido entre el **01 al 30 de noviembre de 2023”**. Por consiguiente, se expone que, en el plazo citado previamente, se realizaron visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en el objeto del Contrato No. 1938 de 2023, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

En este sentido, es claro resaltar que las inspecciones cumplen el rol de generar alertas oportunas con respecto a la infraestructura de los restaurantes escolares, para que los actores responsables del programa (Operador y/o Entidad Territorial Certificada –ETC-), ejecuten acciones de mantenimiento que garantizan los espacios apropiados para la preparación en sitio o consumo de las raciones alimentarias por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios de la estrategia residencias escolares. Lo anterior, considerando que las instalaciones que dan operatividad al PAE, deberán estar libres de focos de insalubridad y bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas, para brindar calidad e inocuidad de los alimentos elaborados para los estudiantes matriculados en la estrategia de residencias escolares y en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare.

3989

INFORME DE AVANCE No. 2	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

MARCO NORMATIVO

- ✓ Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional “*Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)*”.
- ✓ Ley 09 de 1979, que establece las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteran las características del ambiente exterior de las edificaciones hasta hacerlo peligroso para la salud humana.
- ✓ Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. “*Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones*”

66

INFORME DE AVANCE No. 2	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

MARCO CONCEPTUAL

Alimento Contaminado: El que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto, en normas reconocidas internacionalmente. (Resolución 2674 de 2013)

Alimento perecedero: “Alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio”. (Resolución 2674 de 2013).

Autoridades Sanitarias Competentes: “Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente”. (Resolución 2674 de 2013).

Buenas Prácticas de Manufactura: “Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”. (Resolución 2674 de 2013)

Calidad: Corresponde a las características del alimento que hace que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Inocuidad: “Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina”. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Manipulador de alimentos: “Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos”. (Resolución 2674 de 2013)

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Modalidad de suministro: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad para la atención en la institución educativa: Preparada en Sitio, Comida Caliente Transportada o Industrializada.

Yopal Casanare

E mail: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

Teléfono: 3112632150

INFORME DE AVANCE No. 2	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

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa.

Permiso sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

Proveedor o expendedor: "Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público".

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Residuos: Todo material inservible que queda como resultado de un proceso.

Suministro: Para efectos del presente anexo, la expresión "suministro", acoge la acepción gramatical de acción y efecto de proveer algo; para el caso del PAE, se entenderá como la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y elementos propios del Programa para el logro de su objetivo.

3792

INFORME DE AVANCE No. 2	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

1. OBJETIVOS

1.1 GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares bajo los criterios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y aplicados por la interventoría para verificar la ejecución del objeto **“PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LA POBLACION MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE”** del contrato de prestación de servicios No. 1951 del 2023.

1.2 ESPECÍFICOS

- Realizar el diagnóstico de infraestructura física y sanitaria, de los restaurantes escolares donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar bajo el contrato de consultoría No. 1938 del 2023.
- Consolidar información para la Entidad Territorial Certificada –ETC, relacionada con el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares del Departamento, con el fin de que este actor, tome acciones correctivas necesarias para el mejoramiento de la operatividad del PAE, específicamente de las residencias escolares.
- Definir porcentualmente la conformidad y/o cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo, donde se desarrolla el PAE, en aras de alimentar el diagnostico situacional de las residencias escolares priorizadas.

69

INFORME DE AVANCE No. 2	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

2. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del contrato de consultoría No. 1938 de 2023 cuyo objeto es: **"OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** y establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurante escolares del departamento de Casanare donde se desarrolla el PAE.

3. METODOLOGÍA

Para establecer el presente diagnóstico, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO – RACION INDUSTRIALIZADA" con base en los lineamientos técnicos del PAE y posteriormente, evaluó 5 aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo, servicios públicos, manejo y disposición de residuos y servicios sanitarios. Lo anterior, fue calificado mediante 4 criterios: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado.

Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS), la cual es aplicada en todo el territorio nacional y es uno de los referentes para el manejo del PAE, el estudio se enfocó en los siguientes requerimientos:

- ✓ **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS:** Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

- ✓ **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:** La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas e impidan el acceso de material particulado o agentes externos que pueden alterar la calidad de los productos, las áreas de almacenamiento deben ser las adecuadas, no se debe permitir el ingreso de animales.

- ✓ **ABASTECIMIENTO DE AGUA:** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe contar con

INFORME DE AVANCE No. 2	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

tanque de almacenamiento de agua con tapa, el tanque debe ser de un material que garantice su potabilidad, se debe realizar una limpieza y desinfección periódica.

- ✓ **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS:** Debe existir un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies que tengan contacto con este.
- ✓ **INSTALACIONES SANITARIAS:** Los establecimientos destinados a la fabricación de alimentos y/o procesamiento deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres. Estos servicios, deben mantenerse limpios y proveerse de jabón desinfectante y elementos desechables.

En conjunto con los aspectos anteriormente señalados, las áreas de elaboración de los productos objeto de la Resolución 2674 de 2013, deben cumplir adicionalmente con requisitos específicos de diseño, en paredes, techos, pisos, puertas, ventanas, desagües, iluminación, ventilación y estructuras eléctricas. El estado y mantenimiento de estas condiciones, se debe complementar con el desarrollo de un Plan de Saneamiento básico, que contenga objetivos claramente definidos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos en las áreas de procesamiento de los comedores escolares.

El porcentaje final será analizado con los puntos de cortes establecidos por la UaPa, estipulados en la tabla N° 1.

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa.

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

3.1 ASPECTOS DEL ACTA DE VERIFICACIÓN

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante el Diagnostico de infraestructura

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 ()

Yopal Casanare

E mail: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

Teléfono: 3112632150

3795

INFORME DE AVANCE No. 2	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	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.
II. AREA DE CONSUMO	
16	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.
17	El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente () insuficiente () tipo: industrial () domestica ()
18	El área de preparación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente () insuficiente () tipo: industrial () domestica ()
III. AREA DE CONSUMO	
19	Los pisos están 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.

72

INFORME DE AVANCE No. 2	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

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.

INFORME DE AVANCE No. 2	INFORME DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA 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

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 01 al 30 de noviembre del presente año, se realizaron 05 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 de consultoría No. 1938 del 2023 cuyo objeto es: "OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE." Estas visitas contemplaron 04 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 residencias escolares que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3. Consolidado de Visitas de diagnóstico a las residencias escolares durante el mes de noviembre del 2023.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1.	8/11/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA
2.	8/11/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA
3.	9/11/2023	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO
4.	16/11/2023	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO
5.	27/11/2023	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO

A continuación, se presenta el análisis del estado locativo y sanitario de las residencias escolares visitadas durante el periodo, y se consolida la información teniendo en cuenta 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 DE ATENCION RACION PREPARADA EN SITIO (RPS)

Para la ejecución del PAE bajo la modalidad "Ración Preparada en Sitio (RPS)", 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 residencias escolares; por tal motivo, se realizó

INFORME DE AVANCE No. 2	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

una inspección y calificación de los comedores escolares visitados en el mes de noviembre, con el propósito de identificar las falencias y mejorar el servicio de alimentación, que es destinado a los niños, niñas y adolescentes matriculados y en los diferentes niveles académicos de las residencias escolares del Departamento de Casanare.

Tabla 4. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de palenque (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
Francisco Lucea	La riverita	77,1%	Aceptable	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 18. El área de preparación cuenta con licuadora (especificar tipo y capacidad) 26. El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 31. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 33. La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. 37. Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)
Francisco Lucea	Francisco Lucea	82,9%	Aceptable	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 26. El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 33. La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. 37. Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)

3799

INFORME DE AVANCE No. 7	INFORME DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIIRA 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

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
Miralindo	Miralindo	83,3%	Aceptable	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 26. El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado) 33. La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. 37. Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)

Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Sabanalarga (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
Manuel Elkin Patarroyo	Manuel Elkin Patarroyo	100,0%	Muy bueno	Ninguna.

Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
Pozo Petrolero	Pozo Petrolero	77,8%	Aceptable	8. El área de almacenamiento cuenta estibas (especificar área, estado y material) 9. El área de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar área, estado y material) 10. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos 30. El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado. 32. La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos. 33. La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. 35. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios (especificar estado) 37. Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)

76

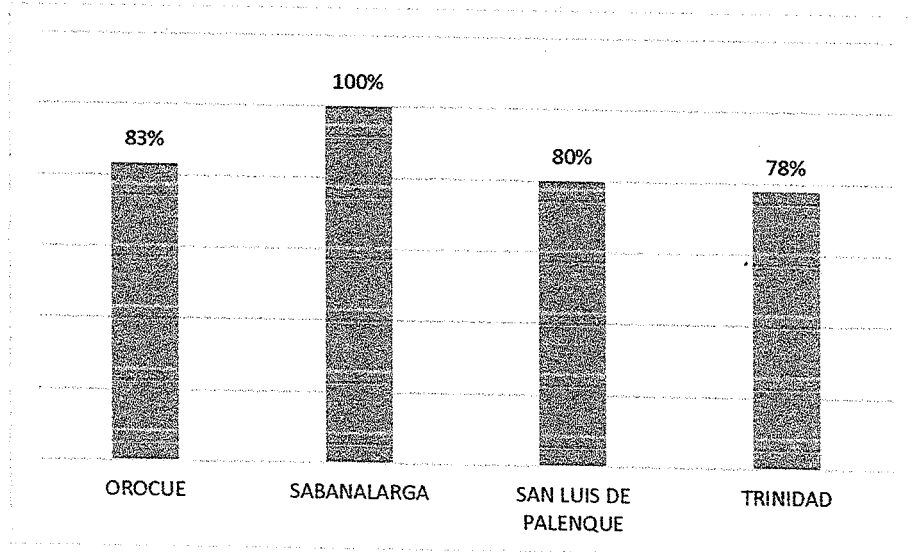
INFORME DE AVANCE No. 2	INFORME DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELmira SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	FECHA: 04/04/2023

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 DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.”, se desarrollaron 05 visitas de diagnóstico durante el mes de noviembre de 2023, en las cuales se contemplaron 04 municipios.

