

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

5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).
Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Control de plagas	
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: _____
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.
Abastecimiento de agua	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
19	"Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.
Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

3844

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

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura.
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.
Almacenamiento	
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensamble y distribución	
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

3845

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

38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.
Participación ciudadana	
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

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

Insumos e implementos de aseo	
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.
4	Cepillo plástico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.
5	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.

3846

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

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

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

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

8847

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

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

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

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

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

3848

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

4. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS PERIODO DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE

Durante la ejecución del programa se verificó la gestión y operación del contratista, por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos desarrollados para la entrega de la modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares en las sedes educativas priorizadas, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato de prestación de servicios No. 1951 de 2023. En el periodo de operación comprendido del 01 al 31 de octubre de 2023, se realizaron visitas de seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del programa, donde se entregó la ración preparada en sitio a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las residencias escolares oficiales del Departamento de Casanare.

Para garantizar integralmente el servicio del Programa de Alimentación Escolar a los niños, niñas adolescentes y jóvenes registrados en el SIMAT, bajo la modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, se requiere contar con el cumplimiento de las condiciones sanitarias adecuadas y de aspectos relacionados con los anexos de la Resolución 00335 de 2021. Por consiguiente, las áreas de consumo deben estar limpias y ordenadas de tal manera que no se generen sustancias contaminantes y de igual manera cumplir con los requerimientos nutricionales estipulados en los documentos técnicos de nutrición. Por lo tanto, basándonos en los requisitos de las instalaciones, es preciso mantener el orden en algunas de las sedes educativas y aplicar cabalmente el plan de saneamiento que responde a las necesidades de la misma, de igual manera dar cumplimiento a cabalidad al ciclo de menú y minuta patrón, mediante el ejercicio del plan de capacitaciones y acompañamiento continuo.

A continuación, se relacionan en la tabla No. 6, las visitas realizadas en el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023, es importante aclarar que, si bien en tabla 6 se relacionan visitas de infraestructura y SPQRS, estas serán analizadas en sus respectivos informes.

Tabla 6. Visitas realizadas en el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023.

Modalidad de atención	Visitas realizadas del 01 al 31 de octubre de 2023
Ración preparada en sitio complemento alimentario estrategia residencias escolares	10
Infraestructura	07
SPQRS	02
Estrategia de vida saludable	0
TOTAL VISITAS 01 al 31 DE OCTUBRE DE 2023	19

Para efecto del presente informe se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas de las modalidades de atención Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, es decir, las 10

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 EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2021

visitas a las Instituciones Educativas oficiales, visitas que permitieron evidenciar de manera porcentual, el cumplimiento general de los diferentes aspectos técnicos de la operación dada en los centros educativos asignados, a continuación, se relaciona el periodo evaluado del 01 al 31 de octubre de 2023, correspondiente a cuatro semanas de prestación de servicio.

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023.

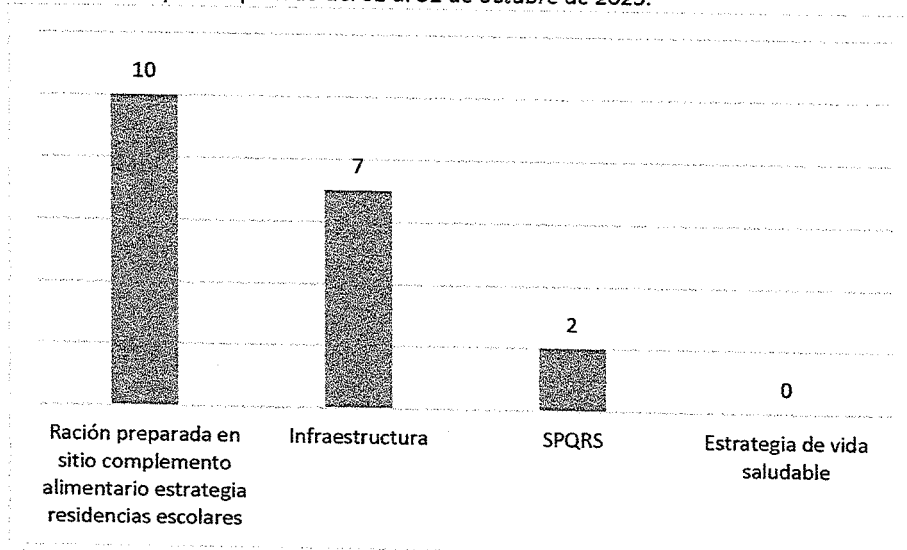


Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas periodo del 01 al 31 de octubre de 2023- modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
4/10/2023	MANI	CAMILO TORRES	CAMILO TORRRES - SANTA HELEN DEL CUSIVA
4/10/2023	MANÍ	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA
17/10/2023	HATO COROZAL	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS
17/10/2023	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIÉRREZ	BONIFACIO GUTIÉRREZ
18/10/2023	TAURAMENA	CRIEET	CRIEET
26/10/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	SALVADOR CAMACHO
26/10/2023	TAMARA	VICTOR GÓMEZ CORREDOR	VICTOR GÓMEZ CORREDOR
31/10/2023	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS
31/10/2023	MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA
31/10/2023	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO

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

4.1.1 Formato de Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio residencias escolares.

Se realiza calificación teniendo en cuenta los puntos de corte establecidos por la UApA, los cuales permitieron realizar un análisis de la situación del programa de alimentación escolar PAE, en el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023.

Tabla 8. Resultados de visitas realizadas periodo del 01 al 31 de octubre de 2023- modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	% CUMP	CALIFICACION
4/10/2023	MANI	CAMILO TORRES	CAMILO TORRES - SANTA HELEN DEL CUSIVA	86,1%	Bueno
4/10/2023	MANÍ	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA	92,1%	Bueno
17/10/2023	HATO COROZAL	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	88,9%	Bueno
17/10/2023	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIÉRREZ	BONIFACIO GUTIÉRREZ	83,3%	Aceptable
18/10/2023	TAURAMENA	CRIEET	CRIEET	78,1%	Aceptable
26/10/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	SALVADOR CAMACHO	78,9%	Aceptable
26/10/2023	TAMARA	VICTOR GÓMEZ CORREDOR	VICTOR GÓMEZ CORREDOR	91,9%	Bueno
31/10/2023	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS	94,4%	Bueno
31/10/2023	MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA	92,1%	Bueno
31/10/2023	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	92,1%	Bueno

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 EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2021

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.

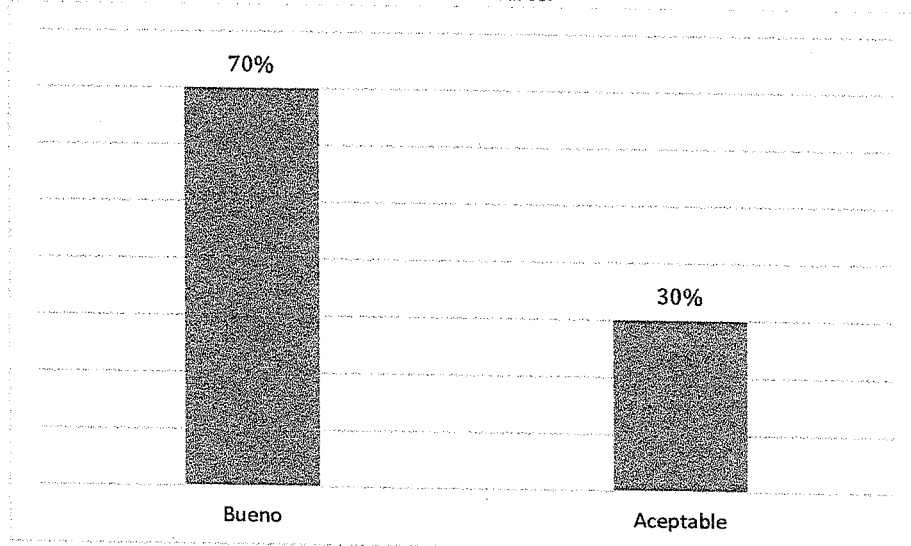
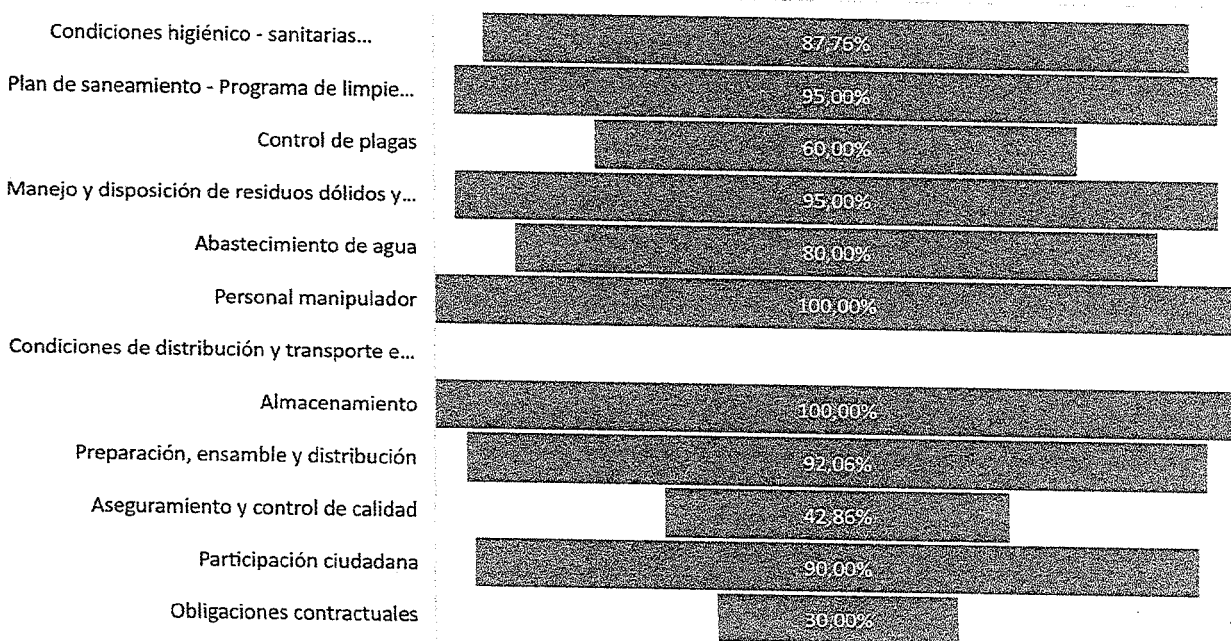


Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 31 de octubre de 2023 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares



Es preciso aclarar que la variable 17 no fue evaluada en las residencias escolares, debido a que no contaban con trampa de grasa, las variables 23 a la 28 no fueron evaluadas en ninguna de las

3852

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

instituciones educativas debido a que no coincidió la entrega de las materias primas con la visita técnica y la variable 45 se evaluó en 6 instituciones que informaron visita de inspección, vigilancia y control de la Secretaría de salud, pero solo 2 de ellas contaba con el soporte de la visita.

La variable 49 (La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)), donde al obtener 100% de cumplimiento la variable 49 obtiene uno (1) de calificación de lo contrario reporta cero (0), para el caso del periodo reportado no se contó en 07 I.E con la totalidad de la entrega de los elementos de aseo.

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

5. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Como resultado del seguimiento en campo a través de actas de verificación, se elabora el presente informe el cual hace un análisis del porcentaje de cumplimiento técnico de la operación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio – RPS estrategia residencias escolares, bajo lo puntos de corte para calificación dados por la Unidad administrativa alimentos para aprender – UApA (Relacionados en la tabla N° 5).

Se precisa mencionar, que el actual documento, se complementa con la evaluación del Plan de Mejoramiento implementado por el operador PAE, para mitigar y/o subsanar las eventualidades técnicas, hallazgos u observaciones, que requirieron acciones correctivas.

Para modalidad ración preparada en Sitio la calificación de cumplimiento general promedio fue de 87,8%, predominando la calificación de Bueno, porcentaje que en relación a la ejecución del mes de septiembre, evidencia mejoría en los aspectos evaluados y toma de medidas eficaces, lo que requirió durante el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023 de acciones inmediatas y subsanación de cada hallazgo por parte del operador, mediante el reporte de visitas y levantamiento de planes de mejora, de igual manera, para aquellos hallazgos de tipo 1 que no dan lugar a subsanación por la afectación directa en la prestación de servicio, se aplicó descuento conforme a lo estipulado en el acta de conformación del comité técnico de seguimiento y control del 25 de agosto de 2023. Las variables más afectadas fueron las relacionadas con la aplicación del plan de saneamiento básico especialmente los programas de control de plagas y abastecimiento de agua, visita de IVC por parte de la secretaria de salud, equipos de medición y entrega incompleta de elementos de aseo.

A continuación, se realiza el análisis de cada aspecto técnico que se verificó en la operación del PAE modalidad ración preparada en sitio (En caso de aplicar, según el criterio evaluado). Todo lo anterior, tuvo el objetivo de destacar las falencias y acciones positivas detectados por el equipo interventor en las visitas de seguimiento, monitoreo y control realizadas a las unidades aplicativas del Departamento en el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023.

5.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO.

Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio periodo de 01 al 31 de octubre de 2023.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
Condiciones higiénico - sanitarias Edificaciones e instalaciones	En general las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 87,76%, de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 1, 2, 3, 4 y 5, relacionados con: 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

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

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS						
	desinfección, 4. Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento. y 5. Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel anti bacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa)". Esta última variable está relacionada con la no entrega completa de los elementos de aseo.						
Plan de saneamiento - Programa de limpieza y desinfección	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 95% de cumplimiento, variable que respecto a meses anteriores mejoró su cumplimiento, de igual manera se identificó No cumplimiento en variable. "6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.						
Control de plagas	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 60% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 11 y 12 relacionados con "No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores" y "Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna", lo anterior, debido a que en las instituciones educativas visitadas se identificó presencia de plagas, aspectos requeridos en planes de mejora.						
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 95% de cumplimiento debido a No cumplimiento en las variables "13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente y 16. Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.						
Abastecimiento de agua	<p>Las variables 18 y 19 que componen este ítem obtuvieron un cumplimiento del 66,09% lo que representa que los procesos del programa de abastecimiento de agua se están llevando a cabo de manera parcial en las I.E debido a que se afectaron "18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción y 19. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable, a esto las siguientes I.E no cuentan con tanque de almacenamiento de agua.</p> <table><tr><td>MUNICIPIO</td><td>INSTITUCIÓN EDUCATIVA</td><td>SEDE EDUCATIVA</td></tr><tr><td>TAURAMENA</td><td>CRIET</td><td>CRIET</td></tr></table>	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TAURAMENA	CRIET	CRIET
MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA					
TAURAMENA	CRIET	CRIET					
Personal manipulador	Las variables 20 a 22 que componen este ítem obtuvieron un cumplimiento del 100%.						
Condiciones de distribución y transporte en la	Estas variables no fueron calificadas en las 10 residencias escolares dado que no fue posible monitorear la entrega de las materias primas.						

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

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
recepción de materia prima	
Almacenamiento	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 100% de cumplimiento.
Preparación, ensamble y distribución	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 92,06% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 41. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación y 44. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	El numeral 45 y 46 son las variables evaluadas en este ítem, obteniendo un porcentaje de cumplimiento del 42,86% por ende, solo 02 de las instituciones educativas visitadas contaban con copia del acta de inspección realizada por la secretaría de salud.
Participación ciudadana	Se obtuvo un 90% de cumplimiento general, debido a que se afectaron la variable 47. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano).
Obligaciones contractuales	El porcentaje de cumplimiento fue de 30%, dado que la única variable que se evalúa en este componente es la 49 relacionada con la entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares), al realizarse o reportarse una entrega parcial en dicho formato afectaba directamente la calificación de la variable 49. Se evidencia mejoría respecto al mes inmediatamente anterior.

Es importante mencionar, que las variables anteriores dieron origen a planes de mejora que fueron validados por la interventoría en aquellos aspectos subsanables que no afectaron la prestación del servicio. Se evaluó su contenido, soportes y veracidad.

5.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control de la Resolución 0335 de 2023, para el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

3856

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 EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2021

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
ETAPA OPERATIVA	Condiciones de operación en sitio: <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones). • Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua. • Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución. • Aseguramiento y control de la calidad. 	Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado).	01 al 31 de octubre de 2023.	Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 87,8%
	Control de características organolépticas y temperaturas: <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura ambiente y tiempo de preparación. • Tiempo y Temperatura de cocción. • Descongelación incorrecta del producto. • Contaminación biológica del producto. • Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura. • Temperatura inicial de distribución. • Temperatura final de distribución. 	Formato de Verificación de temperatura y características organolépticas de alimentos preparados y distribuidos – Ración Preparada en Sitio –.		
	Aporte Alimentario y Nutricional <ul style="list-style-type: none"> • Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible el aporte de proteína). 	Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS.		

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

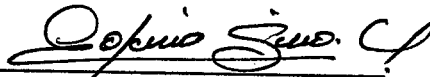
PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplimiento de ciclo de minutos. • Intercambios de alimentos. • Tamaño de porciones por grado. • Inclusión de alimentos y preparaciones propios. 			

Dado que el resultado de los indicadores trazadores para ración preparada en sitio esta conforme a la tabla N° 5 entre 70-84,9%, el cumplimiento de los objetivos para el contrato de prestación de servicios 1951 de 2023, en el periodo del 01 al 31 de octubre de 2023, tuvo desempeño sobre calificación aceptable, aunque hay mejoría porcentual, se deben tomar medidas en pro de la mejora, en general, en variables subsanables que requirieron de acciones e intervenciones inmediatas. Se deben tomar controles eficaces y perennes.

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

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. Las residencias escolares cuentan con las condiciones mínimas para llevar a cabo el desarrollo del programa de alimentación escolar PAE, en cualquiera de sus modalidades, pero se requiere de la ejecución en un 100% de las actividades planeadas dentro del contrato de prestación de servicios 1951 de 2023, haciendo énfasis en la socialización constata de los documentos técnicos de nutrición y manejo de estos.
2. El ejercicio de servido debe realizarse acorde a procedimientos de estandarización de utensilios, con el fin de garantizar el gramaje establecido en el contrato y los lineamientos técnicos PAE, este ejercicio debe hacerse en cada establecimiento dando prioridad a aquellas instituciones educativas que comparten los tres grados de escolaridad.
3. Se solicitó adicionalmente reforzar las temáticas estipuladas dentro del plan de capacitación dirigidas al personal manipulador de alimentos, con el fin de lograr un cumplimiento al 100% de cada una de las variables operativas analizadas durante las visitas de campo, almacenamiento y rotulación de alimentos. Se debe realizar acompañamiento en las sedes educativas para garantizar el uso óptimo de las materias primas.
4. Para garantizar el control de los puntos críticos, se debe considerar la dotación de las I.E con equipos de medición como termómetros y grameras, permitiendo mejorar el proceso de estandarización y control de materias primas, en relación con los grados de escolaridad atendidos.



EDELmira SIERRA GUTIERREZ

Representante Legal

ASESORIA Y CONSULTORIA

3859

	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 62

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares periodo del 1 al 31 de octubre de 2023



GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE EL SALVADOR

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS			MES: OCTUBRE 2023																																
MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	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	CAMILO TORRES	CAMILO TORRES - SANTA HELEN DEL CUSIVA																																	
MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA																																	
HATO COROZAL	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS																																	
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIÉRREZ	BONIFACIO GUTIÉRREZ																																	
TAURAMENA	CRIEET	CRIEET																																	
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	SALVADOR CAMACHO																																	
TAMARA	VICTOR GÓMEZ CORREDOR	VICTOR GÓMEZ CORREDOR																																	
MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS																																	
MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA																																	
MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO																																	

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


EDEMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 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**

3861

ANEXO 63

**Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores
escolares y registro fotográfico 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

788

3862

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Maní
Fecha de la visita:		04/10/2023	Hora inicio:	10:29	Institución educativa:
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación:	1:30	Sede educativa:
Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	Nº. de servicios:	Servicio 23.
		X			

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
Condiciones higiénico-sanitarias:			
Edificaciones e instalaciones:			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	No hay Baños
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	N.O	
Plan de saneamiento:			
Programa de Limpieza y Desinfección:			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A	
Control de plagas:			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	0	No hay certificado de fumigación
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos:			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	

3863



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN
PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: 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.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	Tanque compartido
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No hay registros
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	NO hay vasos suficientes

Aseguramiento y control de la calidad

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1	

Participación ciudadana

47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Obligaciones contractuales

49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Faltan Bolsas de Aseo
----	---	---	-----------------------

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento:

86.1%

Observaciones

La interventoría hace presencia en la sede Camilo Torres de la Institución educativa Camilo Torres del municipio de Maní para la verificación del Almuerzo menú 8 ciclo 2, donde se da cumplimiento a la minuta petra con su respectivo gramaje.