El resultado obtenido con este estudio determinó las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas verificadas en cada municipio en el mes de noviembre, donde se ejecuta el Contrato de prestación de servicios 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 01 al 30 de noviembre de 2023



Es necesario precisar, que se no se presentaron residencias escolares con Concepto DEFICIENTE. Información recolectada por parte de la Interventoría sobre las condiciones de las unidades aplicativas fueron enviadas para su respectiva verificación y adecuaciones pertinentes para su cumplimiento.

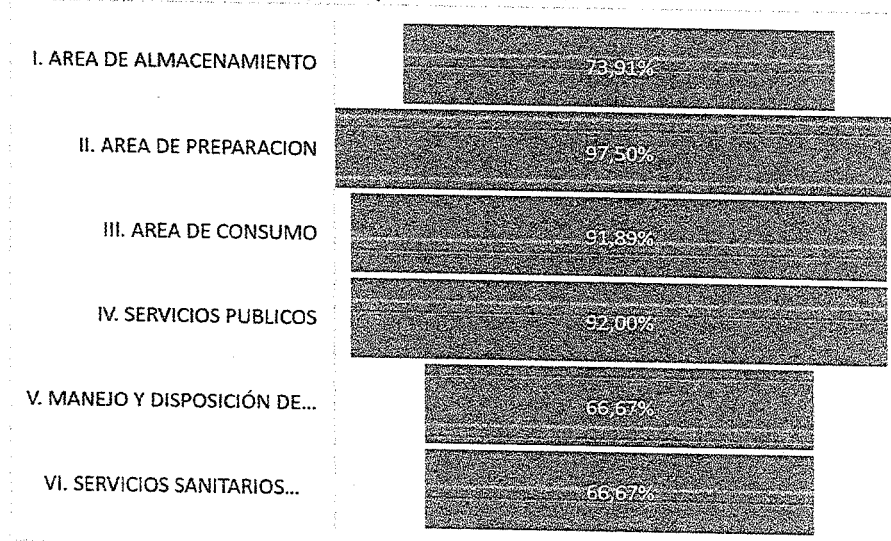
Cabe mencionar, que la calificación de los municipios mencionados anteriormente no demuestra que las condiciones de infraestructura de otras sedes educativas sean desfavorables; sino por el contrario, es el resultado de la consolidación de diferentes evaluaciones técnicas.

INFORME DE AVANCE No. 2	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

5.1 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR ASPECTO A EVALUAR

Tal como se mencionó en la Metodología del actual informe (Numeral 5), la firma consultora adapto el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA" para desarrollar el diagnostico de instalaciones físicas y sanitarias en las unidades aplicativas inspeccionadas. Por esta razón, el análisis porcentual de los 5 aspectos se presenta en la ilustración No. 2, donde se exhibe un promedio de las calificaciones obtenidas por actividad evaluada en el mes de noviembre y durante el desarrollo de las visitas de campo realizadas a las instituciones educativas para la ejecución del Contrato de prestación de servicios No. 1951 del 2023.

Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento por aspectos evaluados



En la evaluación de las instalaciones físicas y sanitarias que presenta el actual informe, permite detectar falencias principalmente en lo relacionado con manejo y disposición de residuos, referente a la falta de un área para el almacenamiento temporal de los mismos y al tipo de disposición que se usa, no se cuentan con áreas de almacenamiento de alimentos, es decir se comparte el espacio con el área de producción y las sedes educativas visitadas comparten el servicio sanitario con el de la institución, es decir, no es exclusivo. .

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

INFORME DE AVANCE No. 2	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

educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución: en el caso de las ETC departamentos, deben articularse con sus municipios no certificados “.

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar- PAE, se debe garantizar una ración de calidad, dado que este alimento suple el 100% de las necesidades nutricionales diarias de los estudiantes matriculados y en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare. En este sentido, se hace necesario requerir condiciones básicas en las instalaciones físicas y sanitarias de las Unidades Aplicativas seleccionadas para la operación; por consiguiente, las áreas de preparación y de consumo, deben estar construidos en materiales que no generan sustancias tóxicas, de color claro, resistentes, impermeables, no absorbentes y con superficies lisas. Por lo anterior, en el presente informe de diagnóstico, se expusieron las debilidades halladas en las Instituciones inspeccionadas por el equipo técnico durante el mes de noviembre, en pro de realizar mejoras continuas para el programa en ejecución.

Dentro de las falencias que tuvo un impacto en la parte sanitaria de las unidades aplicativas, concierne a la ausencia área de almacenamiento exclusivo para los alimentos, instituciones educativas no cuentan con área de almacenamiento temporal de residuos y su disposición final y el servicio sanitario es compartido con los beneficiarios de la institución. Por todo lo anterior, se solicita a la Entidad Territorial Certificada- ETC gestionar recursos para el mantenimiento de los hallazgos encontrados.

Este insumo, es parte fundamental para la caracterización del territorio, dado que aporta información real y actualizada de las condiciones de infraestructura y dotación de las instituciones educativas, permitiendo a la ETC tomar decisiones frente a la priorización en la inversión de recursos de infraestructura, buscando el objetivo de suministrar en el 100% de las instituciones educativas la modalidad de atención ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.



EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

3803

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER -PAE-RES-2023- 001
	OBJETO: "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"		VERSIÓN: 01
			FECHA: 02/05/2023
INFORME DE AVANCE N. 02		INFORME DE EJECUCIÓN DE LOS PERIODOS DEL 01 DE OCTUBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023	

ANEXO 59

Cronograma de visitas de infraestructura periodo del 1 al 30 de noviembre de 2023

3804

		CONTRATO DE CONSULTORIA 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 LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".																																
CRONOGRAMA DE VISITAS INFRAESTRUCTURA																																
MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MES: NOVIEMBRE 2023																													
			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
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA																														
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA																														
OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO																														
SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO																														
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO																														

CONVENCIONES	
Visita Técnica de seguimiento, monitoreo y control	
Visita de verificación de infraestructura	



EDELMIRA SIERRA GUIBREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 0914 DE 2023



CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-041-CMA-013-2023
No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023

CÓDIGO:
INTER -PAE-RES-2023-
001

VERSIÓN: 01

FECHA: 02/05/2023

OBJETO: "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"

INFORME DE AVANCE N. 02

**INFORME DE EJECUCIÓN DE LOS PERIODOS DEL 01 DE
OCTUBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023**

3805

ANEXO 60

**Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de
infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares periodo del 1
al 30 de noviembre de 2023**

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No 8-80 - Celular No. 311 2632150

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

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.

3806

Institución educativa:	Francisco Lucea	Ciudad/ Municipio	San Luis de P.	Hora inicio:	5:30
Sede:	La Riverita.	Fecha Visita:	08-11-2023	Hora terminación:	7:20
Última visita de inspección sanitaria:	—	Fecha de Visita:	—	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	—

Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo () - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ()				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	77%
				CONCEPTO FINAL	Aceptable

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Baldosa ()	1	
2	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ()	1	
3	PS 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 (X) Termo Acústico ()	1	
4	PS Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	N.O	
5	PS Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1	
7	PS El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1	
8	PS El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	No hay Estibas
9	PS El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area, estado y material)	0	Faltan canastillas
10	PS El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	No hay suficiente.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	66,66 %
------------------	---	------------------	---	--------------	---------

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Baldosa ()	1	
12	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa (X)	1	
13	PS 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 (X) Termo Acústico ()	1	
14	PS Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	1	
15	PS Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

3807

16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente () insuficiente (X) tipo: industrial (X) domestica () es a: gas Natural (X) gas propano () leña o madera ()	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente () insuficiente (X) tipo: industrial () domestica (X)	0	licuadora insuficiente

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	0	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %
87,5 %				

III. AREA DE CONSUMO				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Baldosa ()	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa ()	1	
21	PS RI ED	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 (X) Termo Acústico ()	1	
22	PS RI ED	Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	N.A	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente () material: plastica (X) madera () otro: _____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente () material: plastica (X) madera () otro: _____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	0	falta menaje

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %
85,71 %				

IV. SERVICIOS PUBLICOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describe la fuente de abastecimiento)	1	Pozo Profundo
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
31	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso	0	gas pipeta

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %
80 %				

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS				
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
33	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No hay área
34	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema (X) enterrada () recolección ()	1	
TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %
66,66 %				

81

3808

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS RI ED Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
36	PS RI ED Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PS RI ED Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	0	Baño compartido

TOTAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

La Interventoría hace presencia en la sede la riverita del municipio de San Luis de palenque para la verificación de infraestructura no hay estibas, faltan canastillas, no hay menaje suficiente la lavadora es doméstica y no alcanza para el volumen de producción, falta menaje para el servicio de alimentación, el gas es de pipeta, el agua se extrae del pozo protegido, no hay área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, el Baño es compartido del personal manipulador y los beneficiarios del programa.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Paula LuapintocNOMBRE: Paula LuapintocCEDULA: 1116668071TELEFONO: 3128790166CARGO: ManipuladoraFIRMA: David BaldionNOMBRE: David BaldionCEDULA: 1095938892TELEFONO: 3217312531CARGO: Prof Apoyo Interu

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

TELEFONO:

CARGO:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casanare
PRODUCIR EDUCAR CONSTRUIR



Alimentos
Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE
INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES
ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES



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

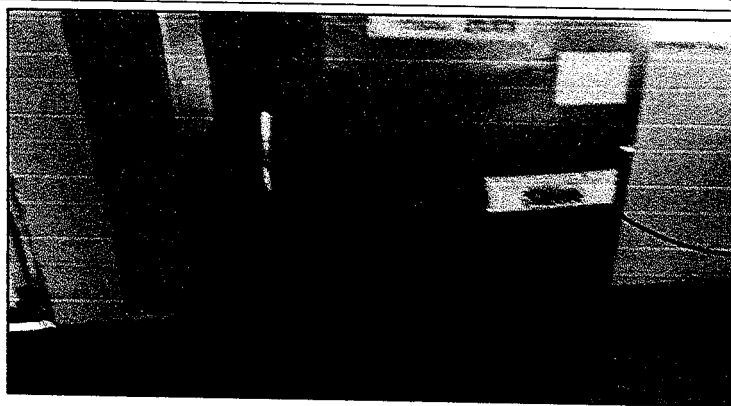
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR 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	FRANCISO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO ()
SEDE	LA RIVERITA	FECHA DE VISITA	08-11-23	HORA INICIO:	9:30 AM	RURAL (X)
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023			HORA DE TERMINACIÓN	12:00 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
MODALIDAD						

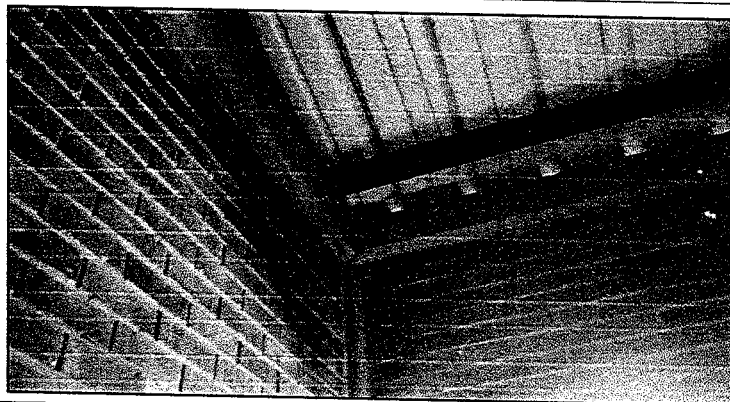


FOTOGRAFÍA No. 1 | CONGELADOR

Ítem No 7: El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si () no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

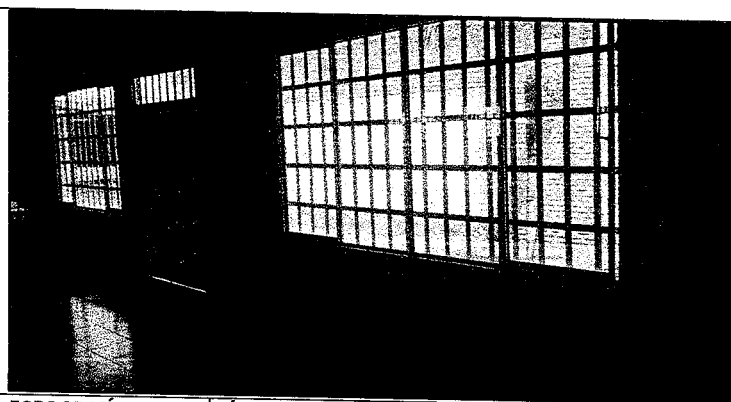


FOTOGRAFÍA No. 2 | ÁREA DE PREPARACIÓN- TECHO

Ítem No 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 (X)

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

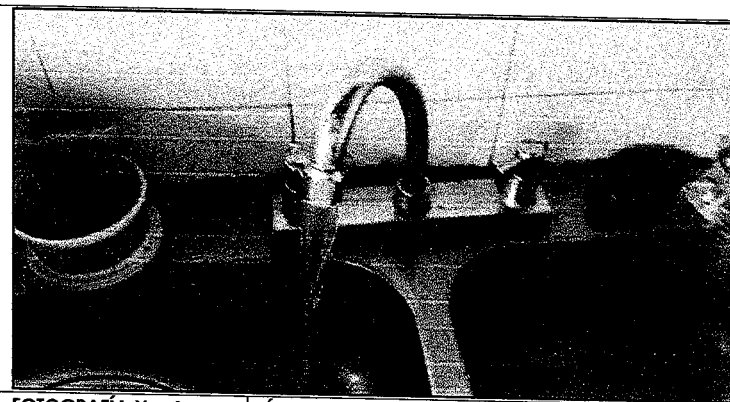


FOTOGRAFÍA No. 3 | ÁREA DE PREPARACIÓN- VENTANAS

Ítem No 15: Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | ÁREA DE PREPARACIÓN- LAVAPLATOS

Ítem No 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Es el Tiempo de Casanare



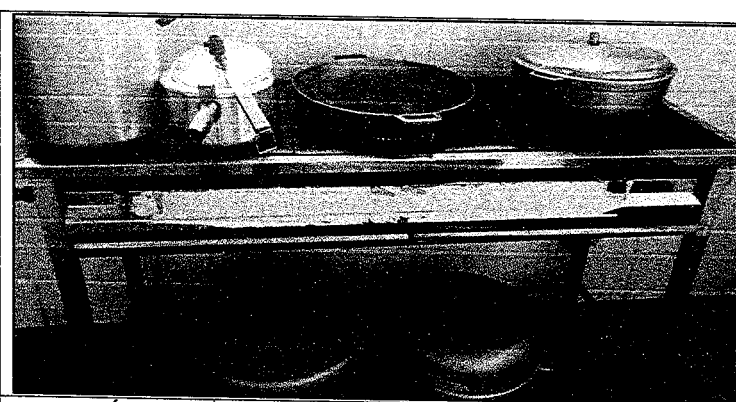
Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

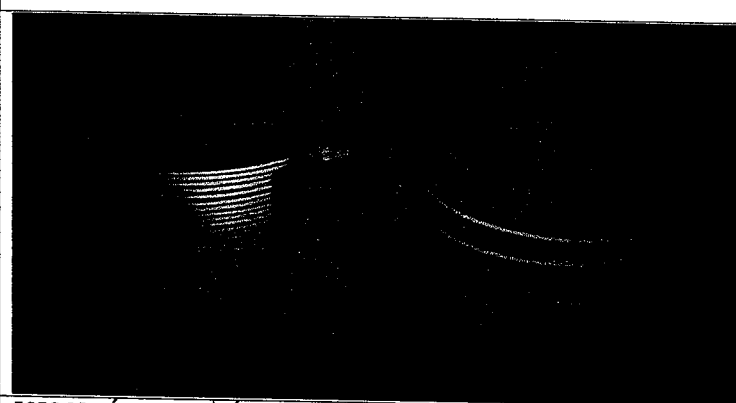


FOTOGRAFÍA No. 5 | ÁREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA

Ítem No 17: El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica ()

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

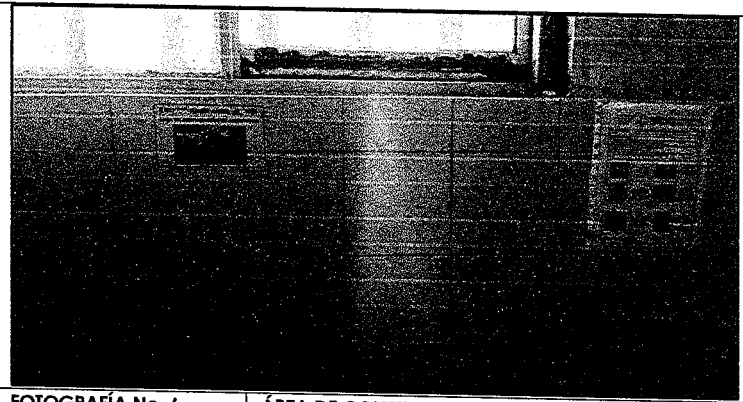


FOTOGRAFÍA No. 7 | ÁREA DE CONSUMO-MENAJE

Ítem No. 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

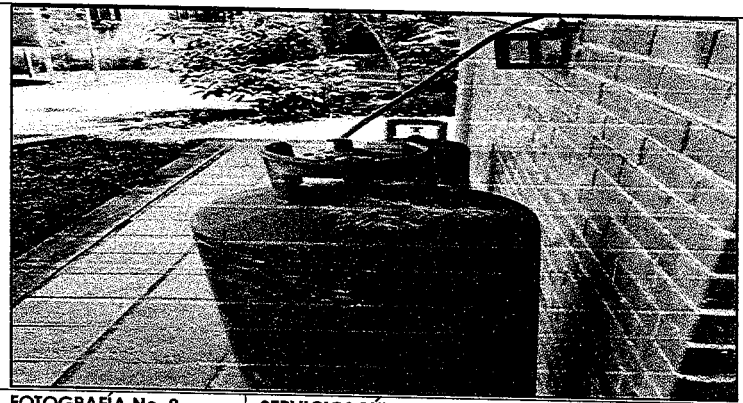


FOTOGRAFÍA No. 6 | ÁREA DE CONSUMO -PAREDES

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa (X) pintura (X) Ladrillo ()

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 8 | SERVICIOS PÚBLICOS

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con servicio de das domiciliario

CUMPLE NO CUMPLE X

OBSERVACIONES: Gas de Pipeta.