FIRMA: Natividad Ortega

NOMBRE: Natividad Ortega

CEDULA: 33645212

TELÉFONO: 3132195564

CARGO: manipulador

FIRMA: David Baldion

NOMBRE: David Baldion

CEDULA: 1095938892

TELÉFONO: 321731253

CARGO: Prof. Apoyo Interventoría

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

TELÉFONO:

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Maní	
Fecha de la visita:	04/10/2023		Institución educativa:	Camilo Torres	
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Camilo Torres	
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	23	No de manipuladoras:	1
	X	No de días de prestación:			15

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	7	N.C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	63	63	C

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones: 93 %.

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

La interventoria hace presencia en la sede Camilo Torres de la Institución Camilo Torres del municipio de Maní para la verificación de insumos e implementos de aseo lo cual se evidencia falta de Bolsas para el servicio del comedor.



FIRMA:	FIRMA:
Notividad Ortega	David Baldion
Nombre: Notividad Ortega	Nombre: David Baldion
Documento: 33645212	Documento: 109593896
Cargo: manipuladora	Cargo: Prof Apoyo Interventoria



CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	04/10/2023		Institución Educativa:	Camilo Torres
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Camilo Torres
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	Servicio 23.	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pollo derado Garbanzos, Guisados, Arroz Blanco, Tajada madero, Ensalada Zañahoria, repollo y Tomate, Sorbete de Guayaba, Agua, En Bolsa			
Intercambios	Alimento:			
	Motivo del intercambio			
Fecha:		Autorizado por:		

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

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

Porcentaje de cumplimiento: 100%. %

Observaciones

La interventoría hace presencia en la sede Camilo Restrepo de la Institución Camilo Torres del municipio de Maní para la verificación de requerimientos Alimentarios y nutricionales del menú 8, ciclo 2 Almuerzo, donde se dio cumplimiento.



FIRMA:	FIRMA:
Notividad ortega	David Baldion
Nombre: Notividad ortega	Nombre: David Baldion
Documento: 33.645212	Documento: 1095938892
Cargo: manipuladora.	Cargo: Prof Apoyo Interventoría

	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE 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	CAMILO TORRES	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	☒ URBANO (X) ☐ RURAL ()	
SEDE	CAMILO TORRES	FECHA DE VISITA	04-10-23		HORA INICIO:	10:30 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023			HORA DE TERMINACIÓN	1:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS						



FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	FOTOGRAFÍA No. 2 ABASTECEIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS. Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.						
<table style="width:100%;"> <tr> <td style="width:33%;">CUMPLE</td> <td style="width:33%; text-align: center;">X</td> <td style="width:33%;">NO CUMPLE</td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	<table style="width:100%;"> <tr> <td style="width:33%;">CUMPLE</td> <td style="width:33%; text-align: center;">X</td> <td style="width:33%;">NO CUMPLE</td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
CUMPLE	X	NO CUMPLE					

OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES: El tanque de agua es para el comedor escolar y la residencia escolar.
-----------------------	---



FOTOGRAFÍA No. 3 PERSONAL MANIPULADOR Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L Ítem No 13: Existen al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.						
<table style="width:100%;"> <tr> <td style="width:33%;">CUMPLE</td> <td style="width:33%; text-align: center;">X</td> <td style="width:33%;">NO CUMPLE</td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	<table style="width:100%;"> <tr> <td style="width:33%;">CUMPLE</td> <td style="width:33%; text-align: center;">X</td> <td style="width:33%;">NO CUMPLE</td> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES: Solo hay una caneca de basura para todo el servicio de alimentación escolar.						



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casare
PROCESO EDUCATIVO-EDUCATIVO



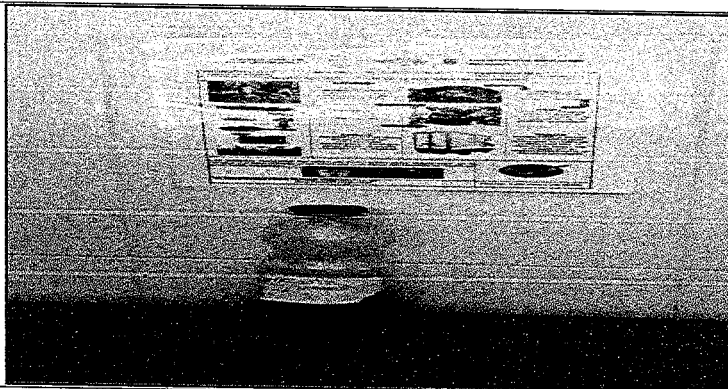
Alimentos
Aprender

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



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

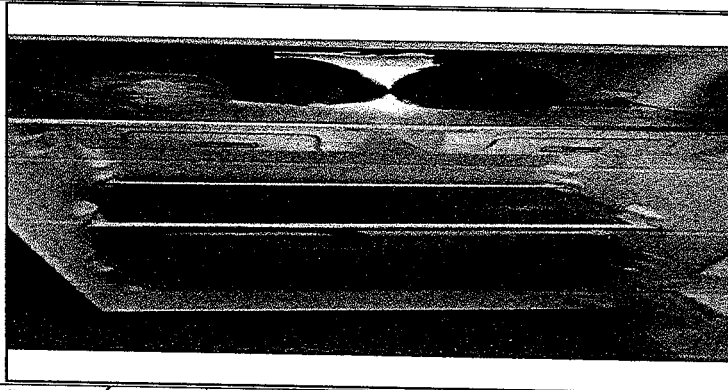


FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**

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

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO.**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

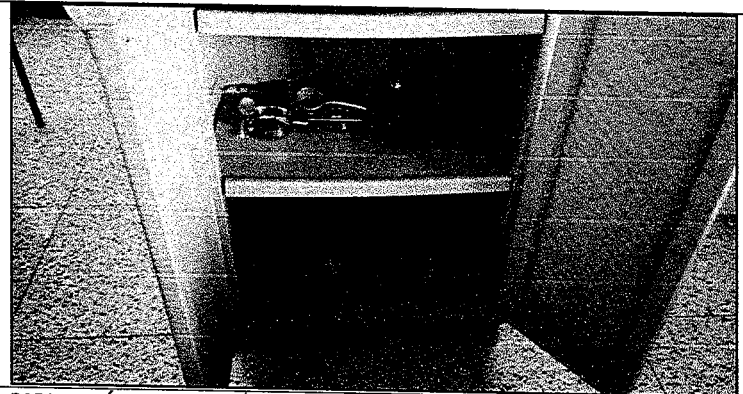


FOTOGRAFÍA No. 9 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

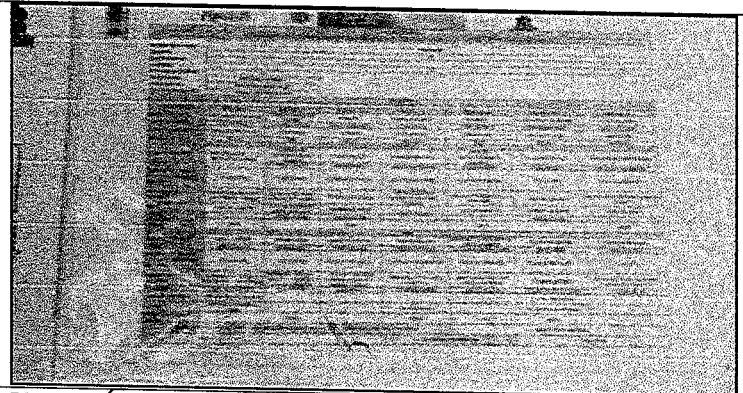


FOTOGRAFÍA No. 6 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.**

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

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

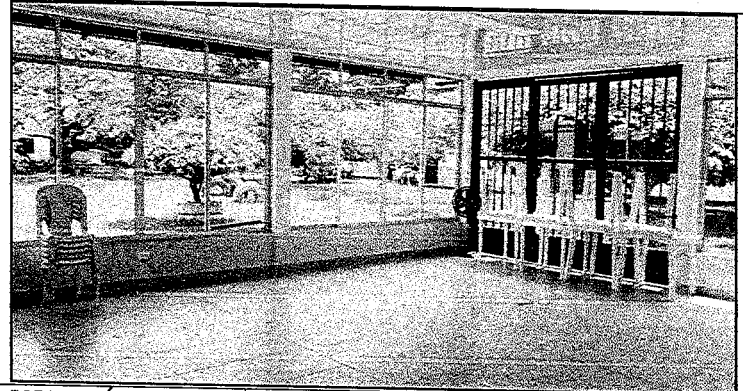


FOTOGRAFÍA No. 8 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA.**

Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casanare
PRODUCTIVO EDUCATIVO-SCIENTIFIC



Alimentos
Aprender

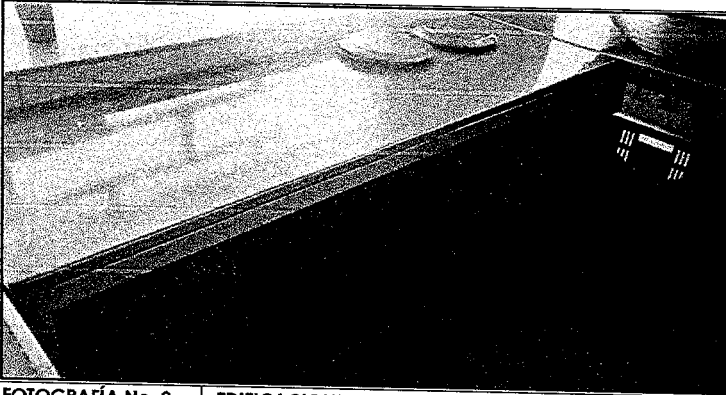
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS
ESCOLARES



Edmundo Sierra
Asesorías & Consultorías

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 9 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

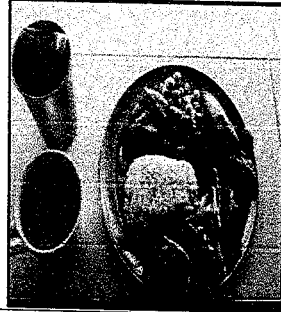
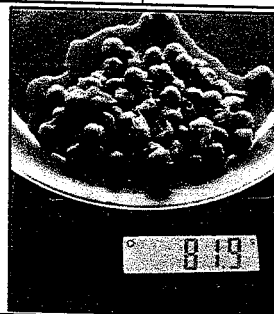
OBSERVACIONES:

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

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

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

NO CUMPLE

Se evidencia que cumplen con el menú #8 del ciclo 2, almuerzo.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN
PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: 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		Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	09/10/2023	Hora inicio:	5:30	Institución educativa:	Jesús Bernal Pinzon
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	6:18	Sede educativa:	Pablo Antonio Borrera
Tipo de Complemento:	Residencias escolares X	Almuerzos	Nº. de servicios:	Servicio 78,	

Calificación:	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
---------------	--

Condiciones higiénico-sanitarias:

Edificaciones e instalaciones:

1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	NO hay Baño
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	N.O	

Plan de saneamiento:

Programa de limpieza y Desinfección:

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	

Control de plagas:

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	0	Falta certificación de Fumigación

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos:

13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
----	---	---	--



CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR 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.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N. A	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	Tanque compartido
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 3-10-2023	1	Tanque lavadero
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	



CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Maní	
Fecha de la visita:	04/10/2023		Institución educativa:	Jesús Bernal Pinto	
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Pabb Antonio	
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	18	No de manipuladoras:	1
		No de días de prestación:			15

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	1	1	C
7	Lavalozza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	10	NC
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	63	63	C
Porcentaje de cumplimiento:				93%.

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

La interventoría hace presencia en la institución Jesús Bernal de la sede Pablo Antonio donde se evidencia falta de Bolsa Blanca para la clasificación de residuos sólidos.



FIRMA:	FIRMA:
Nombre: * Constanza Lora	Nombre: David Baldion
Documento: * 39999369	Documento: 095938892
Cargo: * Económico	Cargo: * Apoyo Interventoría



CONTRATO DE CONSULTORIA N° 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	09/10/2023		Institución Educativa:	Jesús Bernal
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Pablo Antonio
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	Servicios 18	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Chocolate, carne guisada, Papas a la francesa, mandarina.			
Intercambios	Alimento:			
	Motivo del intercambio:	Fecha:	Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos Alimentarios y Nutricionales

Cumplimiento de la minuta patron

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

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones: 100%.

La interventoría hace presencia en la sede Pablo Antonio de la Institución Jesús Bernal del municipio de Maní donde se verificó los requerimientos nutricionales del menú 8 ciclo 2 dando cumplimiento a los mismos.



FIRMA	FIRMA
Nombre: + Constanza Lara R.	Nombre: David Baldion
Documento: + 39949369	Documento: 1095938892
Cargo: + Economista	Cargo: Ptof Apoyo Interven.

3877



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Es el Tiempo de **Casanare**
PRODUCTO CREDITADO-SEGURO



Alimentos **Aprender**

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



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

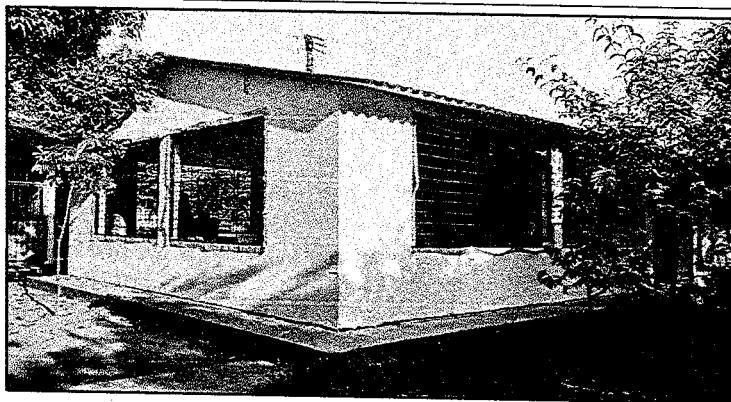
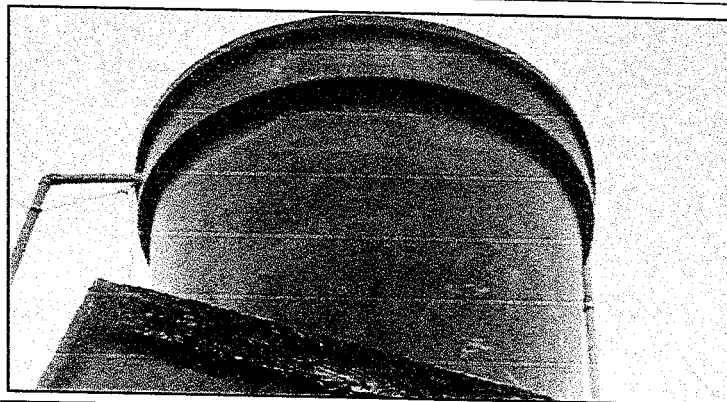
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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	JESUS BERNAL PINZON	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO (X)
SEDE	PABLO ANTONIO BARRERA	FECHA DE VISITA	04-10-23	HORA INICIO:	5:30 AM	RURAL ()
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	7:00 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INRAESTRUCTURA	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO				X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS					



FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE X **NO CUMPLE**

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE X **NO CUMPLE**

OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 2 ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.

Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE **NO CUMPLE** X

OBSERVACIONES: Tanque de agua compartido con las residencias escolares y el comedor escolar.



FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.

Ítem No 13: Existen al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE X **NO CUMPLE**

OBSERVACIONES:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casanare
PRODUCTIVO RESISTENTE SOSTENIBLE



Alimentos
Aprender

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



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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

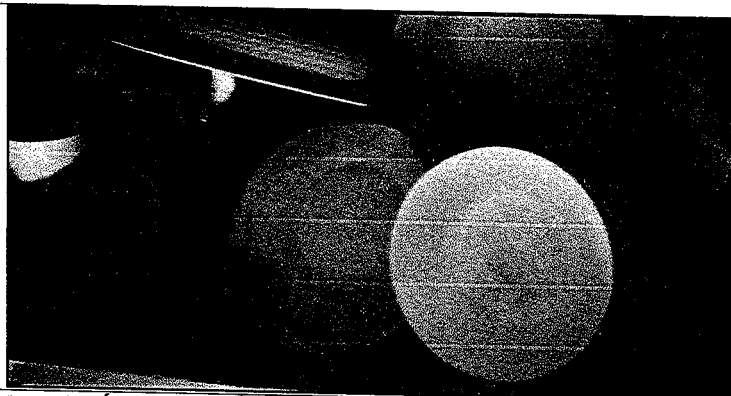


FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**

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

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.**

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

CUMPLE ☐ **NO CUMPLE** ☒

OBSERVACIONES: Menaje insuficiente para los gramajes de bebidas ya que cada beneficiario debe llevar su propio vaso.

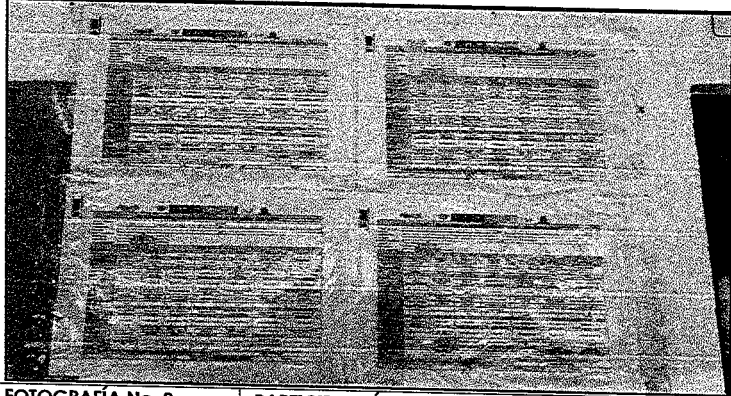


FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO.**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA.**

Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 | **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No 22: Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Es el Tiempo de **Casanare**
PRODUCTIVO EDUCATIVO-CONVIVENCIAL



Alimentos Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
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. 9 PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

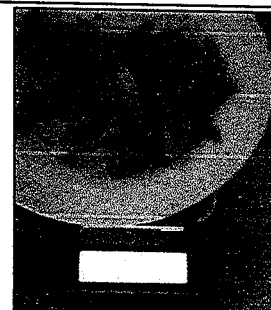
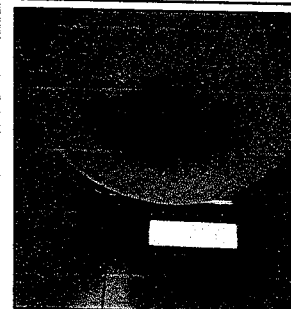
OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

NO CUMPLE

Se evidencia que cumplen con el menú #8 del ciclo 2, Desayuno.

3880



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
**FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN
PREPARADA EN SITIO**

VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01

CÓDIGO: 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		Municipio:		Hato corozal	
Fecha de la visita:		17/10/2023		Hora inicio:		11:00	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación:		12:40	
				Institución educativa:		Luis Hernandez Vargas	
				Sede educativa:		Luis Hernandez Vargas	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos		Nº. de servicios:	
		x				servicios 26	

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	No hay certificado de fumigación
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	

3881

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10-09-2023	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

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

Preparación, ensamble y distribución

36 Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. 1

37 Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. 1

38 Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. 1

39 Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. 1

40 Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. 1

41 Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. N.O

42 Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso N.O

43 Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad. N.O

44 Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. 1

Aseguramiento y control de la calidad

45 El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos 0 No hay concepto Sanitario

46 Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. N.O

Participación ciudadana

47 El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) 0 No hay Ficha PAE

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

Obligaciones contractuales

49 La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). 0 Faltan elementos de aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento: 88,81%

Observaciones

la interventoría hace presencia en la institución educativa Luis Hernandez Vargas del municipio de Tata Góral para la verificación de las operaciones en ración preparada en sitio donde se verifico el almuerzo menú 12 del ciclo 3 donde se cumple con el gramaje establecido así mismo se evidencia falta de elementos de aseo Bolsas (verde, Blanca), falta la ficha PAE y el concepto Sanitario

FIRMA: x Meryll R.A
NOMBRE: x Meryll R.A
CEDULA: x 474805524
TELEFONO: x 3123904293
CARGO: x Manipuladora

FIRMA: David Baldián
NOMBRE: David Baldián
CEDULA: 1095938892
TELEFONO: 317312531
CARGO: Proy Apoyo Interventoría

FIRMA: _____
NOMBRE: _____
CEDULA: _____
TELEFONO: _____
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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	17/10/2023		Institución Educativa:	Luis Hernandez Vargas
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Luis Hernandez Vargas
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	Servicio 26	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Este plato de carne, lentejas ensaladas, Arroz Blanco, Pure de Papa, Ensalada zanahoria y tomate, Jugo de tomate de Arbol con leche.			
Intercambios	Alimento:	Motivo del intercambio:	Fecha:	Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patron

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

Porcentaje de cumplimiento:

100% - %

Observaciones

La Interventoria hace presencia en la Institución educativa Luis Hernandez Vargas del municipio de Hato Corozal para la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio para el menú #12 del ciclo B donde se cumple con lo verificado.