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.

Institución educativa:	Francisco Iurea	Ciudad/ Municipio:	San Luis	Hora inicio:	6:10
Sede:	Francisco Iurea	Fecha Visita:	08-11-23	Hora terminación:	6:40
Última visita de inspección sanitaria:	—	Fecha de Visita:	—	Concepto Emitido por la autoridad sanitaria	—

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

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	29	PORCENTAJE %	82.1	CONCEPTO FINAL	Aceptable
------------------	----	------------------	----	--------------	------	----------------	-----------

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Baldosa ()	1	
2	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ()	1	
3	PS 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 (X)	1	Cielo Razo.
4	PS Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	N.A.	
5	PS Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
6	PS El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1	
7	PS El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1	
8	PS El area de almacenamiento cuenta estibas.	0	NO hay Estibas.
9	PS El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area, estado y material)	0	Faltan canastillas.
10	PS El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0	Faltan recipientes.

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	66,66 %
------------------	---	------------------	---	--------------	---------

II. AREA DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Baldosa ()	1	
12	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ()	1	
13	PS 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 (X)	1	Cielo Razo.
14	PS Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento () Madera () Acero Inoxidable (X)	1	
15	PS Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente () ☒ insuficiente () tipo: industrial () ☒ domestica () es a: gas Natural () ☒ gas propano () leña o madera ()	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente () ☒ insuficiente () tipo: industrial () ☒ domestica ()	1	

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %
100 %				

III. AREA DE CONSUMO				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () ☒ Baldosa ()	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () ☒ Baldosa ()	1	
21	PS RI ED	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 () ☒	1	cielo 2970
22	PS RI ED	Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	N.A	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente () ☒ insuficiente () material: plastica () ☒ madera () otro: _____	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente () ☒ insuficiente () material: plastica () ☒ madera () otro: _____	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	0	Falta menaje

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %
85,71 %				

IV. SERVICIOS PUBLICOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energia eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describe la fuente de abastecimiento)	1	Acueducto
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
31	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso	1	

TOTAL				
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %
100 %				

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS				
ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
33	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No hay área.
34	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema () enterrada () recolección () ☒	1	

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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS RI ED Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
36	PS RI ED Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PS RI ED Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	0	Baño compartido

TOTAL

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

La Interventoría hace presencia en la sede Francisco Lucea del municipio de San Luis de Palenque, para la verificación de infraestructura donde se evidenció que el Baño es compartido entre los beneficiarios y el personal manipulador; No hay estibas, las canastillas no alcanzan para el servicio, los recipientes existentes son insuficientes, falta menaje para el servicio, No hay área de almacenamiento temporal de residuos sólidos,

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Diana Lorena
 NOMBRE: Diana Lorena
 CEDULA: 25658361
 TELEFONO: 3203816300
 CARGO: Manipuladora

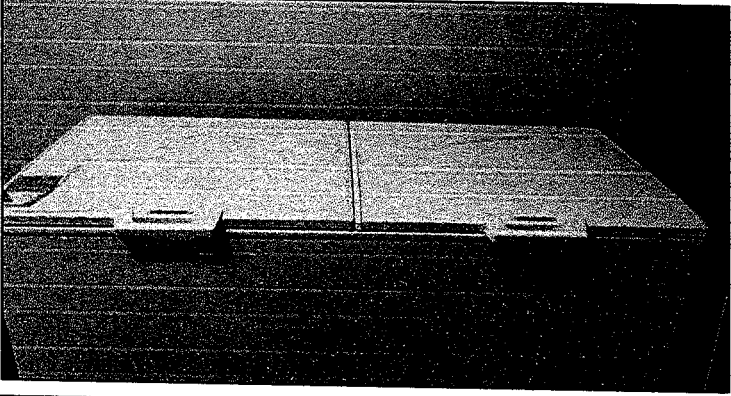
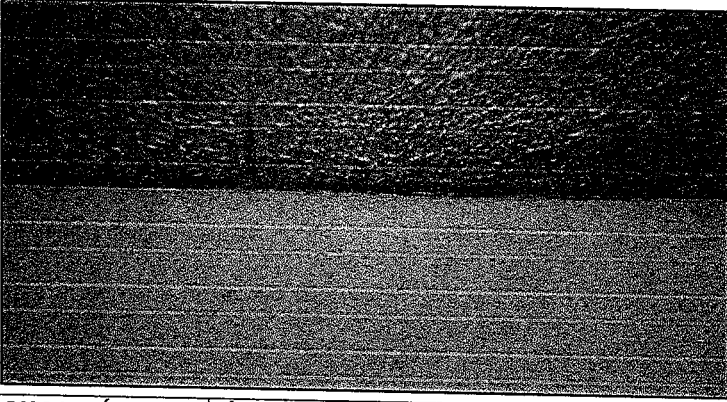
FIRMA: David Baldin
 NOMBRE: David Baldin
 CEDULA: 1095938892
 TELEFONO: 3217312531
 CARGO: Prof Apoyo Inter.

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



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	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE
SEDE	FRANCISCO LUCEA	FECHA DE VISITA	08-11-23	HORA INICIO:	9:30 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN	12:00 AM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1 CONGELADOR Ítem No 7: El área de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si () no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 2 ÁREA DE PREPARACIÓN- TECHO Ítem No 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 (X)					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 3 ÁREA DE PREPARACIÓN- VENTANAS Ítem No 15: Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 4 ÁREA DE PREPARACIÓN- LAVAPLATOS Ítem No 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:					



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casare
PRODUCCIÓN CULTURA SOSTENIBLE



Alimentos
Aprender

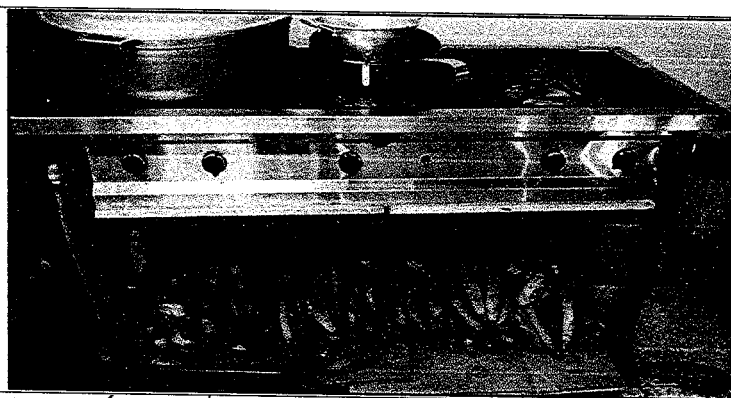


FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE
INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES
ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES



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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

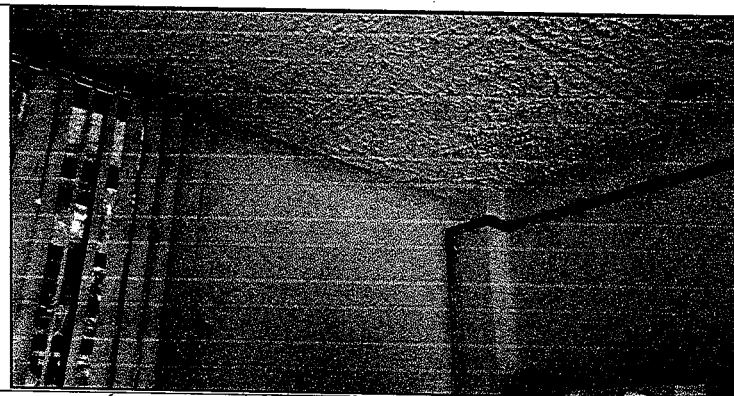


FOTOGRAFÍA No. 5 | **ÁREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 17: El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica ()

CUMPLE X **NO CUMPLE**

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ÁREA DE CONSUMO -PAREDES**

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa (X) pintura (X) Ladrillo ()

CUMPLE X **NO CUMPLE**

OBSERVACIONES



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ÁREA DE CONSUMO-MENAJE**

Ítem No. 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.

CUMPLE X **NO CUMPLE**

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 | **SERVICIOS PÚBLICOS**

Ítem No 27: El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica

CUMPLE **NO CUMPLE** X

OBSERVACIONES:

3816

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		 Alimentos y Aprendizaje		 Es el Tiempo de Casanare		 CASANARE		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		 ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN FO-AT-VI-03 04-02-2022 Vo.					
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.															
Institución educativa:		miralindo			Ciudad/ Municipio		orocué		Hora inicio:		11:42				
Sede:		miralindo			Fecha Visita:		09-11-23		Hora terminación:		1:30				
Última visita de inspección sanitaria:		—			Fecha de Visita:		—		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria		—				
Modalidad del servicio:		PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena () - RI: Ración Industrializada ()													
PUNTAJE ESPERADO		36		PUNTAJE OBTENIDO		30		PORCENTAJE %		83%		CONCEPTO FINAL		Acepta	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)															
I. AREA DE ALMACENAMIENTO															
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR						PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
1		Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa ()						1							
2		Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa ()						1							
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 (X) Termo Acústico ()						1							
4		Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()						N.A							
5		Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.						1							
6		El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()						1							
7		El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()						1							
8		El area de almacenamiento cuenta estibas.						0		No hay Estibas					
9		El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area, estado y material)						0		No hay canastillas sufici					
10		El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos						0		Faltar recipientes					
TOTAL															
PUNTAJE ESPERADO		9		PUNTAJE OBTENIDO		6		PORCENTAJE %		66,66%					
II. AREA DE PREPARACION															
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR						PUNTAJE		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)					
11		Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Baldosa ()						1							
12		Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa (X)						1							
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 (X)						1		Cielo Razo					
14		Las mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()						1							

93

15	PS ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene: capacidad: suficiente () insuficiente (X) tipo: industrial () domestica (X) es a: gas Natural (X) gas propano () leña o madera ()	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica ()	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento (X) Baldosa ()	1	
20	PS RI ED	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa ()	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y 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 (X)	1	Cielo Buzo
22	PS RI ED	Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento (X) Madera () Acero Inoxidable ()	1	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)	1	
24	PS RI ED	La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente () insuficiente () material: plastica () madera () otro: <u>meson</u>	1	
25	PS RI ED	La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente () insuficiente () material: plastica () madera () otro: <u>meson</u>	1	
26	PS RI ED	La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	0	Falta menaje

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	87.5%
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energia eléctrica.	1	
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describe la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo.
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
31	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%
------------------	---	------------------	---	--------------	------

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

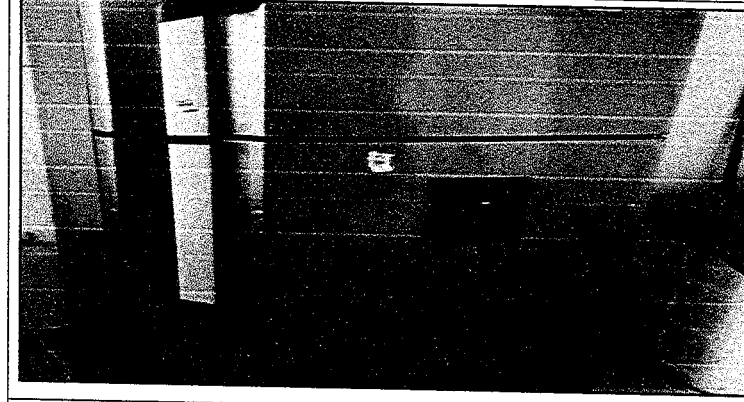
ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
33	PS RI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No hay area

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 Es el Tiempo de Casanare <small>PRODUCTO EDUCATIVO-SCOUTS</small>	 Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 edemira sierra <small>ASESORÍA Y CONSULTORÍA</small>
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023			FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3	

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	MIRALINDO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE
SEDE	MIRALINDO	FECHA DE VISITA	09-11-23	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		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	

MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS
------------------	----------------------



FOTOGRAFÍA No. 1	NEVERA
Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si () no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE PREPARACIÓN- TECHO
Ítem No 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 (X)	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE PREPARACIÓN- VENTANAS
Ítem No 15: Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE PREPARACIÓN- LAVAPLATOS
Ítem No 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Es el Tiempo de **Casare**
PRODUCTIVO EDUCATIVO-DESENVOLUPADO



Alimentos **Aprender**

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE
INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES
ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES

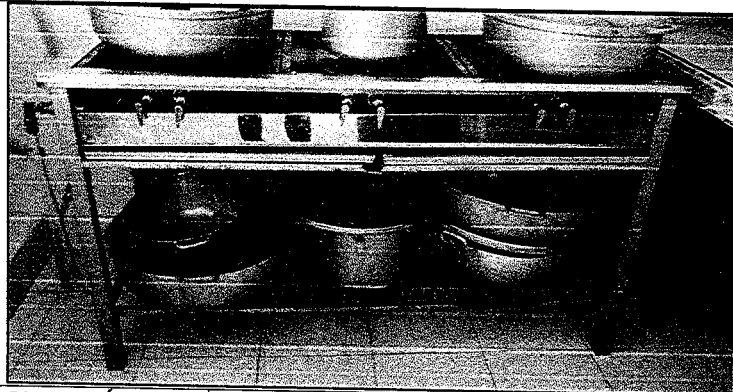


Edmundo Sierra
Asesorías & Consultorías

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

OBSERVACIONES:



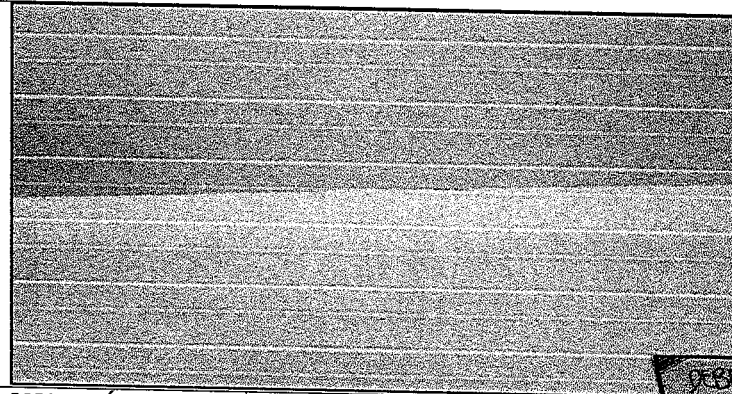
FOTOGRAFÍA No. 5 | **ÁREA DE PREPARACIÓN-ESTUFA**

Ítem No 17: El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica ()

CUMPLE | **X** | **NO CUMPLE**

OBSERVACIONES:

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ÁREA DE CONSUMO -PAREDES**

Ítem No 20: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa () pintura (X) Ladrillo ()

CUMPLE | **NO CUMPLE**

OBSERVACIONES

3821

   		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA			
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.					
Institución educativa: MANUEL ELKIN PATARROYO		Ciudad/ Municipio: SABANALARGA		Hora inicio: 5:30	
Sede: MANUEL ELKIN PATARROYO		Fecha Visita: 16-11-2023		Hora terminación: 7:30	
Última visita de inspección sanitaria: —		Fecha de Visita: —		Concepto Emitido por la autoridad sanitaria: —	
Modalidad del servicio: PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo () - PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ()					
PUNTAJE ESPERADO: 36		PUNTAJE OBTENIDO: 36		PORCENTAJE %: 100%	
				CONCEPTO FINAL: Muy Buen	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)					
I. AREA DE ALMACENAMIENTO					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
1	PS Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1			
2	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento (X) Baldosa (X)	1			
3	PS 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 ()	1	Puc		
4	PS Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	1			
5	PS Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1			
6	PS El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si () no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1			
7	PS El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente (X) insuficiente ()	1			
8	PS El area de almacenamiento cuenta estibas.	1			
9	PS El area de almacenamiento cuenta con canastillas (especificar area, estado y material)	1			
10	PS El area de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	1			
TOTAL					
PUNTAJE ESPERADO: 10		PUNTAJE OBTENIDO: 10		PORCENTAJE %: 100%	
II. AREA DE PREPARACION					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
11	PS Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1			
12	PS Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa ()	1			
13	PS 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 ()	1			
14	PS Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	1			

3822

15	PS ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
16	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS ED	La area de prepacion cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica () es a: gas Natural (X) , gas propano () leña o madera ()	1	
18	PS ED	La area de prepacion cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial () domestica ()	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100 %
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa ()	1	
20	PS RI ED Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa ()	1	
21	PS RI ED 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 ()	1	
22	PS RI ED Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	1	
23	PS RI ED Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)	NA	
24	PS RI ED La area de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente () material: plastica (X) madera () otro: _____	1	
25	PS RI ED La area de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente (X) insuficiente () material: plastica (X) madera () otro: _____	1	
26	PS RI ED La area de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE %	100 %
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	PS RI ED El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	PS RI ED El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describe la fuente de abastecimiento)	1	
29	PS RI ED El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	PS RI ED El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	1	
31	PS RI ED El comedor escolar cuenta con gas natural en uso	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100 %
------------------	---	------------------	---	--------------	-------

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	PS RI ED La unidad applicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos solidos.	1	
33	PS RI ED La unidad applicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	