FIRMA:	FIRMA:
Merylluz R.A	David Baldion
Nombre: Merylluz Rodriguez Adon	Nombre: David Baldion
Documento: 47430552 4081	Documento: 1095938892
Cargo: manipuladora	Cargo: Prof Apoyo Interu

3895

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR																						
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.		FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO																						
ENTIDAD TERRITORIAL:		VERSION: 02																						
Fecha de la visita:		CÓDIGO: FO-AT-VRI-02																						
Operador:		VIGENTE DESDE: MAYO 2023																						
17-10-2023		Municipio: Hato Corozo																						
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023		Sede educativa: Vargas																						
Nivel de escolaridad a verificar: Cuarto y Quinto		Tipo de Complemento:																						
Institución educativa: No Servicios		Almuerzo																						
Residencia escolares		X																						
Organolépticas y temperaturas		Cumplimiento																						
Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú			Cumplimiento de granajes			Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción		Temperatura distribución inicial		Temperatura distribución final		Cumplimiento		
		Cumple	No cumple		Peso/volumen	Peso/volumen	Peso/volumen	Peso/volumen	Peso/volumen	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	
Estofado de carne	Estofado de carne	X			73	71	70	71	70	X		X		X		X							X	
Lentejas Guisadas	Lentejas Guisadas	X			29	30	28	28	25	X		X		X		X							X	
Ayote Blanco	Ayote Blanco	X			56	53	50	53	50	X		X		X		X							X	
Ensalada pepino, zanahoria, tomate	Ensalada pepino, zanahoria, tomate	X			60	61	61	61	60	X		X		X		X							X	
Pure de papa	Pure de papa	X			89	93	95	92	90	X		X		X		X							X	
Jugo de tomate	Jugo de t. Arbol en leche.	X			200	200	200	200	200	X		X		X		X							X	
					</																			



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	LUIS HERNANDEZ VARGAS	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO CARORZAL	URBANO ()
SEDE	LUIS HERNANDEZ VARGAS	FECHA DE VISITA	17-10-2023	HORA INICIO:	6:00 AM	RURAL (x)
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	7:30 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO				X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS					

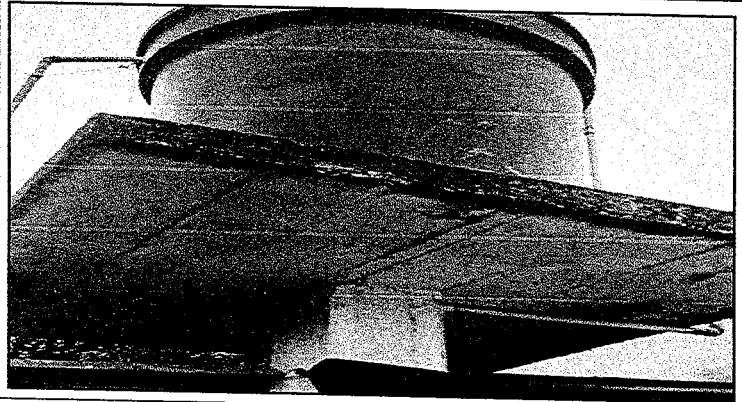


FOTOGRAFÍA No. 1 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

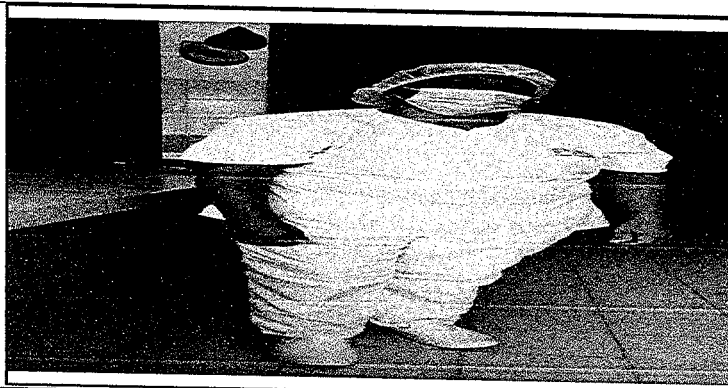


FOTOGRAFÍA No. 2 | ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.

Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

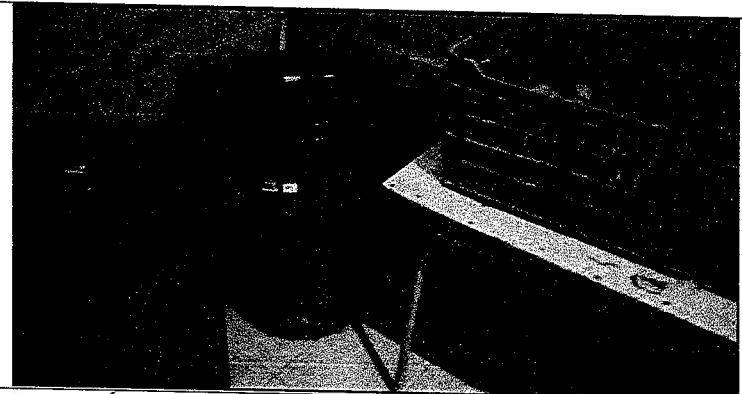


FOTOGRAFÍA No. 3 | PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 4 | MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.

Ítem No 13: Existen al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE X NO CUMPLE

OBSERVACIONES:

3887



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Es el Tiempo de **Casare**
PROCESO EDUCATIVO-EDUCATIVO



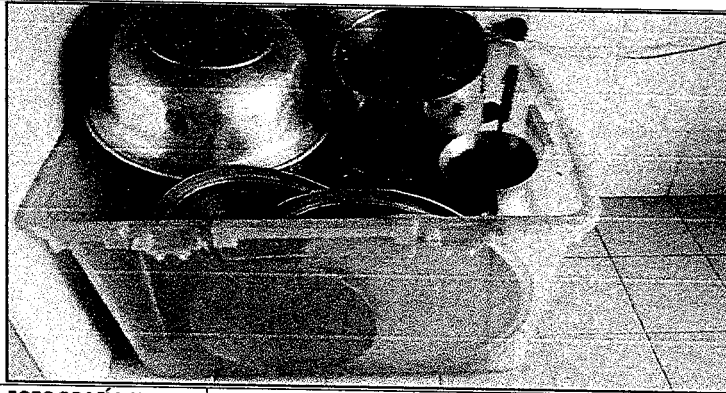
Alimentos **Aprender**

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



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 5 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

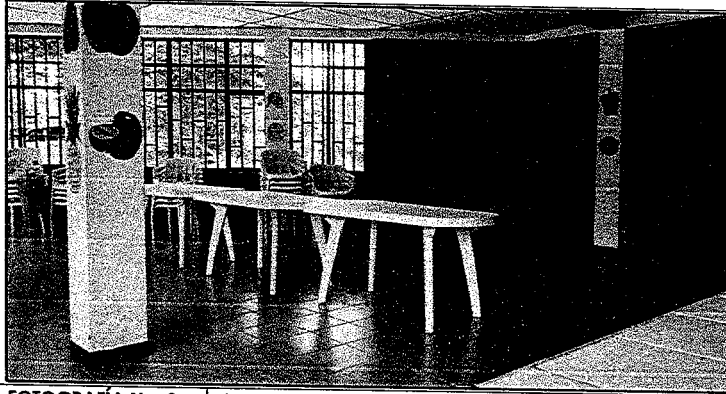


FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO.**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

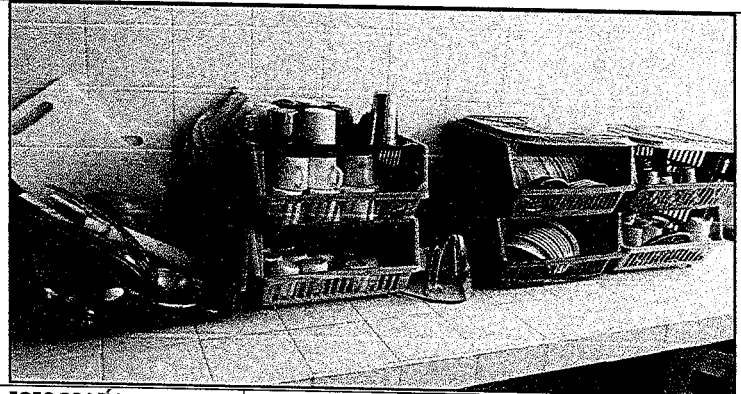


FOTOGRAFÍA No. 9 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.**

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

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA.**

Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casare
PRODUCTO CREATIVO-SCIENTIFIC



Alimentos
Aprender

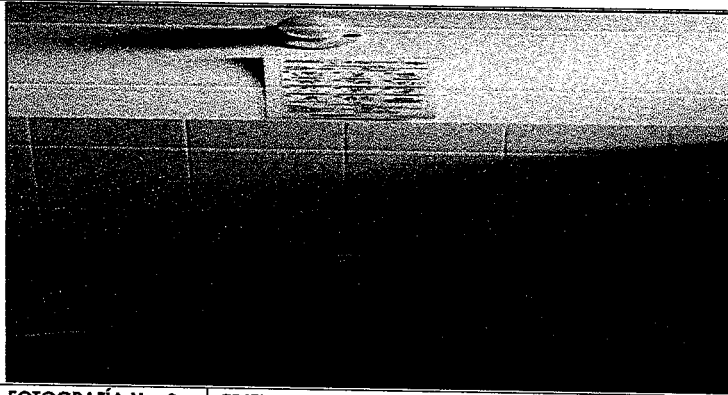
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS
ESCOLARES



edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 9 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 5: Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido)

CUMPLE ☒ NO CUMPLE

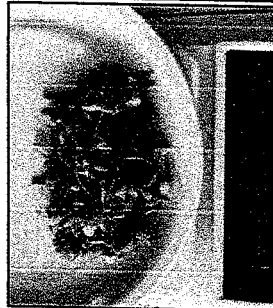
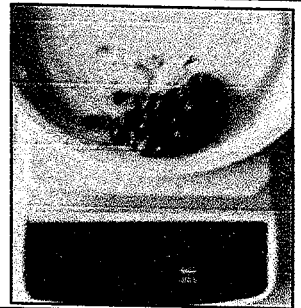
OBSERVACIONES:

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

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

CUMPLE ☒ NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

CUMPLE

Se evidencia que cumplen con el menú #12 del ciclo 3, Almuerzo.

3889



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01

FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN
PREPARADA EN SITIO

CÓDIGO: 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		Municipio:	Hato corozal
Fecha de la visita:	17/10/2023	Hora inicio:	6:00	Institución educativa:	Bonifacio Gutierrez
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	7:40	Sede educativa:	Bonifacio Gutierrez
Tipo de Complemento:	Residencias escolares X	Almuerzos	Nº. de servicios:	Servicio 58,	

Calificación:	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
---------------	--

Condiciones higiénico-sanitarias

Edificaciones e instalaciones

1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	dos Baños fuera del servicio.
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

Plan de saneamiento

Programa de Limpieza y Desinfección

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A	

Control de plagas

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	0	no hay certificado de fumigación.

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
----	---	---	--

3890

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.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	0	no se da Buen manejo
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 13-09-2023	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

3891

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No hay menaje suficiente.
Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0	No hay concepto sanitario
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	0	No hay ficha PAE.
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Faltan elementos de aseo.
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento: 83 %	
Observaciones:			

La Interventora hace presencia en la institución educativa Benéfico Gutierrez del municipio de Hato Corozal donde se verificó las condiciones de operación en el cual se observa que no hay ficha PAE, no hay concepto sanitario, no hay menaje suficiente, no se le da un buen manejo al aceite usado, no hay certificado de fumigación.

FIRMA: X Iris Eliana Camargo
NOMBRE: X Iris Eliana Camargo
CEDULA: X 7776858386
TELEFONO: X 3743380622
CARGO: X manipuladora

FIRMA: David Baldion
NOMBRE: David Baldion
CEDULA: 1095938892
TELEFONO: 3219312531
CARGO: Pkj Apoyo Intervent.

FIRMA: _____
NOMBRE: _____
CEDULA: _____
TELEFONO: _____
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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Hato Corozal	
Fecha de la visita:	17/10/2023		Institución educativa:	Bonifacio Gutierrez	
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Bonifacio Gutierrez	
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	58	No de manipuladoras:	2
				No de días de prestación:	15

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	0	N.C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	18	N.C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	126	126	C

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones:

86,6%

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

La interventoria hace presencia en la Institución educativa Bonifacio Gutierrez del municipio de Hato Corozal para la verificación de entrega de insumos e implementos de aseo donde se evidencio falta de cepillo de mano y Balsa de aseo (Blanco, Verde)



FIRMA:	FIRMA:
<i>Iris Elvira Comarino</i>	<i>David Baldion</i>
Nombre: Iris Elvira Comarino	Nombre: David Baldion
Documento: 7176859386	Documento: 1095938892
Cargo: manipuladora	Cargo: Mot Apoyo Interventoria

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	17/10/2023		Institución Educativa:	Bonifacio Gutierrez 7
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Bonifacio Gutierrez 7
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		No de servicios:	Servicios 58

Descripción del menú:	colada de harina de plátano, Huevos pericos, Pan Blanco, Sandia.			
Intercambios	Alimento:	Sandia Por Piña		
	Motivo del intercambio	No habia piña en el munic		
	Fecha:	17-10-23	Autorizado por:	Sin autorización

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Calificación	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.
Porcentaje de cumplimiento:	86 %

Observaciones: la Interventoria hace presencia en la institución educativa Bonifacio Gutierrez del municipio de Hato Corozal para la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales las cuales se evidencio intercambio No autorizado de Sandia por piña.

  	<p>Iris eliana camacho</p> <p>Nombre: Iris eliana camacho</p> <p>Documento: 1776858386</p> <p>Cargo: manipulador</p>	<p>David Baldián</p> <p>Nombre: David Baldián</p> <p>Documento: 1058938892</p> <p>Cargo: Prof. Apoyo Intercu</p>
---	--	--

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	Municipios	

Fecha de la visita: 7-01-2023

Nivel de escolaridad a verificar: primaria

Institución educativa: B+H

Sede educativa: B+H

Almuerzo -

Residuo -

[illegible]

© 2006 Pearson Education, Inc. All rights reserved.

[illegible]

	Promedio	Desviación estándar	Cóeficiente de correlación	Número de casos
Reacción emocional del paciente	0,79	0,68	0,79	100
Reacción emocional del familiar	0,79	0,68	0,79	100

[illegible][illegible][illegible][illegible]

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
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100
 101
 102
 103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 525

191124

[illegible]

Handwriting practice sheet showing various symbols and characters written on lined paper:

- Top row: A large 'X' and a large 'K'.
- Second row: A large 'X' and a large 'K'.
- Third row: A large 'X' and a large 'K'.
- Fourth row: A large 'X' and a large 'K'.
- Fifth row: A large 'X' and a large 'K'.
- Sixth row: A large 'X' and a large 'K'.
- Seventh row: A large 'X' and a large 'K'.
- Eighth row: A large 'X' and a large 'K'.
- Ninth row: A large 'X' and a large 'K'.
- Tenth row: A large 'X' and a large 'K'.
- Eleventh row: A large 'X' and a large 'K'.
- Twelfth row: A large 'X' and a large 'K'.
- Thirteenth row: A large 'X' and a large 'K'.
- Fourteenth row: A large 'X' and a large 'K'.
- Fifteenth row: A large 'X' and a large 'K'.
- Sixteenth row: A large 'X' and a large 'K'.
- Seventeenth row: A large 'X' and a large 'K'.
- Eighteenth row: A large 'X' and a large 'K'.
- Nineteenth row: A large 'X' and a large 'K'.
- Twentieth row: A large 'X' and a large 'K'.

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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

[illegible]

	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	52
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----

[illegible]

[illegible]

ICADIR: No de preparaciones que cumplen criterios de causalidad y epidemiológico / No de preparaciones verificadas	Porcentaje de cumplimiento:

[illegible][illegible][illegible]

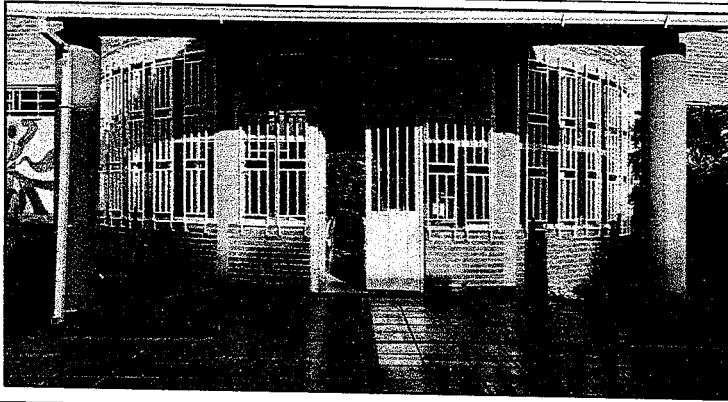
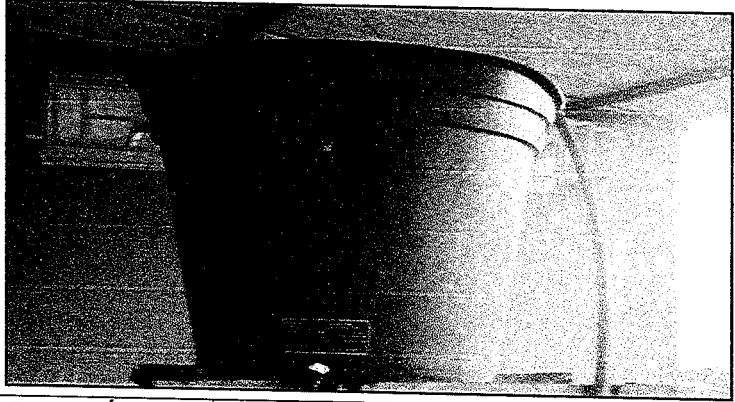
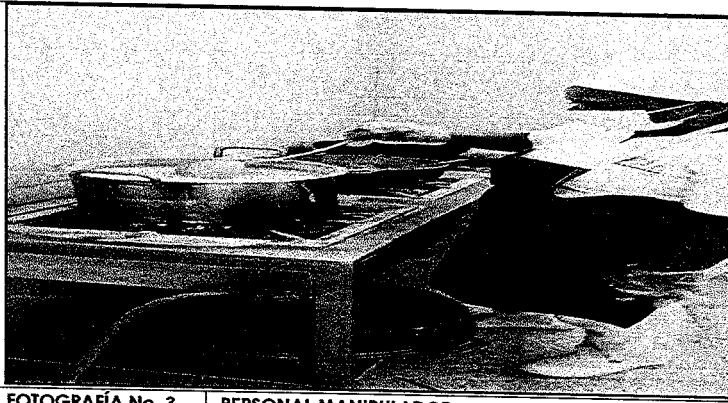
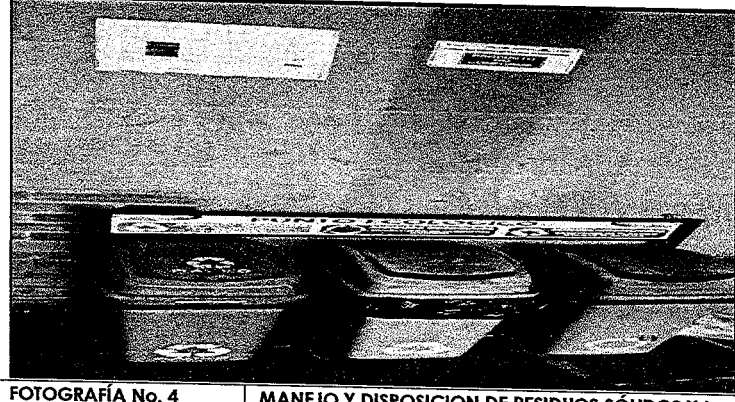
FIRMA OLIJEN REGISTRATAVISTA

[illegible]

Alimentos
Hijos separados, con una vida separada

[illegible][illegible][illegible]

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  Es el Tiempo de Casanare  Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 edimira sierra Asesorías & Consultorías 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	BONIFACIO GUTIERREZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO CARORZAL
SEDE	BONIFACIO GUTIERREZ	FECHA DE VISITA	17-10-2023		HORA INICIO:
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 INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			FOTOGRAFÍA No. 2 ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS. Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		
CUMPLE X NO CUMPLE			CUMPLE X NO CUMPLE		
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		
					
FOTOGRAFÍA No. 3 PERSONAL MANIPULADOR Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L. Ítem No 13: Existen al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		
CUMPLE X NO CUMPLE			CUMPLE X NO CUMPLE		
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casare
PRODUCTIVO FORTALECIDO-ORGANIZADO