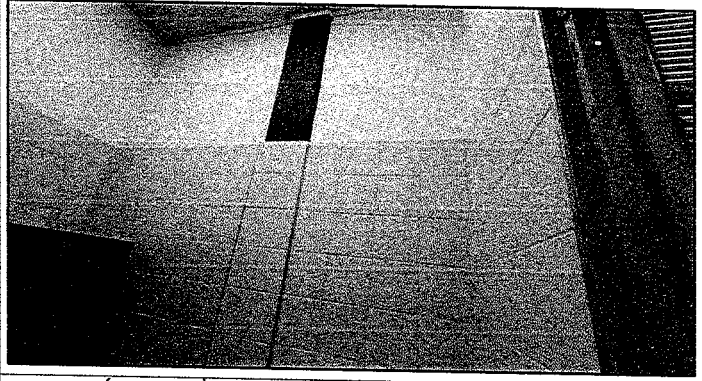
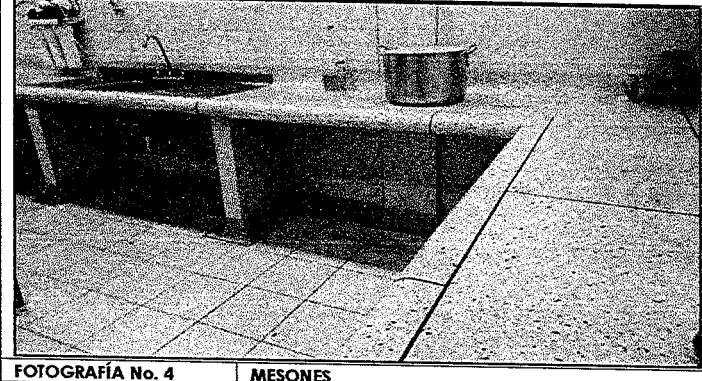
99

3823

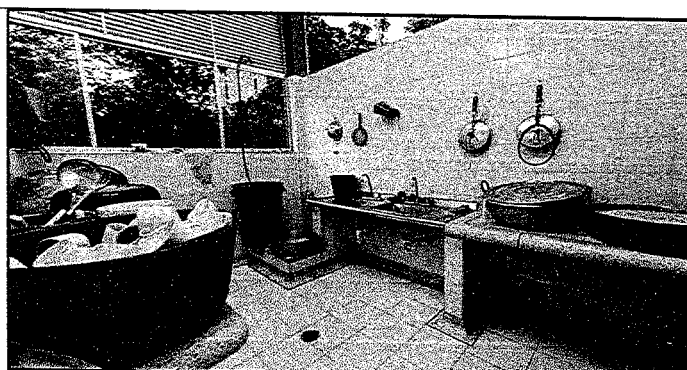
34	PS RI ED	Disposicion final de residuos quema () enterrada () recolección (x)	1	
TOTAL				
	PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
			PORCENTAJE %	100 %
VI. SERVICIOS SANITARIOS				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	PS RI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
36	PS RI ED	Cuenta con implemento de aseo necesarios.	1	
37	PS RI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador (especificar estado e implementos necesarios)	1	
TOTAL				
	PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
			PORCENTAJE %	100 %
CONCLUSIONES/OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES				
<p>EN VISITA TECNICA REALIZADA A LA I.E. MANUEL ELKIN PATARROYO SE OBSERVA</p>				
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA				
FIRMA: <u>David Baldion</u>		FIRMA: <u>Martha R. Albarra</u>		FIRMA: _____
NOMBRE: <u>David Baldion</u>		NOMBRE: <u>Martha R. Albarra</u>		NOMBRE: _____
CEDULA: <u>1095938892</u>		CEDULA: <u>24130358</u>		CEDULA: _____
TELEFONO: <u>3217311531</u>		TELEFONO: <u>319-596-40-95</u>		TELEFONO: _____
CARGO: <u>Prof. Arte y Lk</u>		CARGO: <u>Economa.</u>		CARGO: _____

3824

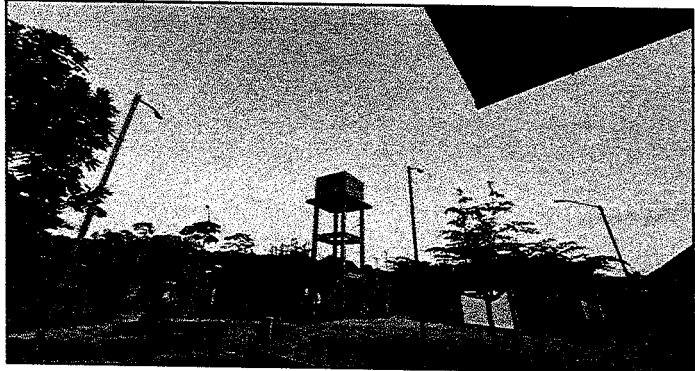
 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Edelmira Sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		

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	MANUEL ELKIN PATARROYO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SABANA LARGA
SEDE	MANUEL ELKIN PATARROYO	FECHA DE VISITA	16-11-23	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		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>					
FOTOGRAFÍA No. 1 PISOS		FOTOGRAFÍA No. 2 PAREDES			
Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES: ladrillo a la vista.			
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>					
FOTOGRAFÍA No. 3 TECHOS		FOTOGRAFÍA No. 4 MESONES			
Ítem No 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.		Ítem No 4: Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES: Estufa industrial, capacidad suficiente.			

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 Es el Tiempo de Casanare <small>PROYECTO IGUALDAD-EDUCACIÓN</small>	 Alimentos Casanare <small>PROYECTO IGUALDAD-EDUCACIÓN</small>	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023			 Edelmira Sierra <small>Asesorías & Consultorías</small>
			<small>FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3</small>

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL			
			
FOTOGRAFÍA No. 5 PUERTAS Y VENTANAS Ítem No. 5: Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.		FOTOGRAFÍA No. 6 AREA ALMACENAMIENTO Ítem No. 6: El área de almacenamiento cuenta con nevera.	
CUMPLE ☒ ☐ NO CUMPLE	CUMPLE ☐ ☒ NO CUMPLE	OBSERVACIONES:	
			
FOTOGRAFÍA No. 7 AREA DE PREPACION Ítem No. 16: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		FOTOGRAFÍA No. 8 AREA DE PREPACION Ítem No. 17: El área de preparación cuenta con estufa tiene capacidad.	
CUMPLE ☒ ☐ NO CUMPLE	CUMPLE ☐ ☒ NO CUMPLE	OBSERVACIONES:	
			
FOTOGRAFÍA No. 9 AREA DE PREPACION Ítem No. 17: El área de preparación cuenta con licuadora		FOTOGRAFÍA No. 10 AREA DE CONSUMO Ítem No. 24: El área de consumo cuenta con mesas y sillas suficientes	
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES:	

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 edelmira sierra Asesorías y Consultorías FOAT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			
			
FOTOGRAFÍA No. 11 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS Ítem No. 29: El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.		FOTOGRAFÍA No. 12 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS Ítem No. 32: La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.	
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			

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.

Institución educativa:	Pozo Petrolero	Ciudad/ Municipio:	Trinidad	Hora inicio:	7:20
Sede:	Pozo Petrolero	Fecha Visita:	27-11-2023	Hora terminación:	8:30
Última visita de inspección sanitaria:	—		Fecha de Visita:	—	
Modalidad del servicio:	PSI: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X)				
PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	28	PORCENTAJE %	77%
				CONCEPTO FINAL	Acceptable

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	7
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa () pintura (X) Ladrillo (X)	7
3	PS RI ED	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 (X)	7
4	PS RI ED	Los mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias Material Baldosa () Cemento () Madera () Acero Inoxidable ()	N.A
5	PS RI ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1
6	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente () insuficiente (X)	1
7	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador - tiene: si (X) no () en uso: si (X) no () funciona: si (X) no () capacidad: suficiente () insuficiente (X)	1
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta estibas.	0
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	0
10	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos	0

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	66,66%
-------------------------	---	-------------------------	---	---------------------	--------

II. AREA DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
11	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1	
12	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa (X) pintura () Ladrillo (X)	1	
13	PS ED	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 (X)	1	
14	PS ED	Los mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento (X) Madera () Acero Inoxidable ()	1	
15	PS ED	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	109

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.

16	PS RI ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	1	
17	PS RI ED	El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica ()	1	
18	PS RI ED	El área de preparación cuenta con licuadora tiene: capacidad: suficiente (X) insuficiente () tipo: industrial (X) domestica ()	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100 %
-------------------------	----------	-------------------------	----------	---------------------	--------------

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento () Baldosa (X)	1	
20	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material Cemento () Baldosa () pintura (X) Ladrillo (X)	1	
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 (X)	1	
22	Las mesones están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Baldosa (X) Cemento (X) Madera () Acero Inoxidable ()	1	
23	Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	El área de consumo cuenta con mesas suficientes capacidad: suficiente () insuficiente (X) material: plastica () madera () otro: <u>Cemento, baldosa</u>	1	
25	El área de consumo cuenta con sillas suficientes capacidad: suficiente () insuficiente (X) material: plastica () madera () otro: <u>Cemento, Baldosa</u>	1	
26	El área de consumo cuenta con utensilios suficientes.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100 %
-------------------------	----------	-------------------------	----------	---------------------	--------------

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
27	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica.	1	
28	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento)	1	Pozo profundo
29	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable.	1	
30	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado.	0	NO hay servicio
31	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80 %
-------------------------	----------	-------------------------	----------	---------------------	-------------

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

100



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.