Alimentos
Aprender

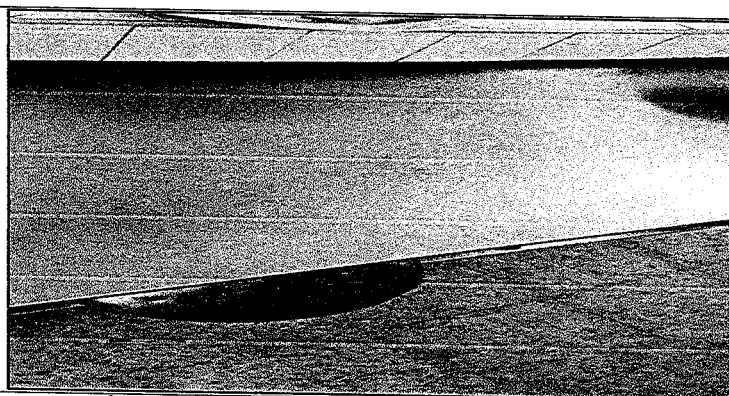


FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS
ESCOLARES



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

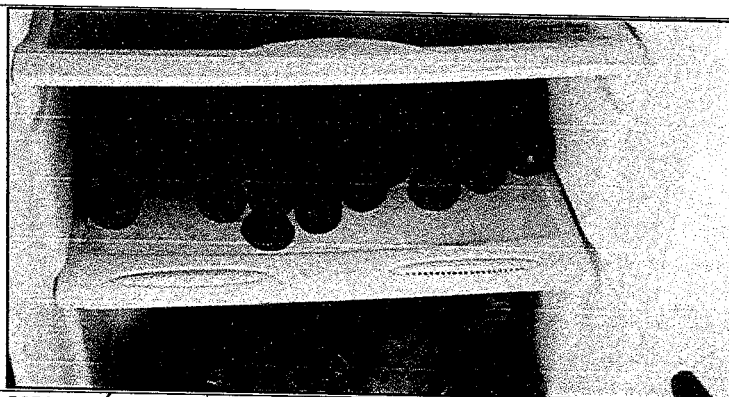


FOTOGRAFÍA No. 5 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

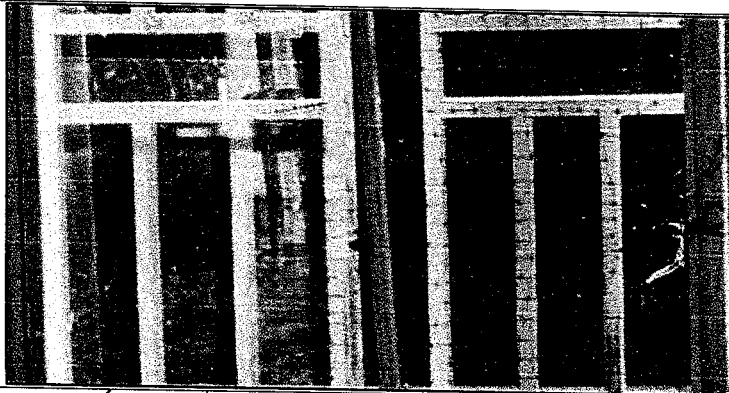


FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO.**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

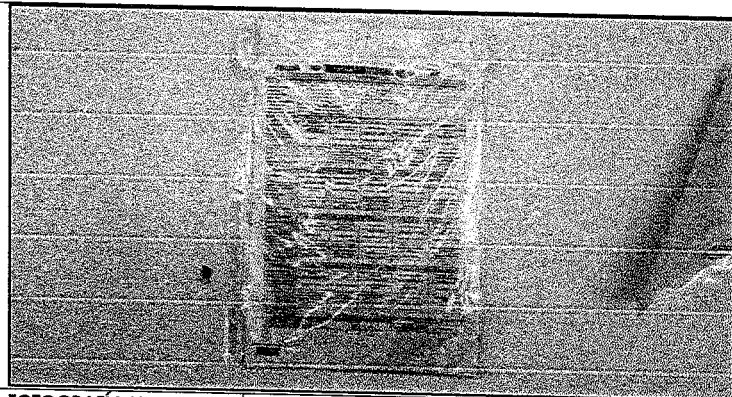


FOTOGRAFÍA No. 6 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.**

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

CUMPLE ☐ **NO CUMPLE** ☒

OBSERVACIONES: Se observa que el menaje no es suficiente para la operación del comedor escolar.

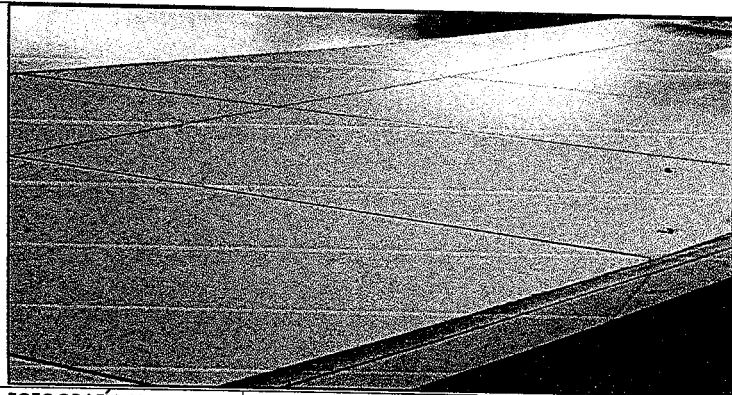


FOTOGRAFÍA No. 8 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA.**

Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

384A



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casare
PRODUCTIVO EDUCATIVO-ORGANIZADO



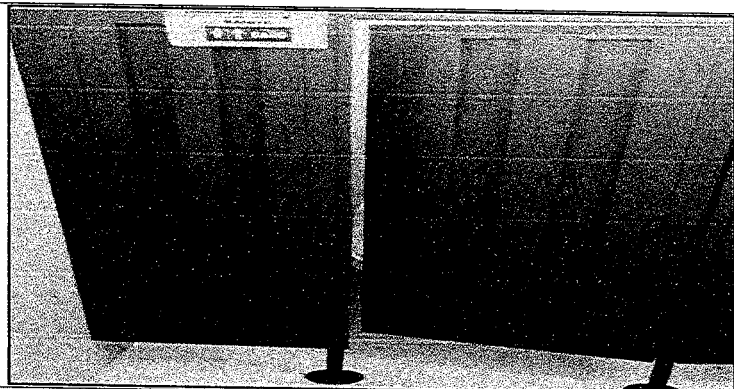
Alimentos
Aprender

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



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

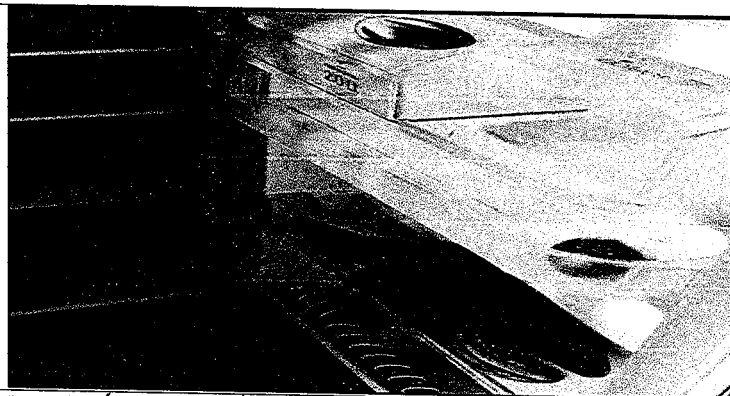


FOTOGRAFÍA No. 9 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.

CUMPLE | ☒ | **NO CUMPLE** | ☐

OBSERVACIONES:

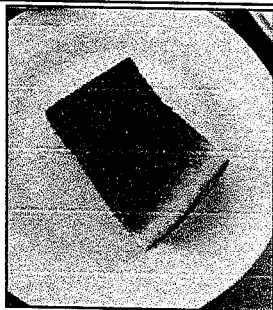
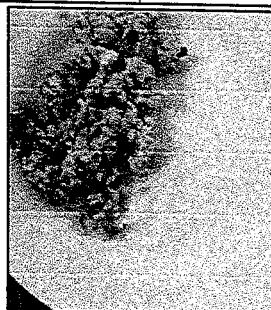
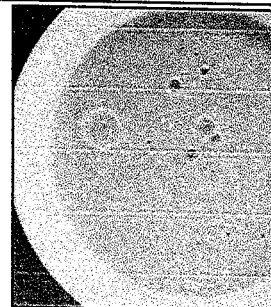
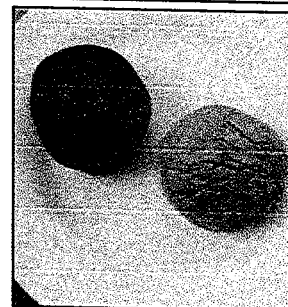


FOTOGRAFÍA No. 10 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

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

CUMPLE | ☒ | **NO CUMPLE** | ☐

OBSERVACIONES:



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

NO CUMPLE | ☐

Se evidencia que no cumplen con el menú #12 del ciclo 3, Desayuno. Se da sandía por piña en la fruta de mano.

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	TAURAMENA
Fecha de la visita:	18/10/2023	Hora inicio:	11:20	Institución educativa:	CRIEET
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	1:30	Sede educativa:	CRIEET
Tipo de Complemento:	Residencias escolares X	Almuerzos	N° de servicios:	Servicio 27.	

Calificación:	OBSERVACIONES: (Describir la acción/acción de mejora)
----------------------	---

Condiciones higiénico-sanitarias**Edificaciones e instalaciones**

1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	0	PARED DE AREA PREPARACION Y SERVICIO CON HUMEDAD Y DESPRENDIMIENTO PINTURA
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0	NO CUENTA CON DOTACION ADECUADA

Plan de saneamiento**Programa de Limpieza y Desinfección**

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	TECHOS Y PAREDES EN PARTE SUPERIOR PRESENTAN ACUMULACION SUCIEDAD.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NA	

Control de plagas

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 19-05-2023	1	

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
----	---	---	--

3899

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA	

Abastecimiento de agua y control de plagas

18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	NO CUENTA CON TANQUE ALMACENAMIENTO (El otro)
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	NO CUENTA CON REGISTRO Limpieza y desinfección

Personal manipulador

20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima

23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	

Almacenamiento

29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	NO	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	NO	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	NO	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	SE REQUIERE MANTENIMIENTO NEVERAS
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

Aseguramiento y control de la calidad

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	NO	

Participación ciudadana

47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Obligaciones contractuales

49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	NO CUMPLE CON LA TOTALIDAD DE ELEMENTOS DE ASEO ENTREGADOS
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	78.1 %

Observaciones

FIRMA: David Baldion
NOMBRE: David Baldion
CEDULA: 1095938892
TELEFONO: 3117312531
CARGO: Prof Apoyo Inter.

FIRMA: *[Signature]*
NOMBRE: Leonia Julia Lora
CEDULA: 1101250210
TELEFONO: 3134877197
CARGO: manipuladora

FIRMA: *[Signature]*
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare			Municipio:		TAURAMENA		
Fecha de la visita:	18102023			Institución educativa:		CRIEET		
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023		Sede educativa:		CRIEET		
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		No de servicios:	27	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	12
	X							

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APPLICATIVAS		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	0	NC
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	0	NC
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	0	NC
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	0	NC
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	2	2	C
7	Lavalozza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2	2	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	2	0	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	2	2	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	2	2	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	0	NC
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	12	12	C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	1	0	NC
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	1	0	NC
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	34	0	NC

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

33.33	%
-------	---

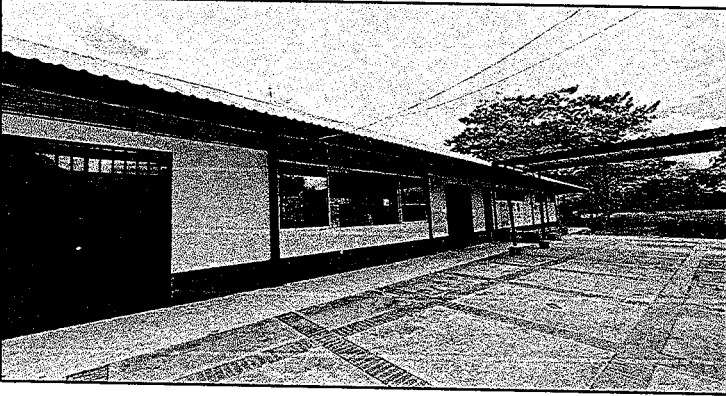
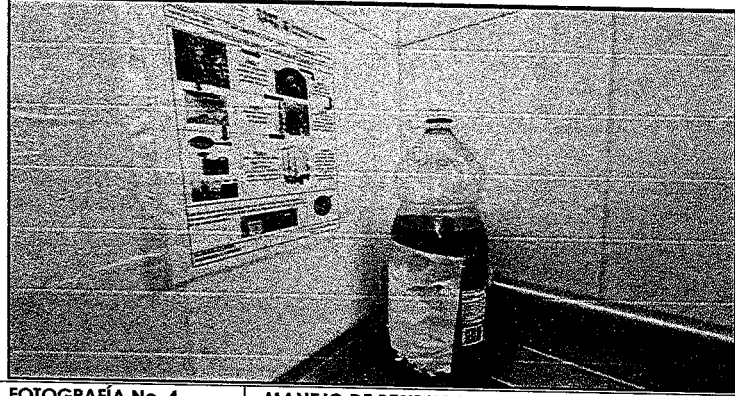
ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

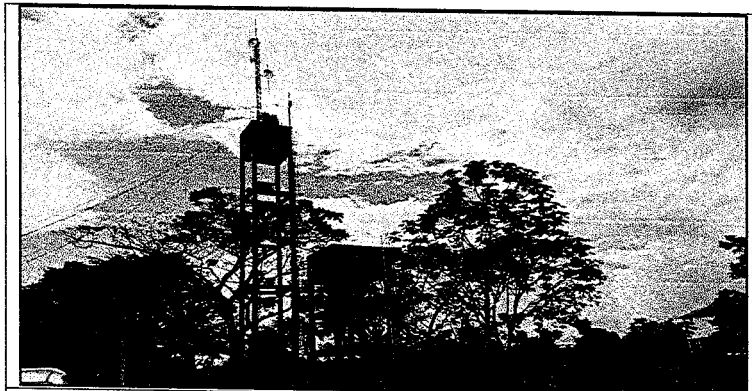


FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Maria Julia Loro	Nombre: David Baldion
Documento: 40.950-910	Documento: 1095938892
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof Apoyo Intervento

3402

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  Es el Tiempo de Casanare  Casanare  Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Edelmira Sierra Asociados & Consultorias 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		URBANO ()	
SEDE	CRIET		FECHA DE VISITA		18-10-23		HORA INICIO:		RURAL (X)
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023		CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023			HORA DE TERMINACIÓN		11:30AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X		
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS								
									
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen estado de mantenimiento.									
CUMPLE		X		NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:									
									
FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.									
CUMPLE		X		NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:									
									
FOTOGRAFÍA No. 3 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.									
CUMPLE				NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:									
									
FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Ítem No 16: Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.									
CUMPLE		X		NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:									



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

Ítem No 18: Dispone de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

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

FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

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

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

OBSERVACIONES:

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 **PERSONAL MANIPULADOR**

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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

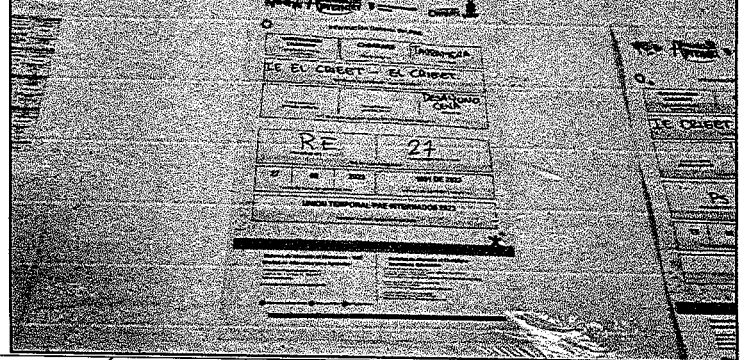
FOTOGRAFÍA No. 7 **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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

OBSERVACIONES:

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 **PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION**

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

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

FOTOGRAFÍA No. 10 **PARTICIPACION CIUDADANA**

Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE

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

OBSERVACIONES:

OBSERVACIONES:

3904



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01

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

CÓDIGO: 02

VIGENTE DESDE: MAYO 2023



CONTRATO DE CONSULTORIA N° 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Nunchia
Fecha de la visita:	26/10/2023	Hora inicio:	5:30 am	Institución educativa:	Salvador Camacho Roldán
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	7:30 am	Sede educativa:	Salvador Camacho Roldán
Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	N° de servicios:	66
		X			

CONDICIONES DE OPERACIÓN		Calificación	OBSERVACIONES (Describe la acción o acción de mejora)
Condiciones de Instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	las puertas no cuentan con barreras
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Formatos sin diligenciar.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A	No tiene sistema de extracción
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0	las Puertas no cuentan con barreras.
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	0	No tienen documentos de soporte de fumigación
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	la sede educativa restaurante escolar no cuenta con canecas.

3905

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01

CÓDIGO: 02

VIGENTE DESDE: MAYO 2023

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN
RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	No tiene trampas.
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se evidencia lavado de tanque
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

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

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1	93% Favorable.
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	0	No cuentan con instrumentos de medición
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	No cuenta con elementos de aseo completos.
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento: 78,94 %	

Observaciones

se evidencia que la institución educativa no cuenta con canecas para la recolección de residuos, las puertas no tienen barreras protectoras, no diligencian formatos, no tienen soporte de fumigación se evidencia visita de la secretaria de salud con fecha 10-02-23 con un porcentaje de 93% Favorable.

FIRMA: Sandra Maldonado
NOMBRE: Sandra Maldonado
CEDULA: 23327643
TELEFONO: 3115623409
CARGO: Manipuladora

FIRMA: David Baldion
NOMBRE: David Baldion
CEDULA: 1095938812
TELEFONO: 3217312531
CARGO: Prof. Arte Interue

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



CONTRATO DE CONSULTORIA N° 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare	Municipio:	Nunchia				
Fecha de la visita:	26/10/2023	Institución educativa:	Salvador Camacho Roldán				
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Salvador Camacho Roldán			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	66	No de manipuladoras:	2	No de días de prestación:	7

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APPLICATIVAS		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
7	Lavalozza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2	2	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	2	0	NC.
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	2.5	1	NC.
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	2.6	1	NC.
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	2	2	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	7	4	NC
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	4	1	NC.
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	4	4	C.
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	168	100	NC.

Porcentaje de cumplimiento:

63,33 %

Observaciones:

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

De evidencia incumplimiento en la cantidad de elementos de aseo requeridos.



FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Sandra F. Nalbuada	Nombre: David Baldich
Documento: 23827643	Documento: 1095938892
Cargo: Manipuladora	Cargo: Pict. Apoyo Intervent



CONTRATO DE CONSULTORIA N° 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	Municipio:	Nonchía
Fecha de la visita:	26102023	Institución Educativa:	Salvador Camacho Roldán
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N°. Contrato:	1951 de 2023
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	Sede Educativa:	Salvador Camacho R.
	Desayuno	No de servicios:	66

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú: Avena fría, huevos pericos, platano maduro cocido y naranja.

Intercambios	Alimento:	
	Motivo del intercambio	
	Fecha:	
	Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentarios y nutricionales

Cumplimiento de la minuta patron

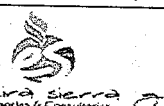
		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NC
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		80 %

Observaciones:

* Intercambio en la fruta del menú # 19 no aprobado, hecho por la manipuladora, pero si cuentan con la materia prima
* Cambio de preparación en el platano.

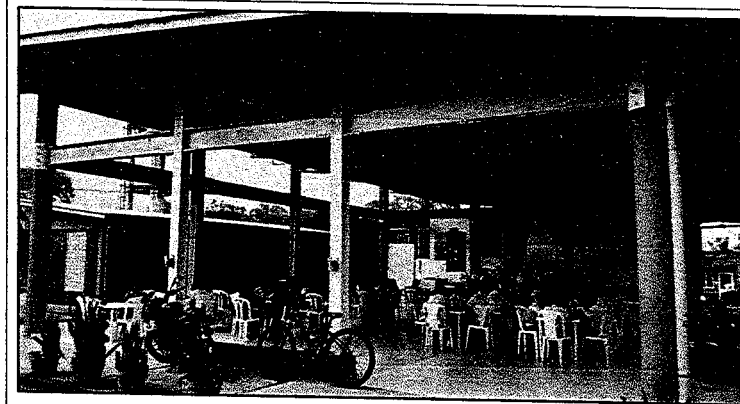


FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Sandra Maldonado	Nombre: David Baldion
Documento: 23827613	Documento: 1095938892
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof. Apoyo Interv.

	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 <small>FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3</small>
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023		

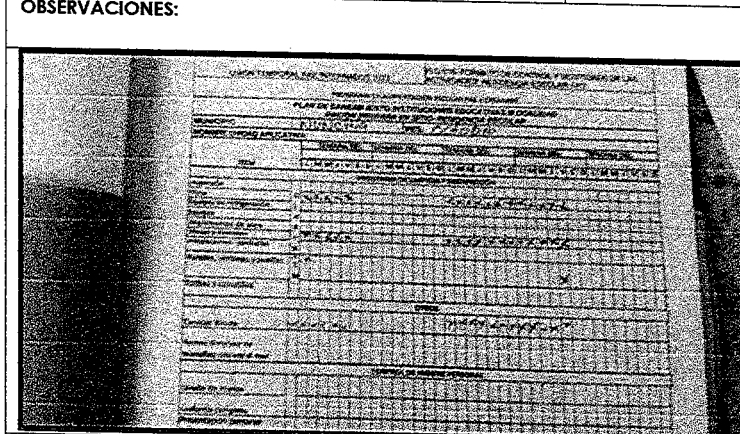
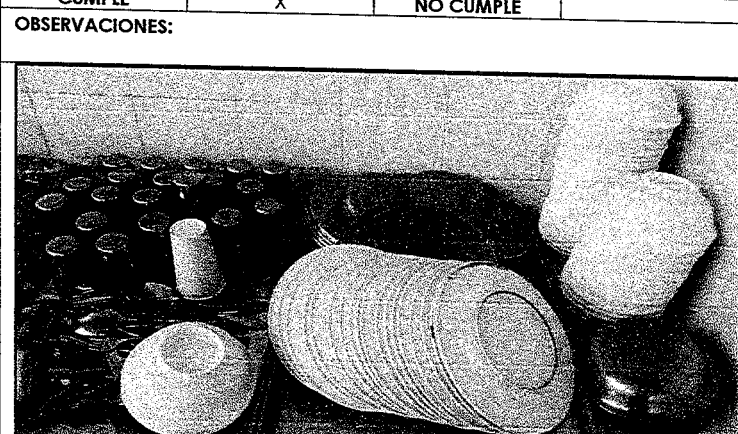
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL	
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES 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 INRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS						



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen estado de mantenimiento.	
CUMPLE	X NO CUMPLE

FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	
CUMPLE	X NO CUMPLE



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	
CUMPLE	X NO CUMPLE

FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Ítem No 9: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	
CUMPLE	X NO CUMPLE

OBSERVACIONES: Verificando el formato de plagas se evidencia presencia de plagas

OBSERVACIONES:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Es el Tiempo de **Casanare**
- PRODUCTIVO ESPÍRITU COLOMBIANO



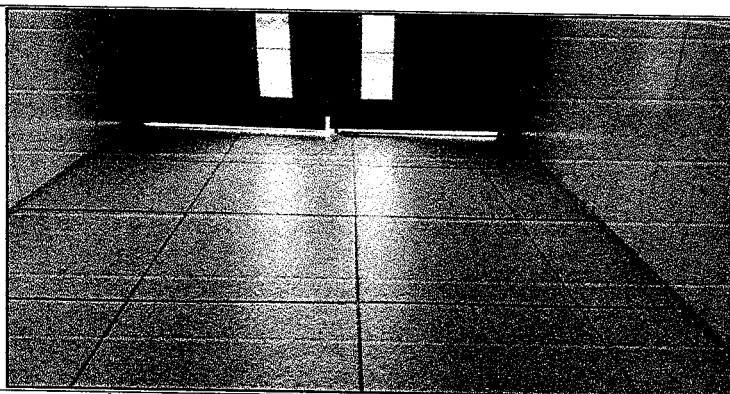
Alimentos **Aprender**

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



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 5 CONTROL DE PLAGAS

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

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

OBSERVACIONES: Puertas sin aditamentos



FOTOGRAFÍA No. 6 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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

OBSERVACIONES: Se evidencia que no tienen canecas



FOTOGRAFÍA No. 7 PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

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

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

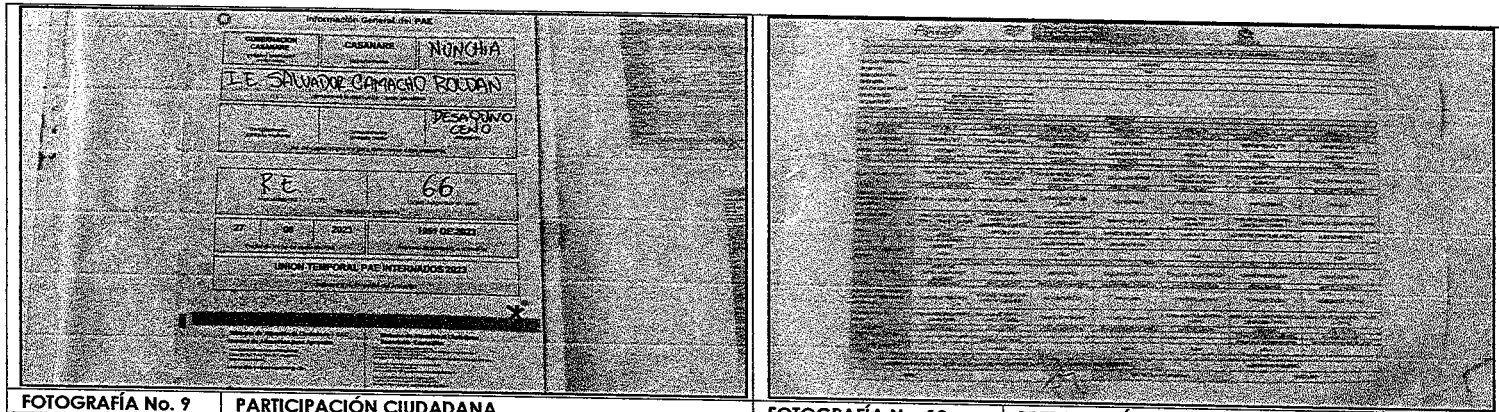
Ítem No 41: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

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

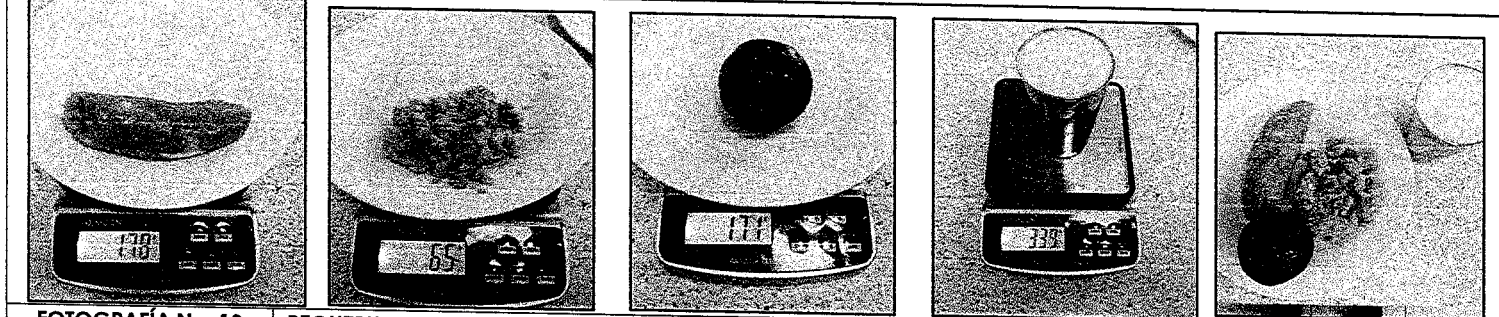
OBSERVACIONES:

3912

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  Es el Tiempo de Casanare 	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 edwin sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-HF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023		



FOTOGRAFÍA No. 9 PARTICIPACIÓN CIUDADANA Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) <table style="width:100%;"> <tr> <td style="width:33%;">CUMPLE</td> <td style="width:33%; text-align: center;">X</td> <td style="width:33%;">NO CUMPLE</td> </tr> </table> OBSERVACIONES:	CUMPLE	X	NO CUMPLE	FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. <table style="width:100%;"> <tr> <td style="width:33%;">CUMPLE</td> <td style="width:33%; text-align: center;">X</td> <td style="width:33%;">NO CUMPLE</td> </tr> </table> OBSERVACIONES:	CUMPLE	X	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
CUMPLE	X	NO CUMPLE					



FOTOGRAFÍA No. 13	REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se evidencia intercambios en la preparación del plátano, e intercambio en la fruta, cumple con gramajes de componentes para el tiempo de comida almuerzo		

3913

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Tamara
Fecha de la visita:	26/02/2023	Hora inicio:	10:30 am	Institución educativa:	victor Gomez Corredor
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	1:30 pm	Sede educativa:	Victor Gomez Corredo.
Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	Nº. de servicios:	87.
		X Almuerzo			

Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción/acción de mejora)
--------------	--

Condiciones higiénico-sanitarias		
Estructuras e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1

Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.

Control de plagas		
-------------------	--	--

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0 No se evidencia soporte de fumigación.

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
---	--	--

13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0 El recipiente que hay no tiene tapa
----	---	--

3914

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N-A	No hay trampas.
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: <u>22-10-23</u>	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

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

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1.	
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1.	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1.	

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	0	No cuenta con instrumentos de medición.

47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	No están completos los elementos de aseo.
----	---	---	---

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento:

89,18%

Observaciones:
En visita de verificación de servicio se evidencia que no tienen soporte de fumigación, no cuentan con canecas, no tienen instrumentos de medición, no cuentan con el total de elementos de aseo.

FIRMA: Mariana Luján
NOMBRE: Mariana Luján
CEDULA: 24144262
TELÉFONO: 3212721534
CARGO: Ecoviva

FIRMA: David Baldion
NOMBRE: David Baldion
CEDULA: 1095938892
TELÉFONO: Prof. apoyo
CARGO: Prof. apoyo

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



3916

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Tamara.
Fecha de la visita:	26/10/23		Institución Educativa:	Victor Gomez Correbi
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Victor Gomez Correbi
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	87.	
Almuerzo				

Descripción del menú:	Goulash de carne, arroz blanco, yuca dorada, sorbete de tomate de arbol.			
Intercambios	Alimento:			
	Motivo del intercambio	Fecha:	Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patron

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	NC
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NC
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		80 %

Observaciones

* No les llevo fideos.

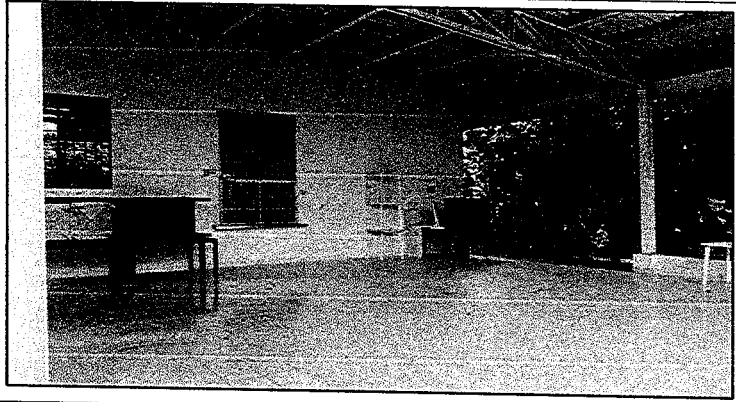
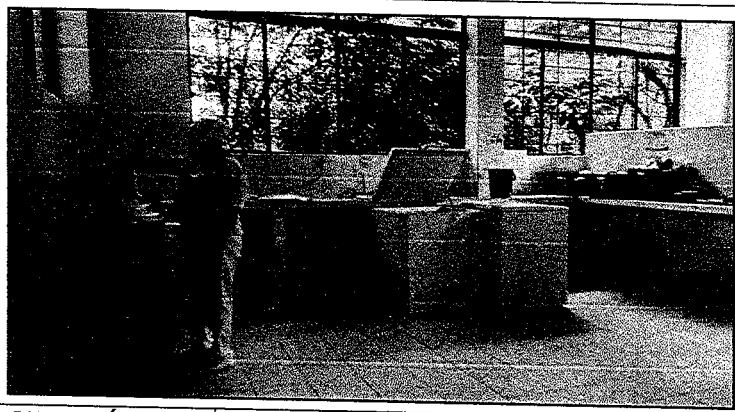
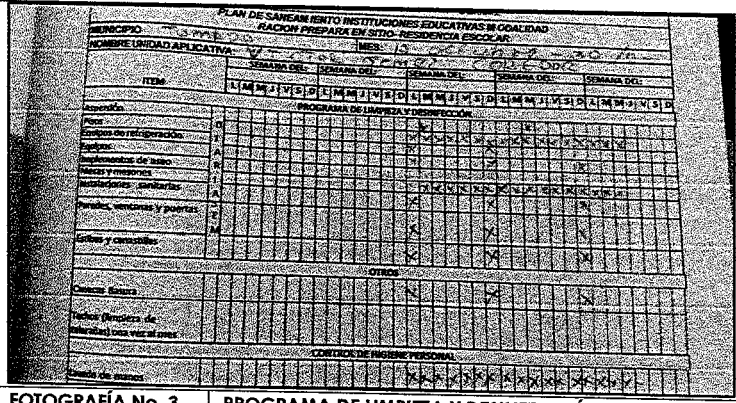
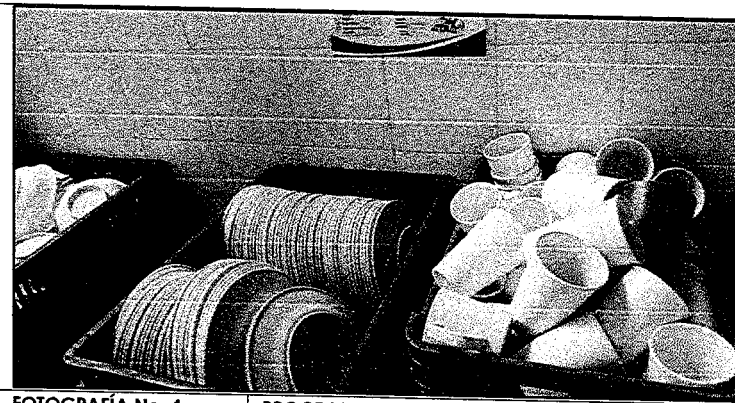


Alimentos
Aprender

FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Mariana J. J. J.	Nombre: David Baldin
Documento: 24144262	Documento: 109593887
Cargo: Cocinera	Cargo: Prof. Apoyo Intor.

193

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	VICTOR GOMEZ CORREDOR		ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA		URBANO ()	RURAL (X)
SEDE	VICTOR GOMEZ CORREDOR		FECHA DE VISITA	26-10-23		HORA INICIO:	10:30 AM		
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 INRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X		
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS								
<div><div></div><div></div></div>									
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES					FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES				
Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen estado de mantenimiento.					Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.				
CUMPLE X NO CUMPLE					CUMPLE X NO CUMPLE				
OBSERVACIONES:					OBSERVACIONES:				
<div><div></div><div></div></div>									
FOTOGRAFÍA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					FOTOGRAFÍA No. 4 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					Ítem No 9: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.				
CUMPLE X NO CUMPLE					CUMPLE X NO CUMPLE				
OBSERVACIONES:					OBSERVACIONES:				

3979



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casare
PRODUCTO EDUCATIVO-CONSUMIBLE



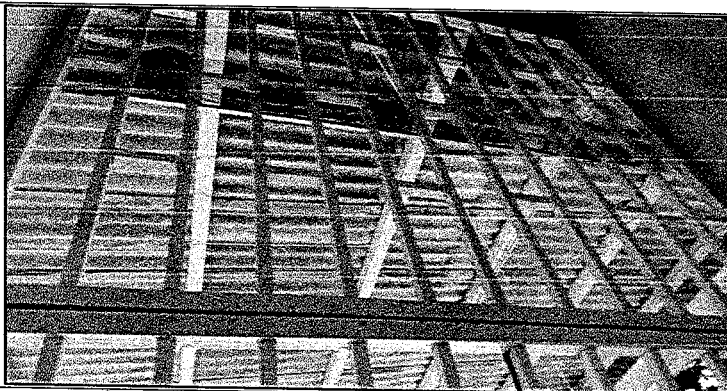
Alimentos
Aprender

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



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 5 CONTROL DE PLAGAS

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

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

OBSERVACIONES: Verificando el formato de plagas se evidencia presencia de plagas



FOTOGRAFÍA No. 7 PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

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

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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

OBSERVACIONES: Se evidencia que tiene caneca pero esta esta sin tapa.

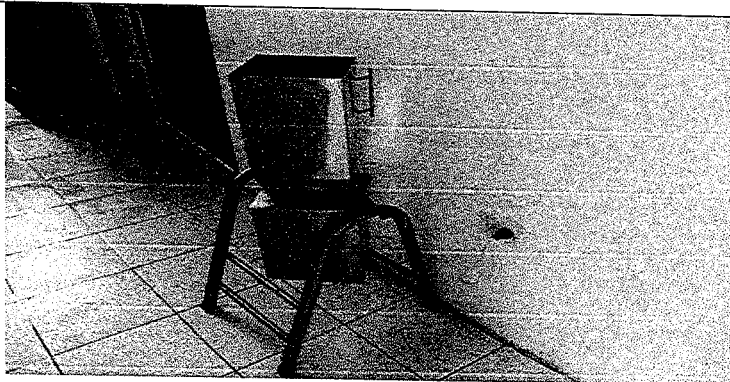


FOTOGRAFÍA No. 8 ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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

OBSERVACIONES:



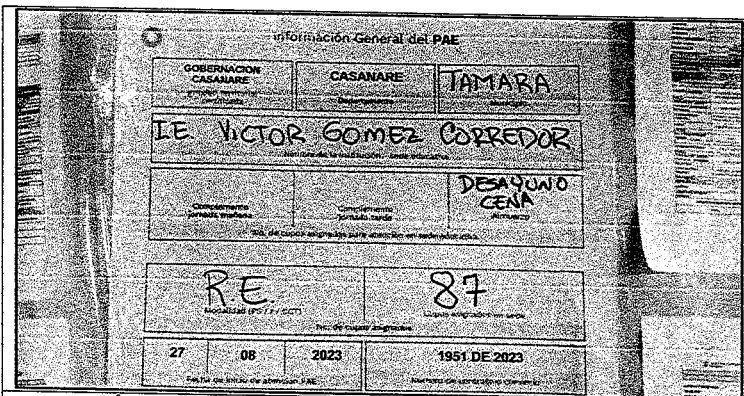
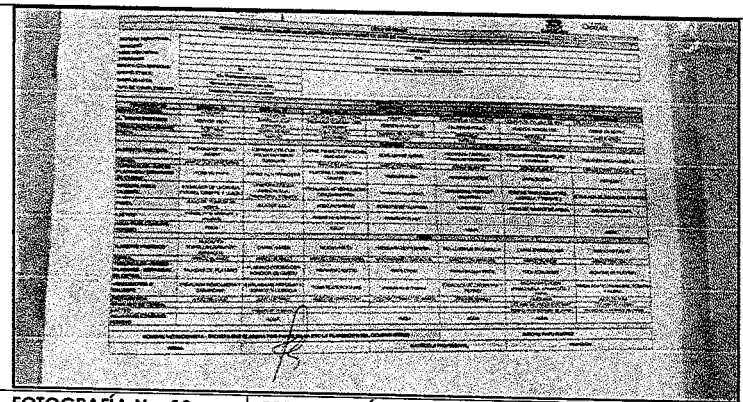
FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

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

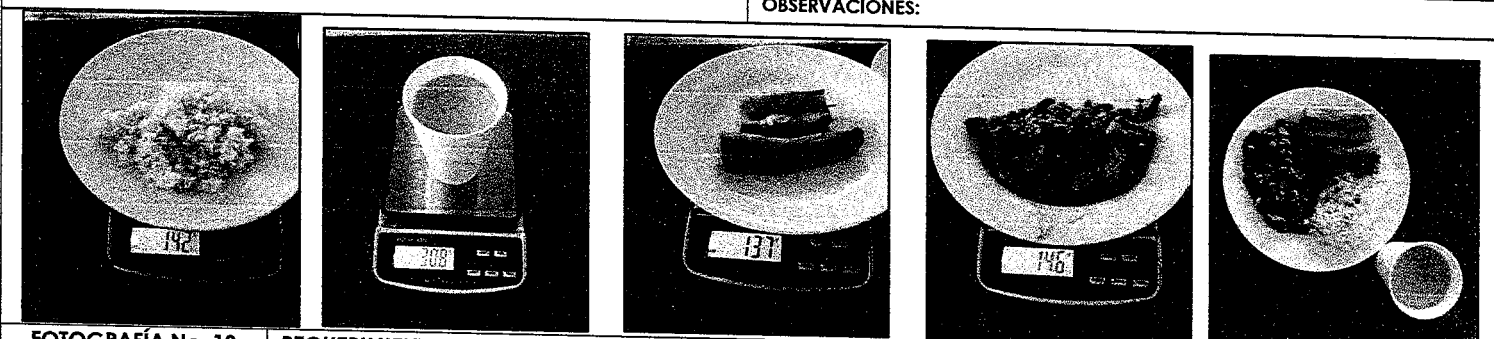
OBSERVACIONES:

746

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

FOTOGRAFÍA No. 9 PARTICIPACIÓN CIUDADANA
Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐



FOTOGRAFÍA No. 13 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.
CUMPLE ☐ **NO CUMPLE** ☒
OBSERVACIONES Se evidencia intercambios en el sorbete y en el arroz, cumple con gramajes de componentes para el tiempo de comida almuerzo

3921

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	31/10/2023	Hora inicio:	10:00	Institución educativa:	Gaviotas
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	11:00	Sede educativa:	Gaviotas
Tipo de Complemento:	Residencias escolares X	Almuerzos	Nº. de servicios:	25 servicios	

Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
---------------------	--

Condiciones higiénico-sanitarias**Edificaciones e instalaciones**

1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

Plan de saneamiento**Programa de limpieza y Desinfección**

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	

Control de plagas

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	0	No hay certificado de fumigación.