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
32	La unidad aplicativa cuenta con canecas para la recolección de los residuos sólidos.	0	Faltan canecas
33	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No hay área.
34	Disposicion final de residuos quema () enterrada (X) recolección ()	1	

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33 %
------------------	---	------------------	---	--------------	---------

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
35	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	0	No hay lavamanos
36	Cuenta con implemto de aseo necesarios.	1	
37	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	No hay Baño

TOTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	33,33 %
------------------	---	------------------	---	--------------	---------

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

La Interventoria hace presencia en la sede Pozo petrolero del municipio de trinidad para la verificación de infraestructura donde se evidencio que no hay Baño para el personal manipulador, No hay lavamanos para el servicio, No hay área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, faltan canecas para la recolección de residuos sólidos, No hay servicio de alcantarillado, el agua es captada del pozo profundo, No hay recipientes plásticos ni utensilios de cocina, los canastillas son insuficientes, No hay estibas, No hay congelador suficiente, la nevera es insuficiente, No hay concepto sanitario.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: David Baldiñ
NOMBRE: David Baldiñ
CEDULA: 1095938892
TELEFONO: 3217312531
CARGO: Prof Apoyo Interven.

FIRMA: X Mariana
NOMBRE: Maria Alejandra Millán
CEDULA: 3116668607
TELEFONO: 3144547560
CARGO: Manipuladora

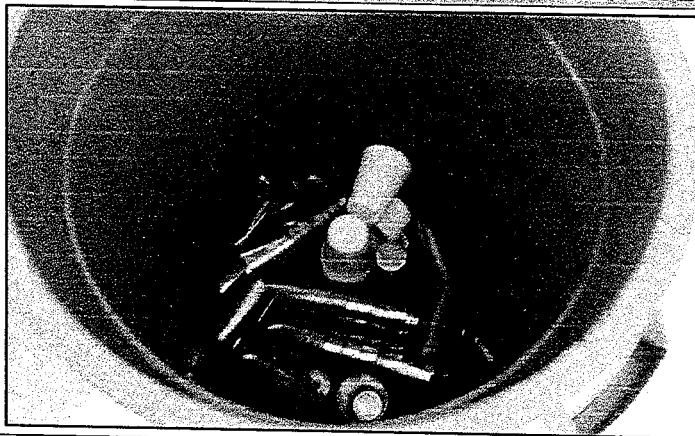
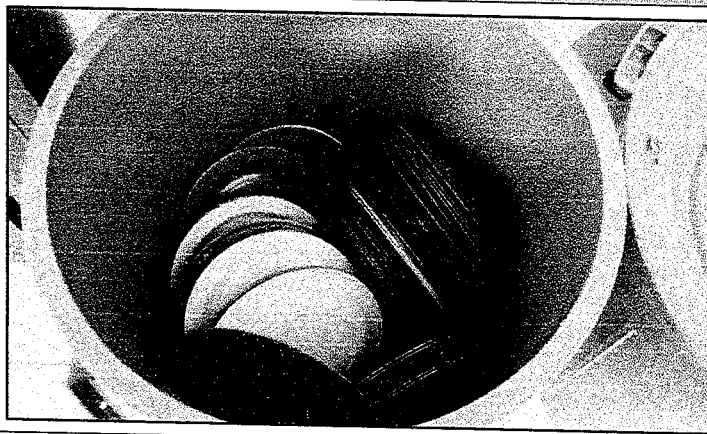
FIRMA: _____
NOMBRE: _____
CEDULA: _____
TELEFONO: _____
CARGO: _____

3830

 La educación es de todos	 Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	 Casanare
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023			FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

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	POZO PETROLERO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD
SEDE	POZO PETROLERO	FECHA DE VISITA	27-11-2023	HORA INICIO:	9:30 AM
OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRI-PAE 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0938 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	10:45 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO



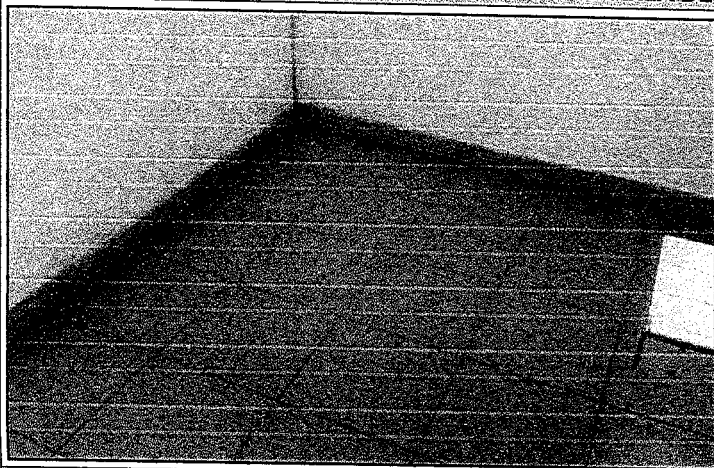
FOTOGRAFÍA No. 1 | INSTALACIONES FISICAS

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

CUMPLE	NO CUMPLE
	X

OBSERVACIONES:

II. AREA DE PREPARACION

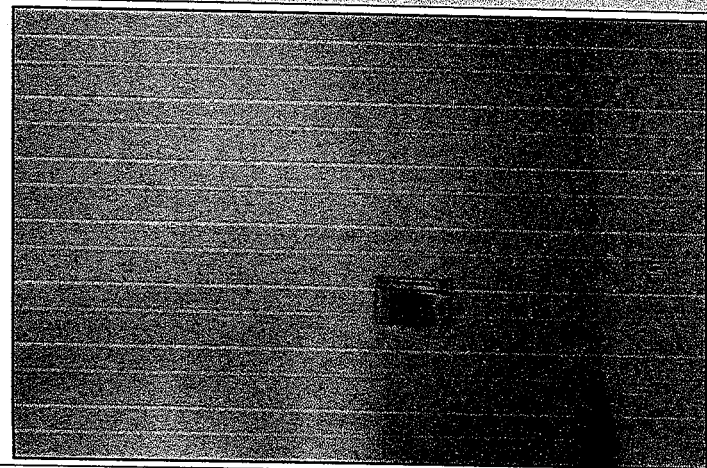


FOTOGRAFÍA No. 2 | INSTALACIONES FISICAS - PISOS

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

CUMPLE	NO CUMPLE
X	

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | INSTALACIONES FISICAS - PAREDES

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

CUMPLE	NO CUMPLE
X	

OBSERVACIONES:

3831



La educación
es de todos

El Gobierno de
Casanare
Trabaja por el desarrollo



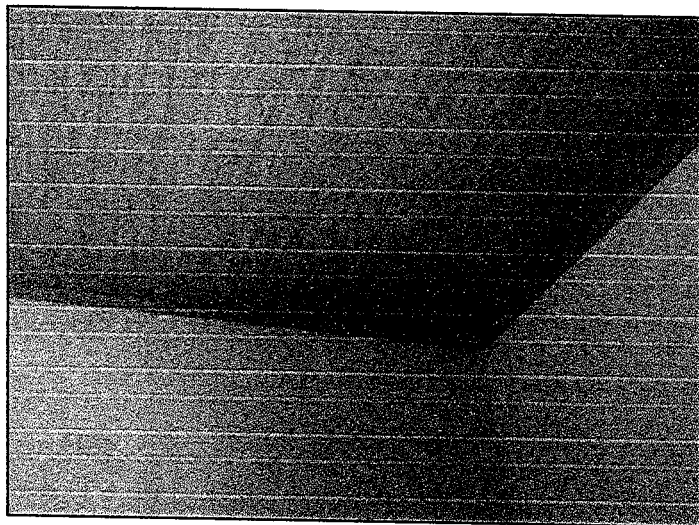
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE



FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

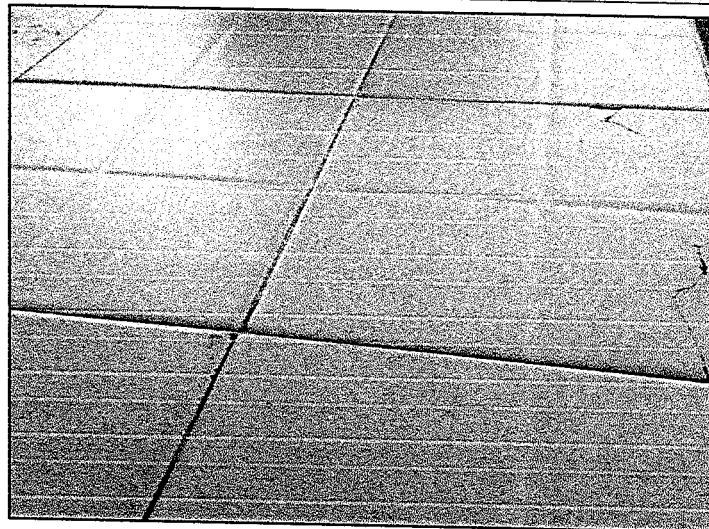


FOTOGRAFÍA No. 4 | **INSTALACIONES FISICAS - TECHOS**

Ítem No 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 (Especificar material y estado)

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



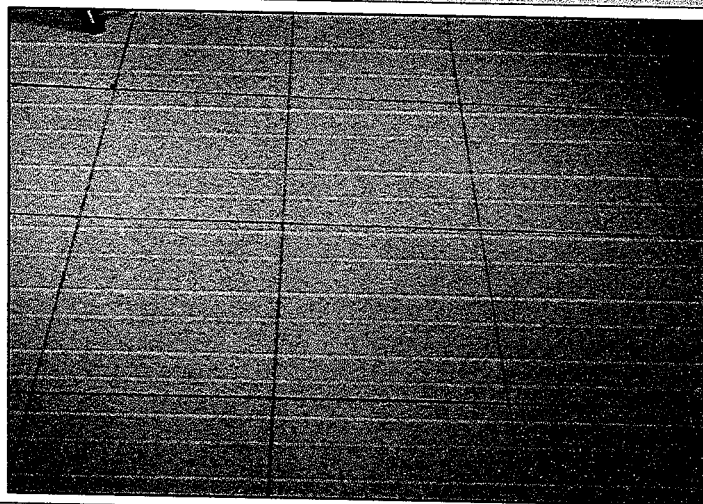
FOTOGRAFÍA No. 8 | **INSTALACIONES FISICAS - MESONES**