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
----	---	---	--

3922

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		 		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01		
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO						CÓDIGO: 02		
						VIGENTE DESDE: MAYO 2023		
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023								
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.								
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.					1		
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.					1		
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.					1		
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.					N.O		
Abastecimiento de agua y control de plagas								
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.					1		
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 13-10-23.					1		
Personal manipulador								
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.					1		
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.					1		
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.					1		
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima								
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).					N.O		
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.					N.O		
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.					N.O		
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.					N.O		
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).					N.O		
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.					N.O		
Almacenamiento								
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.					1		
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.					1		
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.					1		
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.					1		
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					N.O		
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima					1		

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

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

Preparación, ensamble y distribución

36 Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. 1

37 Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. 1

38 Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de 1

39 Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. 1

40 Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. 1

41 Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. N.O

42 Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso N.O

43 Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad. N.O

44 Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. 1

Aseguramiento y control de la calidad

45 El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos 0 No hay conceptos

46 Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. N.O

Participación ciudadana

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

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

Obligaciones contractuales

49 La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). 1

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento:

94%

Observaciones

La Interventoría hace presencia en la sede Baviotas para la verificación de condiciones de operación. En la Etapa de prelistamiento para el servicio mes 2 del ciclo 1- donde se evidencia cumplimiento.

FIRMA: X. W. Nelly R. G.
NOMBRE: X. W. Nelly Rodríguez
CEDULA: X39657977
TELEFONO: 3138047154
CARGO: X. Escano

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

FIRMA: _____
NOMBRE: _____
CEDULA: _____
TELEFONO: _____
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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Mani	
Fecha de la visita:	31/10/2023		Institución educativa:	Gaviotas.	
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Gaviotas.	
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	25	No de manipuladoras:	1
	X	No de días de prestación:		15	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS

		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
7	Lavalozza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	3,5	3,5	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	63	63	C

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

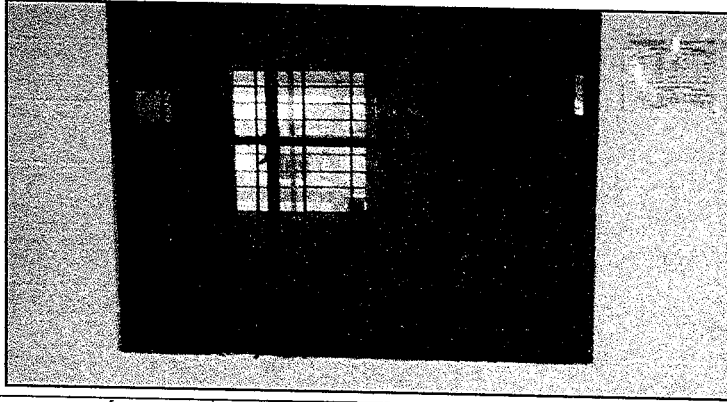
100%

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

La Interventoria hace presencia en Sede Gaviotas para verificación de entrega de insumos e implementos de aseo dando cumplimiento a la entrega



FIRMA:	FIRMA:
XU. NELLY R. G.	David Baldion
Nombre: XU. Nelly Rodriguez G.	Nombre: David Baldion
Documento: 39657977	Documento: 095938892
Cargo: Escoba	Cargo: Prof Apoyo Interventoria.

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL					
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.				
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI
SEDE	GAVIOTAS	FECHA DE VISITA	31-10-23	HORA INICIO:	9:30 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES			FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		
					
FOTOGRAFÍA No. 3 PERSONAL MANIPULADOR			FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L		
Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			Ítem No 13: Existen al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casanare
PRODUCTO COLECTIVO-CONSENSO



Alimentos
Aprender

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



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

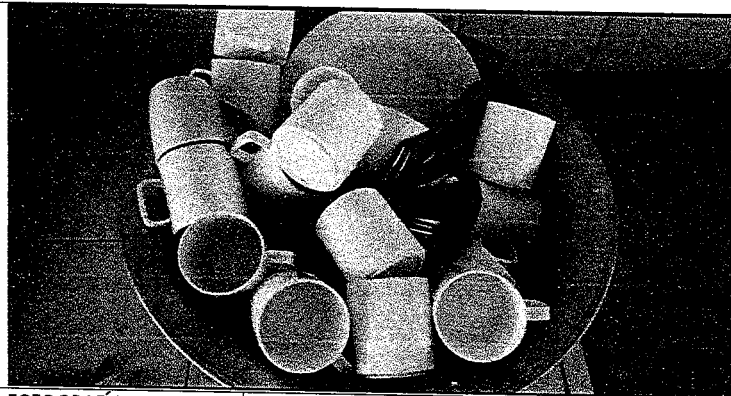


FOTOGRAFÍA No. 5 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.

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

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

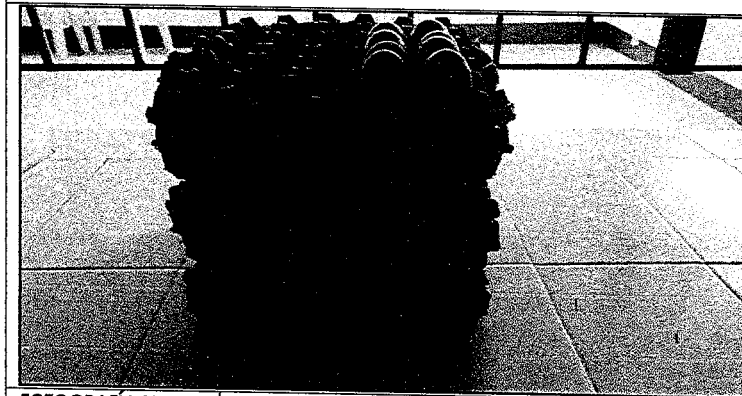


FOTOGRAFÍA No. 6 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.

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

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

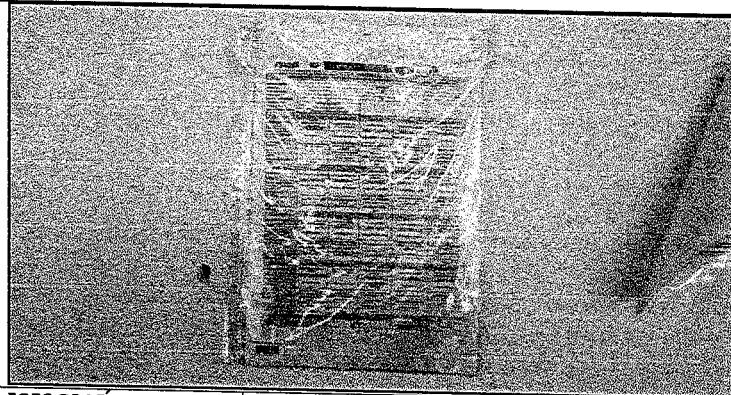


FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO.

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

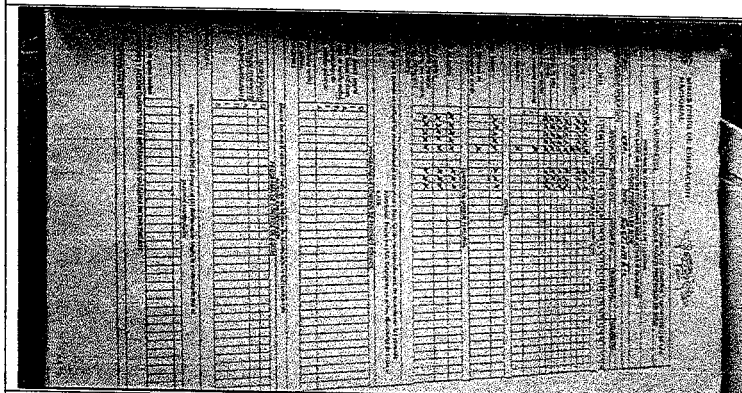


FOTOGRAFÍA No. 8 PARTICIPACIÓN CIUDADANA.

Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

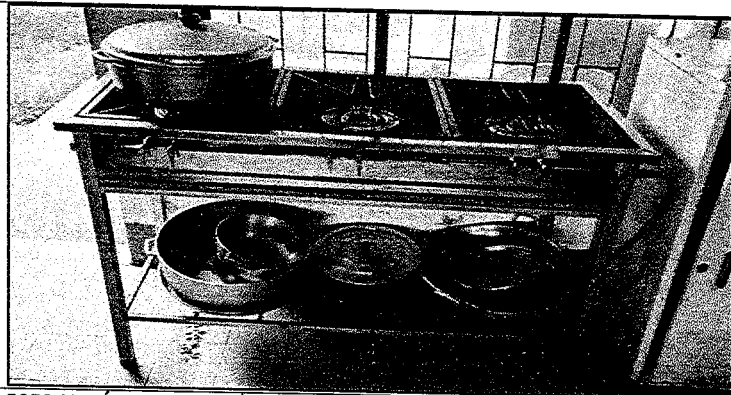


FOTOGRAFÍA No. 9 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el tiempo de
Casanare
PRODUCTO EDUCATIVO-ESCOLAR



Alimentos
Aprender

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



edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

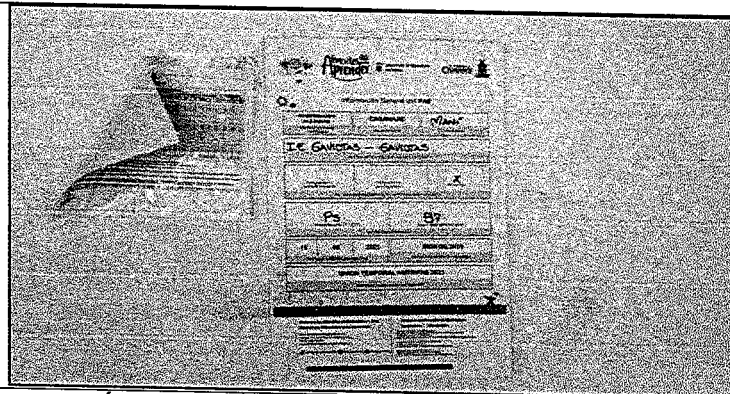


FOTOGRAFÍA No. 9 **MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Ítem No 13: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



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

Ítem No 40: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

3928

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	31/10/2023	Hora inicio:	10:30	Institución educativa:	Jesús Bernal Pinzón
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	1:20	Sede educativa:	Pablo Antonio Barrera
Tipo de Complemento:	Residencias escolares x	Almuerzos	Nº. de servicios:	Servicios 18.	

Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
--------------	--

Condiciones higiénico sanitarias**Edificaciones e instalaciones**

1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Baño compartido
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

Plan de saneamiento**Programa de Limpieza y Desinfección**

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	

Control de plagas

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 1-09-2023.	1	

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
----	---	---	--

3929

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O	

Abastecimiento de agua y control de plagas

18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: <u>27-10-23</u>	1	

Personal manipulador:

20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima

23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	

Almacenamiento

29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

35 La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. 7

Preparación, ensamble y distribución

36 Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. 1

37 Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. 7

38 Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de 1

39 Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. 1

40 Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. 1

41 Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. 1

42 Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso N.O

43 Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad. N.O

44 Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. 0 No hay vasos.

Aseguramiento y control de la calidad

45 El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos 0 No hay concepto

46 Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. 1

Participación ciudadana

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

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

Obligaciones contractuales

49 La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). 7

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento:

92.1%

Observaciones

La Interventoria hace presencia en la sede Pablo Antonio Bernal del municipio de Maní donde se verificó las condiciones de operación el cual se evidencio falta de menaje, falta de concepto sanitario, Se verificó el gramaje del menú 2 del ciclo 1.

FIRMA: Cuel

NOMBRE: Constanza Jaro

CEDULA: 39949369

TELEFONO: 3214998458

CARGO: Manipuladora.

FIRMA: David Baldion

NOMBRE: David Baldion

CEDULA: 1095938897

TELEFONO: 3219312551

CARGO: Prof. Apoyo Interventor

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

TELEFONO:

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Maní	
Fecha de la visita:	31/10/2023		Institución educativa:	Jesús Bernal	
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Pablo Antonio	
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	18	No de manipuladoras:	1
	X			No de días de prestación:	15

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APPLICATIVAS		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	1	1	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	3,5	3,5	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	63	63	C

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

100%. %

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

la interventoria hace presencia en la sede Pablo Antonio del municipio de Maní para la entrega de insumos e implementos de aseo el cual dio cumplimiento.



FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Constanza Jara Reyes	Nombre: David Baldion
Documento: 39949369	Documento: 1095938892
Cargo: Manipuladora.	Cargo: Prof APO 70 Interventor



CONTRATO DE CONSULTORIA N° 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:				Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	31/10/2023	Institución educativa:	Jesús Bernal Pinzón		
Operador:	PAE INTERNADOS 2023	Sede educativa:	Pablo Antonio Barrera		
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	Servicios 18.	

Descripción del menú: Espagueti con pollo cocido, tajadas plátano, ensalada zanahoria, tomate, cilantro, sorbete de guayaba.

Intercambios	Alimento:			
	Motivo del intercambio	Fecha:	Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patron

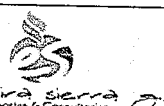
		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	1
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patron adoptada.	1
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	1
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	1
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	1
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	1
13	En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	1
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.	1
Porcentaje de cumplimiento:		100.00%

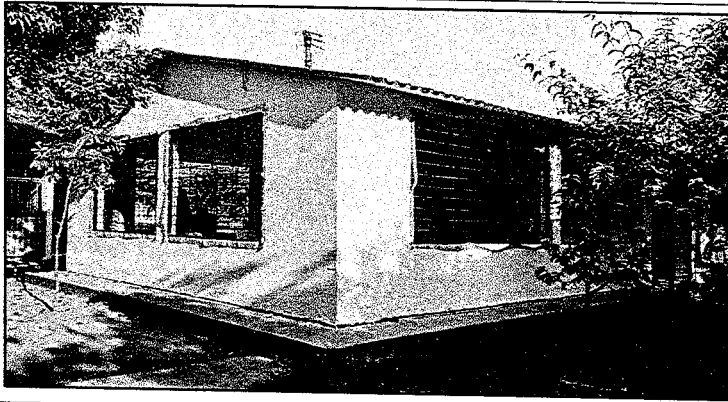
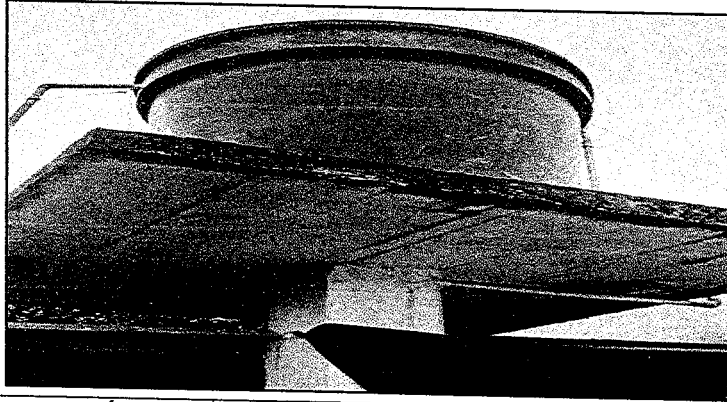
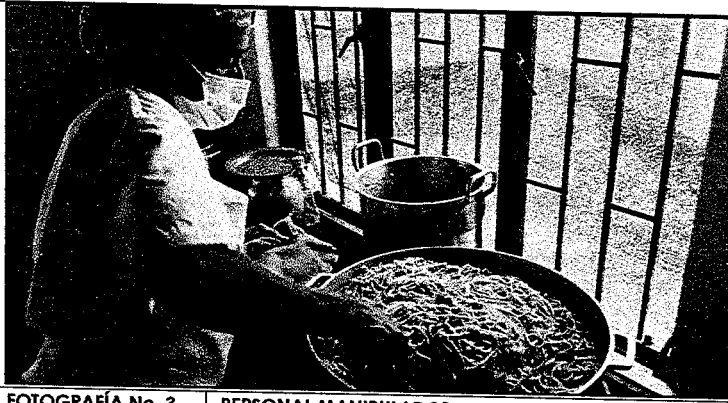
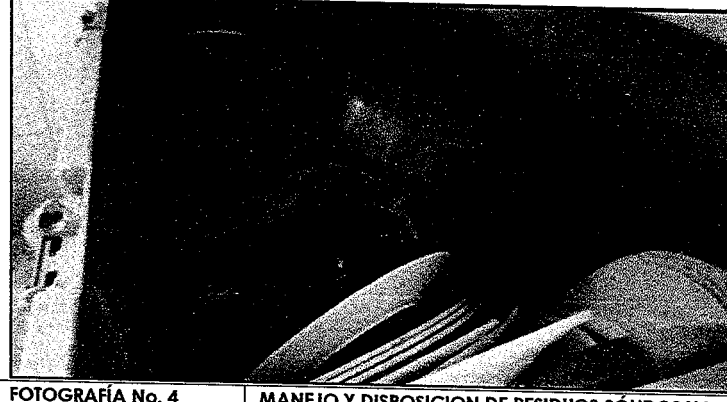
Observaciones

La interventoría hace presencia en la sede Pablo Antonio Bernal del municipio de Maní para la verificación de requerimientos de alimentos y nutricionales donde se evidencia cumplimiento.



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Constanza Jara D.	Nombre: David Baldión
Documento: 39949369	Documento: 1095938892
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof Apoyo Intervent

	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Edelmira Sierra Asesorías & Consultorías 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	JESUS BERNAL PINZON	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI
SEDE	PABLO ANTONIO BARRERA	FECHA DE VISITA	31-10-23	HORA INICIO:	10:30 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			FOTOGRAFÍA No. 2 ABASTECEIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS. Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		
CUMPLE X NO CUMPLE			CUMPLE X NO CUMPLE		
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		
					
FOTOGRAFÍA No. 3 PERSONAL MANIPULADOR Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L Ítem No 13: Existen al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		
CUMPLE X NO CUMPLE			CUMPLE X NO CUMPLE		
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casanare
PROYECTO EDUCATIVO-CONDOMINIO



Alimentos
Aprender

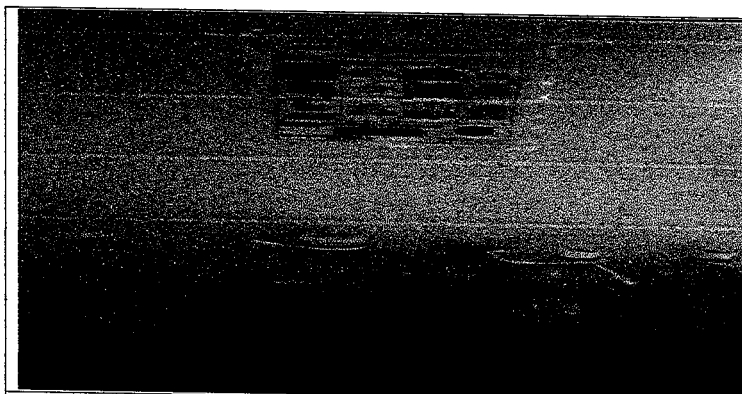


FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS
ESCOLARES



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

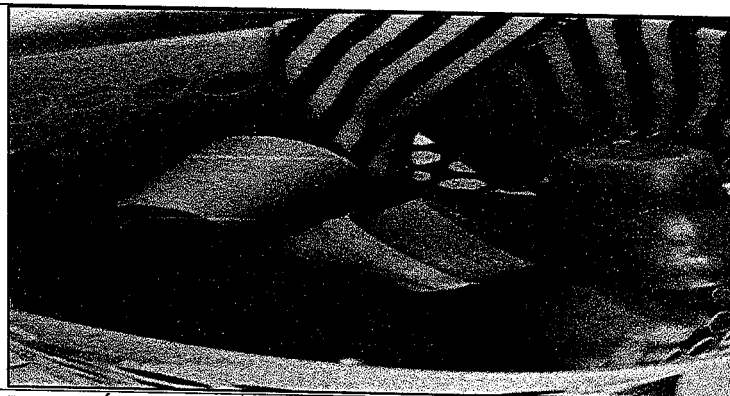


FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**

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

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

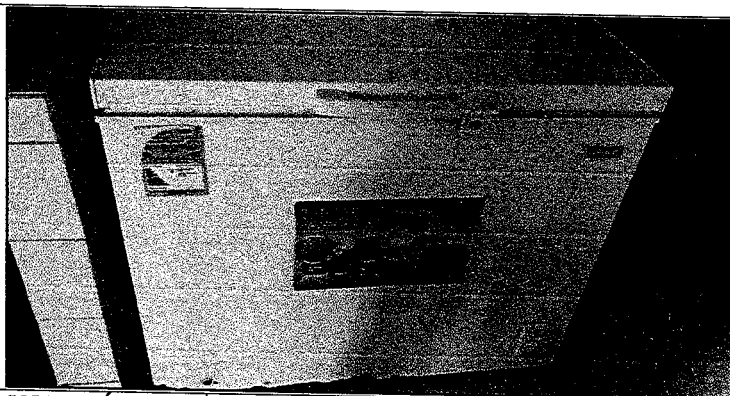


FOTOGRAFÍA No. 6 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.**

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

CUMPLE ☐ **NO CUMPLE** ☒

OBSERVACIONES: No se tiene menaje suficiente para los servicios.

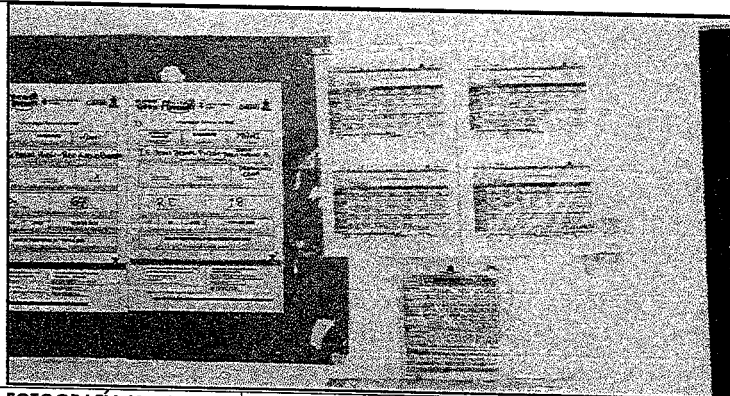


FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO.**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

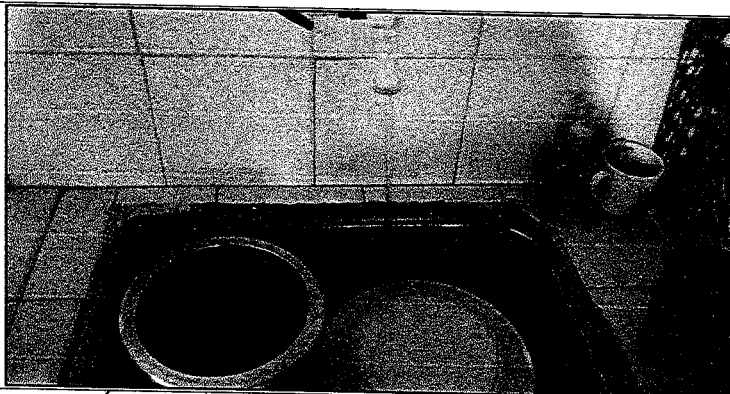


FOTOGRAFÍA No. 8 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA.**

Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

3936



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el tiempo de
Casanare
- PRODUCTIVO FORTALECIMIENTO EDUCATIVO -



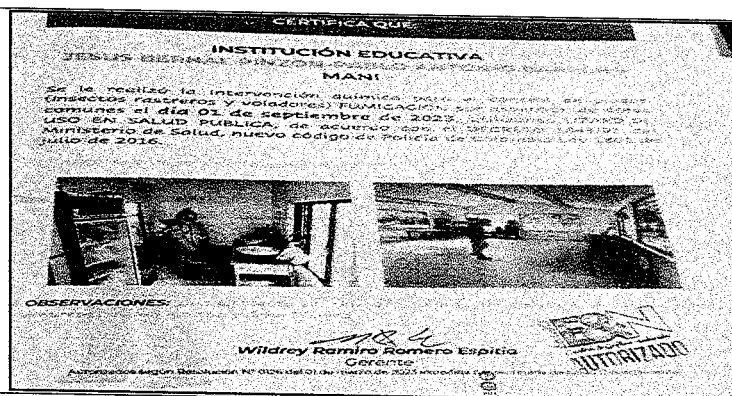
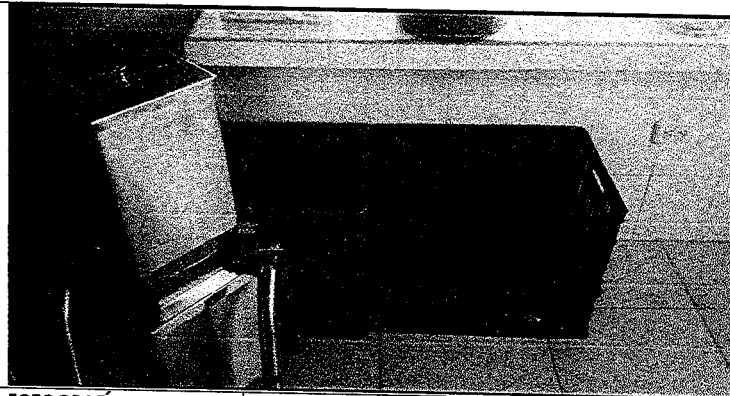
Alimentos
Aprender

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



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 9 EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 12: Se realiza un control de plagas y se encuentra con los siguientes documentos soportes: diagnostico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentra diligenciadas de forma adecuada y oportuna.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

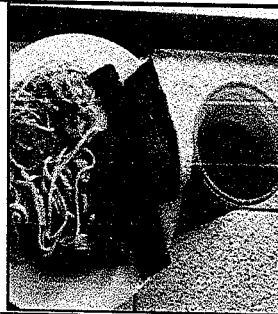
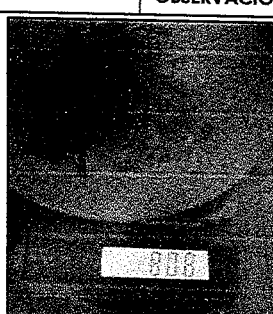
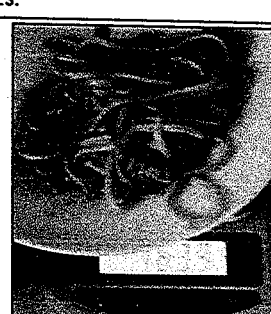
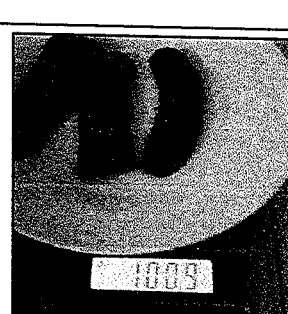
OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

CUMPLE ☒

Se evidencia que cumplen con el menú # 2 del ciclo 1, almuerzo.

3939

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		 		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01			
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO									CÓDIGO: 02
									VIGENTE DESDE: MAYO 2023
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023									
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.									
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE				Municipio:		Maní	
Fecha de la visita:		21/10/2023		Hora inicio:		8:10		Institución educativa:	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación:		10:00		Sede educativa:	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos		N°. de servicios:		mundo nuevo	
								Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
Condiciones higiénico-sanitarias									
Edificaciones e instalaciones									
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.					1			
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.					1			
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.					1			
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento					1			
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).					1			
Plan de saneamiento									
Programa de Limpieza y Desinfección									
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					1			
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					1			
8	Los implementos (pañeros absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.					1			
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.					1			
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					N.A			
Control de plagas									
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.					1			
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:					0	No hay certificado.		
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos									
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.					1			

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

Aseguramiento y control de la calidad

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0	No hay concepto sanitario
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1	

Participación ciudadana

47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Obligaciones contractuales

49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Falta jabón manos
----	---	---	-------------------

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento:

927%

Observaciones

La Interventoría hace presencia en la sede Mundo Nuevo de la institución educativa Jesús Bernal Pinzón donde se evidencia que falta jabón antibacterial - No hay concepto sanitario, no hay certificado de fumigación.

FIRMA: David Baldián

NOMBRE: David Baldián

CEDULA: 1095938812

TELEFONO: 3217312531

CARGO: Prof. Apt. d. n. e.

FIRMA: Diana Rendueño

NOMBRE: Diana Clotilde Rendueño

CEDULA: 77796668015

TELEFONO: 3748466935

CARGO: manipuladora

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

TELEFONO:

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:			Institución educativa:	Jesus Bernal		
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Mundo nuevo		
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	15

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APPLICATIVAS

		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
7	Lavalozza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	0	N-C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	100	100	C

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

93.1 %

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

La Interventoría hace presencia en la sede Jesús Bernal pinto sede Mundo nuevo del municipio de Maní donde se verifico la entrega de insumos y elementos de aseo jabon de antibacterial para el personal manipulator.



FIRMA:

Diana Elvia Rendiera
Nombre: *Diana Elvia Rendiera*
Documento: *77566845*
Cargo: *manipuladora*

FIRMA:

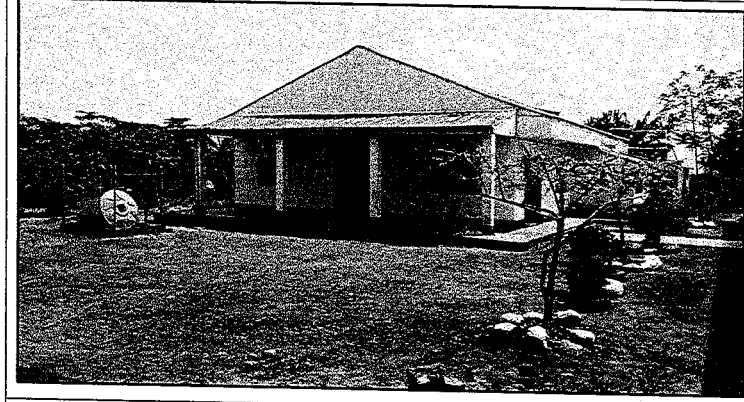
David Baldion
Nombre: *David Baldion*
Documento: *1095938892*
Cargo: *Prof y pto Interun.*

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 edelmira sierra <small>Asesorías & Consultorías</small>
CONTRATO DE CONSULTORÍA 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.

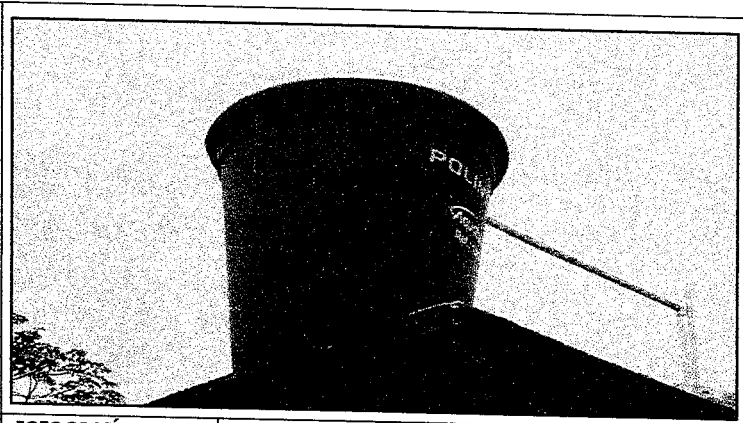
INFORMACIÓN GENERAL					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINZON	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI
SEDE	MUNDO NUEVO	FECHA DE VISITA	31-11-23	HORA INICIO:	9:30 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X

SERVICIO RESIDENCIAS



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



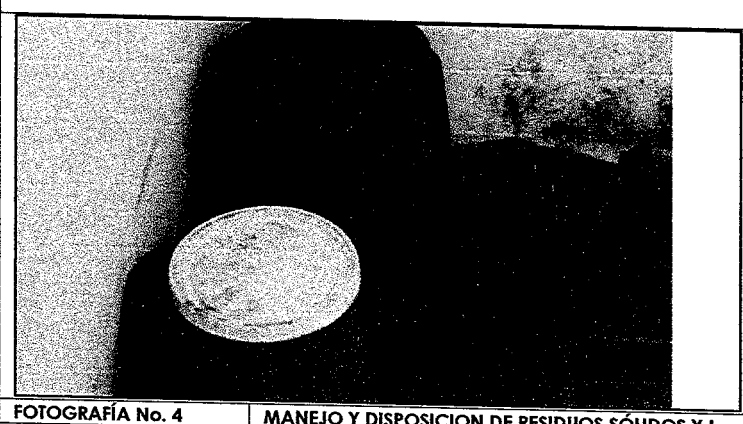
FOTOGRAFÍA No. 2 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.**
Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 3 | **PERSONAL MANIPULADOR**
Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



FOTOGRAFÍA No. 4 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**
Ítem No 13: Existen al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:			



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casare
PROYECTO COMUNITARIO-ESCOLAR



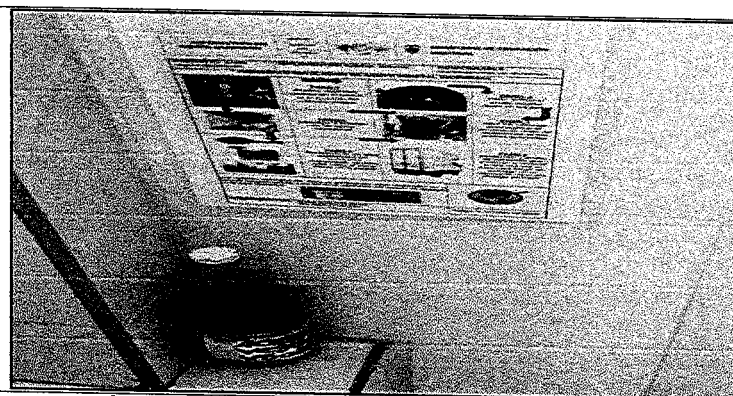
Alimentos
Aprender

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

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

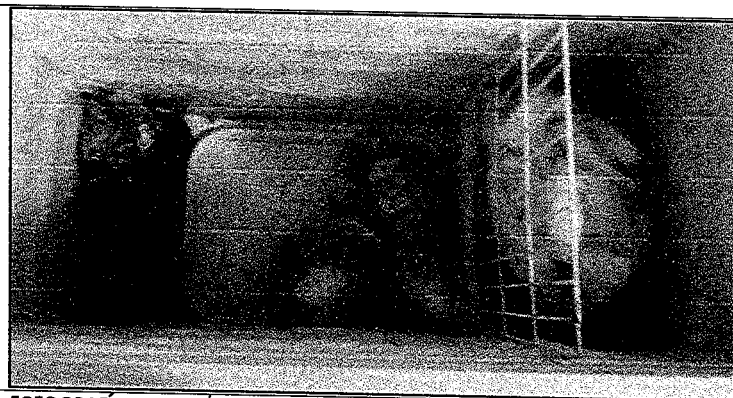


FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**

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

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

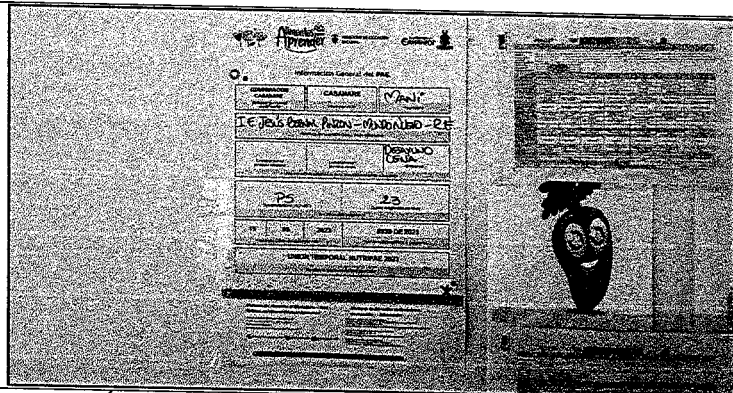


FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO.**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

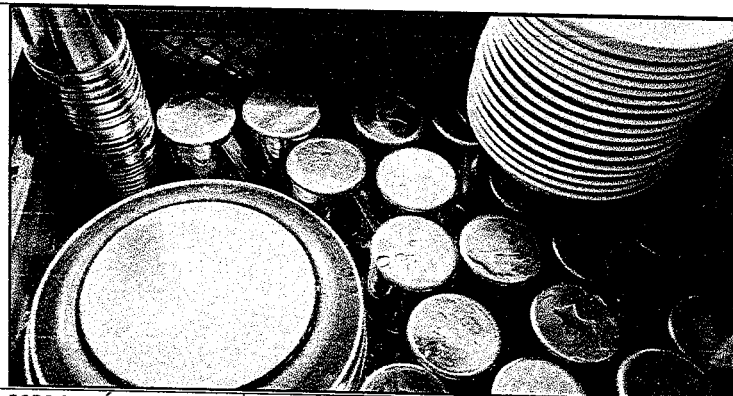


FOTOGRAFÍA No. 9 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

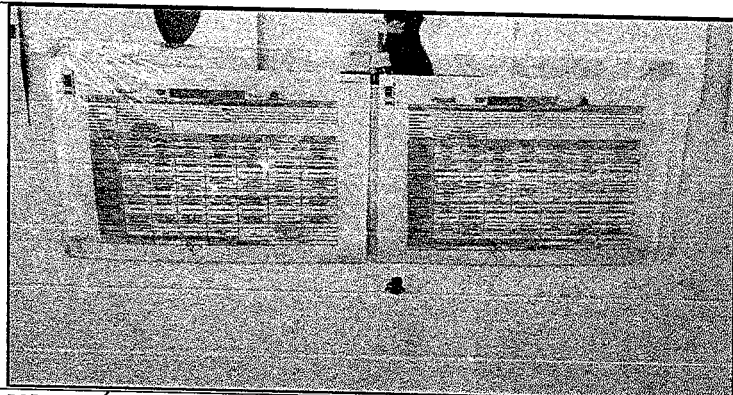


FOTOGRAFÍA No. 6 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.**

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

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

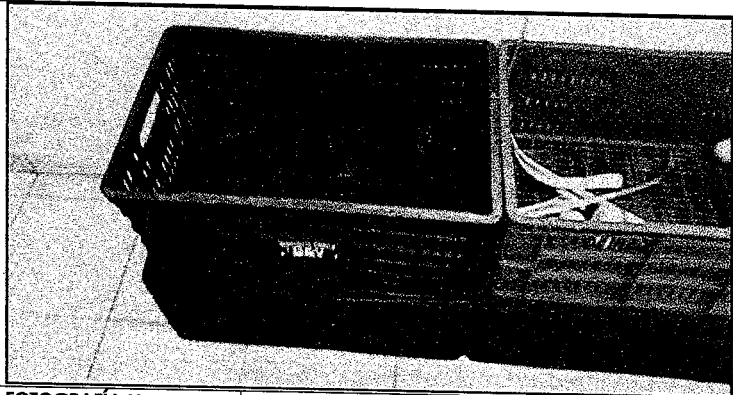


FOTOGRAFÍA No. 8 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA.**

Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Es el Tiempo de **Casanare**
PRODUCTO EDUCATIVO-SCOUTS



Alimentos **Aprender**

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



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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 9 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

OBSERVACIONES:

3944

	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 64

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares periodo del 1 al 30 de noviembre 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**

3946

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

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 30 DE NOVIEMBRE DE 2023**

**YOPAL- CASANARE
2023**

Yopal Casanare
E mail: asesoriayconsultoriaedelmira@gmail.com
Teléfono: 3112632150

223

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

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 30 DE NOVIEMBRE	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 30 de noviembre de 2023.	14
Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas periodo del 01 al 30 de noviembre de 2023- modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares	15
Tabla 8. Resultados de visitas realizadas periodo del 01 al 30 de noviembre 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 30 de noviembre de 2023.	19

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2023.	15
Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 30 de noviembre 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 30 de noviembre de 2023 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares ..	17

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

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 30 de noviembre 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 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

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

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

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

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

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

A través de la recolección y el análisis continuo de información se pueden controlar los avances durante la fase de ejecución y comparar así los resultados esperados con el estado de avance de estos, lo que permite identificar y valorar posibles problemas y logros de los procesos de ejecución, así como proporcionar información fiable y oportuna, con el fin de hacer ajustes para lograr el objetivo deseado. Es de vital importancia que el seguimiento o monitoreo se realice como una parte integral del proceso, acordada con los responsables de la gestión, para que no sea solo una supervisión.

3951

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

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 EDELmira 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 30 de noviembre 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

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

5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).
Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
8	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Control de plagas	
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: _____
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.
Abastecimiento de agua	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
19	"Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.
Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

3954

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

21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura.
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.
Almacenamiento	
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensamble y distribución	
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

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

38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.
Participación ciudadana	
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

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

Insumos e implementos de aseo	
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.
4	Cepillo plástico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.
5	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INFORME DE AVANCE 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

4. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS PERIODO DEL 01 AL 30 DE NOVIEMBRE

Durante la ejecución del programa se verificó la gestión y operación del contratista, por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos desarrollados para la entrega de la modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares en las sedes educativas priorizadas, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato de prestación de servicios No. 1951 de 2023. En el periodo de operación comprendido del 01 al 30 de noviembre de 2023, se realizaron visitas de seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del programa, donde se entregó la ración preparada en sitio a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las residencias escolares oficiales del Departamento de Casanare.

Para garantizar integralmente el servicio del Programa de Alimentación Escolar a los niños, niñas adolescentes y jóvenes registrados en el SIMAT, bajo la modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, se requiere contar con el cumplimiento de las condiciones sanitarias adecuadas y de aspectos relacionados con los anexos de la Resolución 00335 de 2021. Por consiguiente, las áreas de consumo deben estar limpias y ordenadas de tal manera que no se generen sustancias contaminantes y de igual manera cumplir con los requerimientos nutricionales estipulados en los documentos técnicos de nutrición. Por lo tanto, basándonos en los requisitos de las instalaciones, es preciso mantener el orden en algunas de las sedes educativas y aplicar cabalmente el plan de saneamiento que responde a las necesidades de la misma, de igual manera dar cumplimiento a cabalidad al ciclo de menú y minuta patrón, mediante el ejercicio del plan de capacitaciones y acompañamiento continuo.