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

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

III. AREA DE CONSUMO

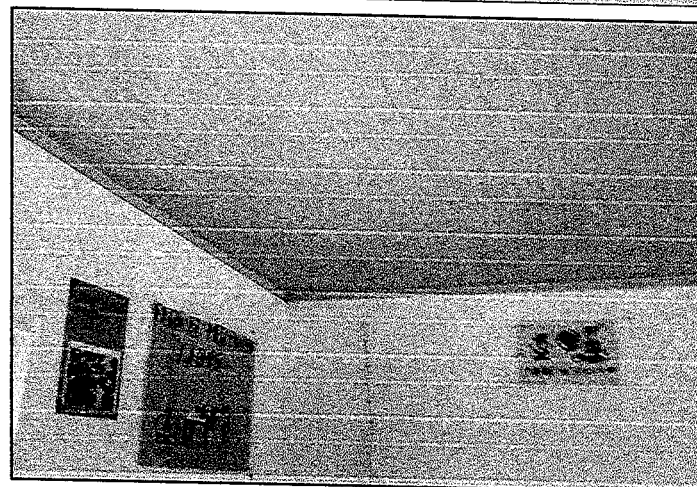


FOTOGRAFÍA No. 5 | **INSTALACIONES FISICAS - PISOS**

Ítem No 19: Los pisos están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. (Especificar material y estado)

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



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

Ítem No 20: Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado)

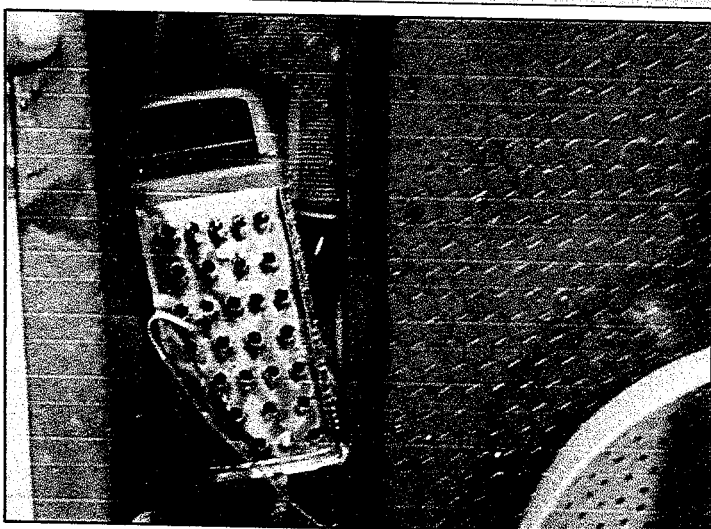
CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

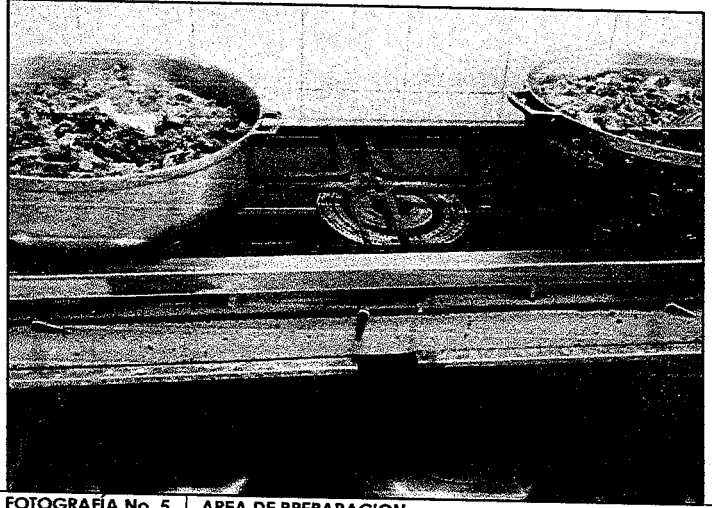
3832

 <p>La educación es de todos</p>	 <p>Casanare Tercera Región del Sur</p>	<p>FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE</p>	 <p>FO-AT-IF-08 04-02-20 Vol. 2</p>
<p>CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023</p>			

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

 <p>FOTOGRAFÍA No. 7 AREA DE ALMACENAMIENTO. Ítem No 5: Las puertas y ventanas están contruidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">CUMPLE</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 33%;">NO CUMPLE</td> <td></td> </tr> </table> <p>OBSERVACIONES:</p>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		 <p>FOTOGRAFÍA No. 8 UTENSILIOS Y MENAJES Ítem No 26: El área de consumo cuenta con utensilios suficientes (Especificar material y estado)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">CUMPLE</td> <td style="width: 33%;"></td> <td style="width: 33%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">X</td> </tr> </table> <p>OBSERVACIONES: No tiene utensilios suficientes.</p>	CUMPLE		NO CUMPLE	X
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
CUMPLE		NO CUMPLE	X						

IV. SERVICIOS PUBLICOS

 <p>FOTOGRAFÍA No. 5 AREA DE PREPARACION Ítem No 17: El área de preparación cuenta con estufa tiene, capacidad: suficiente (x) insuficiente () tipo: industrial (x) domestica ()</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">CUMPLE</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 33%;">NO CUMPLE</td> <td></td> </tr> </table> <p>OBSERVACIONES:</p>	CUMPLE	X	NO CUMPLE		 <p>FOTOGRAFÍA No. 6 SERVICIOS PUBLICOS Ítem No 31: El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">CUMPLE</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 33%;">NO CUMPLE</td> <td style="width: 33%;"></td> </tr> </table> <p>OBSERVACIONES:</p>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE							
CUMPLE	X	NO CUMPLE							

709

OBJETO: "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"

INFORME DE AVANCE N. 02

INFORME DE EJECUCIÓN DE LOS PERIODOS DEL 01 DE
OCTUBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023

3833

VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No 8-80 - Celular No. 311 2632150

Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

110

3834

	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 No. INTERNO 1938 DE 25/07/2023		CÓDIGO: INTER -PAE-RES-2023-001
	OBJETO: "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"		VERSIÓN: 01
			FECHA: 02/05/2023
INFORME DE AVANCE N. 02		INFORME DE EJECUCIÓN DE LOS PERÍODOS DEL 01 DE OCTUBRE AL 05 DE DICIEMBRE DE 2023	

ANEXO 61

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares periodo del 1 al 31 de octubre de 2023

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



edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

**ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELmira SIERRA GUTIERREZ**

3836

INFORME DE AVANCE Nº 2	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: 16/12/2021

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 LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

**INFORME DE VISITAS TÉCNICAS SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: 01 AL 31 DE OCTUBRE DE 2023**

**YOPAL- CASANARE
2023**

Yopal Casanare
E mail: asesoriayconsultoriaedelmira@gmail.com
Teléfono: 3112632150

113

INFORME DE AVANCE N° 2	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: 16/12/2021

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	4
MARCO NORMATIVO	5
MARCO CONCEPTUAL	6
1. OBJETIVOS	7
2. ALCANCE	8
3. METODOLOGÍA	8
4. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS	14
4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS PERIODO DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE	14
4.1.1 FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO RESIDENCIAS ESCOLARES.	16
5. ANÁLISIS DE RESULTADOS	19
5.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	19
5.2 RESUMEN DE ACTIVIDADES E INDICADORES TRAZADORES.	21
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	24

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE	8
Tabla 2. Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración preparada en sitio	8
Tabla 3. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.	11
Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio	12
Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa.	13
Tabla 6. Visitas realizadas en el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023	14
Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas periodo del 01 al 31 de octubre de 2023- modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares	15
Tabla 8. Resultados de visitas realizadas periodo del 01 al 31 de octubre de 2023- modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.	16
Tabla 16. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio periodo de 01 al 31 de octubre de 2023	19

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023.	15
Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 31 de octubre de 2023 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio residencias escolares.	17
Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 31 de octubre de 2023 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares ..	17

3838

INFORME DE AVANCE Nº 2	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: 16/12/2021

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 RESIDENCIAS ESCOLARES 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 01 al 31 de octubre 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.

INFORME DE AVANCE Nº 2	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: 16/12/2021

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”.

INFORME DE AVANCE N° 2	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: 16/12/2021

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 Operativas: 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 proceso, acordada con los responsables de la gestión, para que no sea solo una supervisión.

3841

INFORME DE AVANCE Nº 2	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: 16/12/2021

1. OBJETIVOS

1. Realizar seguimiento y monitoreo a la entrega de la modalidad Ración preparada en sitio 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-004-2023 y mesa de trabajo del 22 de agosto de 2023 y las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
2. 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.

INFORME DE AVANCE N° 2	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: 16/12/2021

2. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare durante el periodo del 01 al 31 de octubre 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 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.

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

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