A continuación, se relacionan en la tabla No. 6, las visitas realizadas en el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2023, es importante aclarar que, si bien en tabla 6 se relacionan visitas de infraestructura y SPQRS, estas serán analizadas en sus respectivos informes.

Tabla 6. Visitas realizadas en el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2023.

Modalidad de atención	Visitas realizadas del 01 al 30 de noviembre de 2023
Ración preparada en sitio complemento alimentario estrategia residencias escolares	16
Infraestructura	05
SPQRS	02
Estrategia de vida saludable	03
TOTAL VISITAS 01 al 30 DE NOVIEMBRE DE 2023	26

Para efecto del presente informe se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas de las modalidades de atención Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, es decir, las 16

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

visitas a las residencias escolares oficiales, visitas que permitieron evidenciar de manera porcentual, el cumplimiento general de los diferentes aspectos técnicos de la operación dada en los centros educativos asignados, a continuación, se relaciona el periodo evaluado del 01 al 30 de noviembre de 2023, correspondiente a cuatro semanas de prestación de servicio.

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2023.

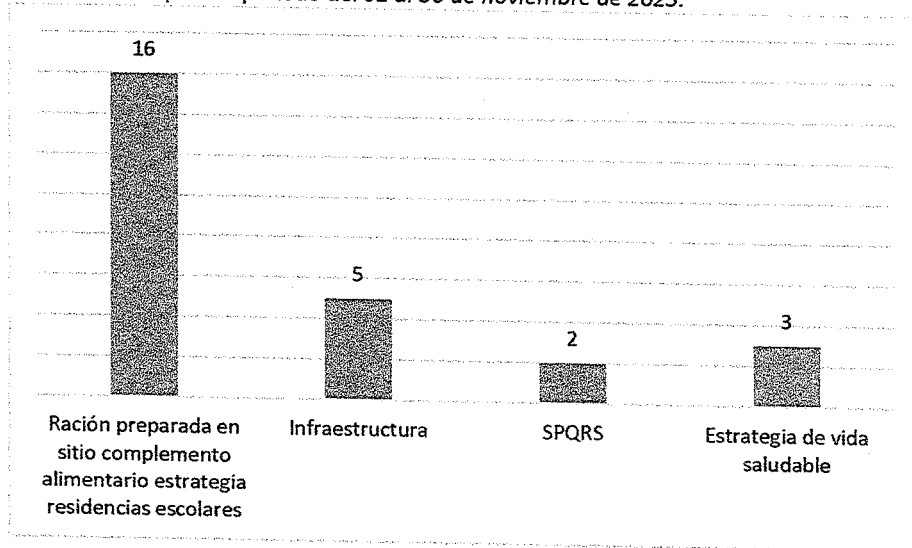


Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas periodo del 01 al 30 de noviembre de 2023- modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
1/11/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ
2/11/2023	TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE
3/11/2023	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO
8/11/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA
8/11/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA
9/11/2023	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO
13/11/2023	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ
16/11/2023	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO
17/11/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ
17/11/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	SALVADOR CAMACHO
20/11/2023	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO
20/11/2023	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO
27/11/2023	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO

3960

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

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
28/11/2023	VILLANUEVA	EL CRIET	EL CRIET
28/11/2023	VILLANUEVA	EL CRIET	EL CRIET
28/11/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN

4.1.1 Formato de Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio residencias escolares.

Se realiza calificación teniendo en cuenta los puntos de corte establecidos por la UApA, los cuales permitieron realizar un análisis de la situación del programa de alimentación escolar PAE, en el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2023.

Tabla 8. Resultados de visitas realizadas periodo del 01 al 30 de noviembre de 2023- modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	% CUMP	CALIFICACION
1/11/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	88,9%	BUENO
2/11/2023	TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE	77,4%	ACEPTABLE
3/11/2023	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	81,8%	ACEPTABLE
8/11/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	77,8%	ACEPTABLE
8/11/2023	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA	91,7%	BUENO
9/11/2023	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	83,3%	ACEPTABLE
13/11/2023	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	94,4%	BUENO
16/11/2023	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	82,9%	ACEPTABLE
17/11/2023	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	88,9%	BUENO
17/11/2023	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	SALVADOR CAMACHO	86,1%	BUENO
20/11/2023	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO	97,0%	MUY BUENO
20/11/2023	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	97,1%	MUY BUENO
27/11/2023	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	88,9%	BUENO
28/11/2023	VILLANUEVA	EL CRIET	EL CRIET	91,7%	BUENO
28/11/2023	VILLANUEVA	EL CRIET	EL CRIET	91,7%	BUENO
28/11/2023	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	83,8%	ACEPTABLE

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

Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 30 de noviembre de 2023 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio residencias escolares.

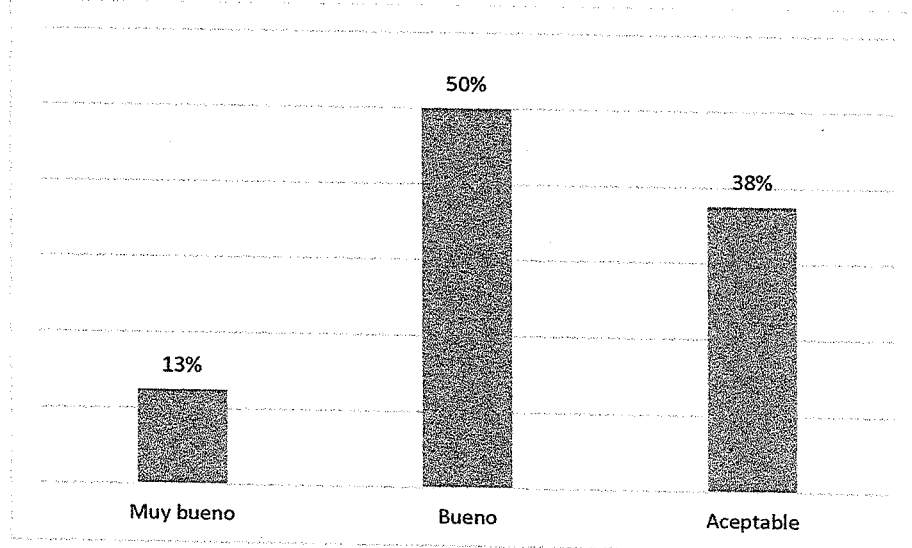
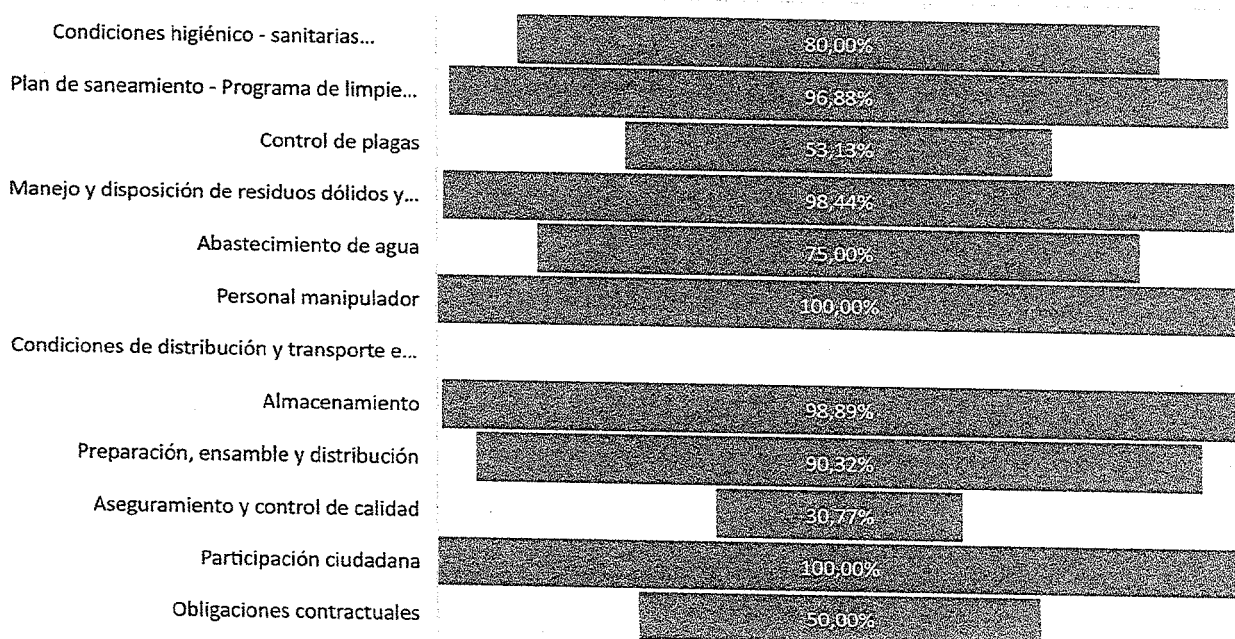


Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 01 al 30 de noviembre de 2023 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares



Es preciso aclarar que la variable 17 no fue evaluada en las residencias escolares, debido a que no contaban con trampa de grasa, las variables 23 a la 28 no fueron evaluadas en ninguna de las

3962

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

instituciones educativas debido a que no coincidió la entrega de las materias primas con la visita técnica y la variable 45 se evaluó en 10 instituciones que informaron visita de inspección, vigilancia y control de la Secretaría de salud, pero solo 2 de ellas contaba con el soporte de la visita.

La variable 49 (La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)), donde al obtener 100% de cumplimiento la variable 49 obtiene uno (1) de calificación de lo contrario reporta cero (0), para el caso del periodo reportado no se contó en 08 I.E con la totalidad de la entrega de los elementos de aseo.

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

5. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Como resultado del seguimiento en campo a través de actas de verificación, se elabora el presente informe el cual hace un análisis del porcentaje de cumplimiento técnico de la operación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio – RPS estrategia residencias escolares, bajo lo puntos de corte para calificación dados por la Unidad administrativa alimentos para aprender – UApA (Relacionados en la tabla N° 5).

Se precisa mencionar, que el actual documento, se complementa con la evaluación del Plan de Mejoramiento implementado por el operador PAE, para mitigar y/o subsanar las eventualidades técnicas, hallazgos u observaciones, que requirieron acciones correctivas.

Para modalidad ración preparada en Sitio la calificación de cumplimiento general promedio fue de 87,7%, predominando la calificación de Bueno, porcentaje que en relación a la ejecución del mes de octubre, evidencia mejoría en los aspectos evaluados y toma de medidas eficaces, lo que requirió durante el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2023 de acciones inmediatas y subsanación de cada hallazgo por parte del operador, mediante el reporte de visitas y levantamiento de planes de mejora, de igual manera, para aquellos hallazgos de tipo 1 que no dan lugar a subsanación por la afectación directa en la prestación de servicio, se aplicó descuento conforme a lo estipulado en el acta de conformación del comité técnico de seguimiento y control del 25 de agosto de 2023. Las variables más afectadas fueron las relacionadas con la aplicación del plan de saneamiento básico especialmente los programas de control de plagas y abastecimiento de agua, visita de IVC por parte de la secretaria de salud, equipos de medición y entrega incompleta de elementos de aseo.

A continuación, se realiza el análisis de cada aspecto técnico que se verificó en la operación del PAE modalidad ración preparada en sitio (En caso de aplicar, según el criterio evaluado). Todo lo anterior, tuvo el objetivo de destacar las falencias y acciones positivas detectados por el equipo interventor en las visitas de seguimiento, monitoreo y control realizadas a las unidades aplicativas del Departamento en el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2023.

5.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO.

Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio periodo de 01 al 30 de noviembre de 2023.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
Condiciones higiénico - sanitarias Edificaciones e instalaciones	En general las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 80%, de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 1, 2, 3, 4 y 5, relacionados con: 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

3964

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 EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2021

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS									
	desinfección, 4. Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento. y 5. Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel anti bacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa)". Esta última variable está relacionada con la no entrega completa de los elementos de aseo.									
Plan de saneamiento - Programa de limpieza y desinfección	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 96,88% de cumplimiento. variable que respecto a meses anteriores mejoró su cumplimiento, de igual manera se identificó No cumplimiento en variable. "6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna y 7. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna".									
Control de plagas	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 53,13% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 11 y 12 relacionados con "No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores" y "Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna", lo anterior, debido a que en las instituciones educativas visitadas se identificó presencia de plagas, aspectos requeridos en planes de mejora.									
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 98,44% de cumplimiento debido a No cumplimiento en la variable 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.									
Abastecimiento de agua	<p>Las variables 18 y 19 que componen este ítem obtuvieron un cumplimiento del 75% lo que representa que los procesos del programa de abastecimiento de agua se están llevando a cabo de manera parcial en las I.E debido a que se afectaron "18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción y 19. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable, a esto las siguientes I.E no cuentan con tanque de almacenamiento de agua.</p> <table> <tr> <th>MUNICIPIO</th> <th>INSTITUCIÓN EDUCATIVA</th> <th>SEDE EDUCATIVA</th> </tr> <tr> <td>SAN LUIS DE PALENQUE</td> <td>FRANCISCO LUCEA</td> <td>LA RIVERITA</td> </tr> <tr> <td>OROCUE</td> <td>MIRALINDO</td> <td>MIRALINDO</td> </tr> </table>	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO
MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA								
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA								
OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO								

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 EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2021

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS
Personal manipulador	Las variables 20 a 22 que componen este ítem obtuvieron un cumplimiento del 100%.
Condiciones de distribución y transporte en la recepción de materia prima	Estas variables no fueron calificadas en las 16 residencias escolares dado que no fue posible monitorear la entrega de las materias primas.
Almacenamiento	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 98,89% de cumplimiento, debido a que una institución educativa no realizó el respectivo rotulado.
Preparación, ensamble y distribución	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 90,32% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 41. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación y 44. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	El numeral 45 y 46 son las variables evaluadas en este ítem, obteniendo un porcentaje de cumplimiento del 30,77% por ende, solo 02 de las instituciones educativas visitadas contaban con copia del acta de inspección realizada por la secretaría de salud.
Participación ciudadana	Se obtuvo un 100% de cumplimiento general.
Obligaciones contractuales	El porcentaje de cumplimiento fue de 50%, dado que la única variable que se evalúa en este componente es la 49 relacionada con la entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo y estrategia residencias escolares), al realizarse o reportarse una entrega parcial en dicho formato afectaba directamente la calificación de la variable 49. Se evidencia mejoría respecto al mes inmediatamente anterior.

Es importante mencionar, que las variables anteriores dieron origen a planes de mejora que fueron validados por la interventoría en aquellos aspectos subsanables que no afectaron la prestación del servicio. Se evaluó su contenido, soportes y veracidad.

5.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control de la Resolución 0335 de 2023, para el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2023, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

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 EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	FECHA: 16/12/2021

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
ETAPA OPERATIVA	Condiciones de operación en sitio: <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones). • Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua. • Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución. • Aseguramiento y control de la calidad. 	Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado).	01 al 30 de noviembre de 2023.	Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 87,7%
	Control de características organolépticas y temperaturas: <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura ambiente y tiempo de preparación. • Tiempo y Temperatura de cocción. • Descongelación incorrecta del producto. • Contaminación biológica del producto. • Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura. • Temperatura inicial de distribución. • Temperatura final de distribución. 	Formato de Verificación de temperatura y características organolépticas de alimentos preparados y distribuidos – Ración Preparada en Sitio –.		
	Aporte Alimentario y Nutricional <ul style="list-style-type: none"> • Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible el aporte de proteína). 	Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS.		

3967

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

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplimiento de ciclo de minutos. • Intercambios de alimentos. • Tamaño de porciones por grado. • Inclusión de alimentos y preparaciones propios. 			

Dado que el resultado de los indicadores trazadores para ración preparada en sitio esta conforme a la tabla N° 5 entre 70-84,9%, el cumplimiento de los objetivos para el contrato de prestación de servicios 1951 de 2023, en el periodo del 01 al 30 de noviembre de 2023, tuvo desempeño sobre calificación aceptable, aunque hay mejoría porcentual, se deben tomar medidas en pro de la mejora, en general, en variables subsanables que requirieron de acciones e intervenciones inmediatas. Se deben tomar controles eficaces y perennes.

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

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. El ejercicio de servido debe realizarse acorde a procedimientos de estandarización de utensilios, con el fin de garantizar el gramaje establecido en el contrato y los lineamientos técnicos PAE, este ejercicio debe hacerse en cada establecimiento dando prioridad a aquellas instituciones educativas que comparten los tres grados de escolaridad.
2. Se solicitó adicionalmente reforzar las temáticas estipuladas dentro del plan de capacitación dirigidas al personal manipulador de alimentos, con el fin de lograr un cumplimiento al 100% de cada una de las variables operativas analizadas durante las visitas de campo, almacenamiento y rotulación de alimentos. Se debe realizar acompañamiento en las sedes educativas para garantizar el uso óptimo de las materias primas.
3. Para garantizar el control de los puntos críticos, se debe considerar la dotación de las I.E con equipos de medición como termómetros y grameras, permitiendo mejorar el proceso de estandarización y control de materias primas, en relación con los grados de escolaridad atendidos.


EDELMIIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

3969

	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 65

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ
TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA
OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO
RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ
SABANA LARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO
AGUAZAL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO	SALVADOR CAMACHO
MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO
MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO
VILLANUEVA	EL CRIET	EL CRIET
VILLANUEVA	JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN
CHAMEZA		

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

Robert James L.

EDENMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 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

3971

ANEXO 66

**Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores
escolares y registro fotográfico 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

3972

		 		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSION: FO-AT-VRPS-01 CODIGO: 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				Municipio: Agua Zul			
Fecha de la visita: 01/11/2023		Hora inicio: 10:00		Institución educativa: Luis Maria Jimenez					
Operador: UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación: 11:10		Sede educativa: Luis Maria Jimenez					
Tipo de Complemento:		Residencias escolares ☒		Almuerzos		N°. de servicios: 47 servicios			
						Calificación		OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)	
Condiciones higiénico sanitarias									
Edificaciones e instalaciones									
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.					1			
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.					1			
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.					1			
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento					1			
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).					1			
Plan de saneamiento									
Programa de Limpieza y Desinfección									
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					1			
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					1			
8	Los implementos (pañeros absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.					1			
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.					1			
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					N.O			
Control de plagas									
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.					1			
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____					0		No hay certificado.	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos									
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.					1			
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.					1			

3973

  		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSION: FO-AT-VRPS-01 CODIGO: 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.					
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1			
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1			
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O			
Abastecimiento de agua y control de plagas					
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1			
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: <u>20-10-23</u>	1			
Personal manipulador					
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1			
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1			
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1			
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima					
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O			
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O			
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O			
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O			
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O			
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O			
Almacenamiento					
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1			
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1			
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1			
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1			
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O			
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1			
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1			

3974

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.

Preparación, ensamble y distribución

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No hay vasos suficientes

Aseguramiento y control de la calidad

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0	No hay concepto
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	

Participación ciudadana

47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Obligaciones contractuales

49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Faltan elementos
----	---	---	------------------

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento: 88,91 %

Observaciones

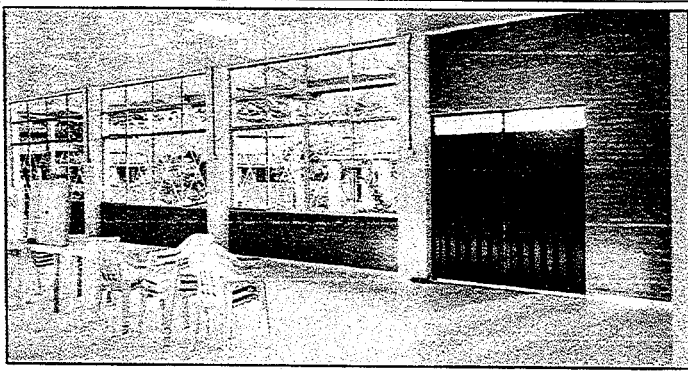
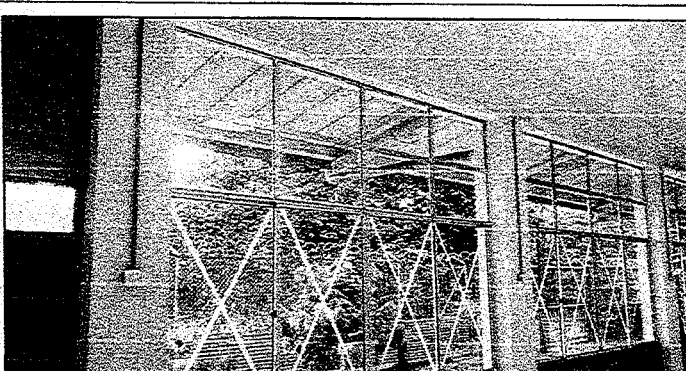
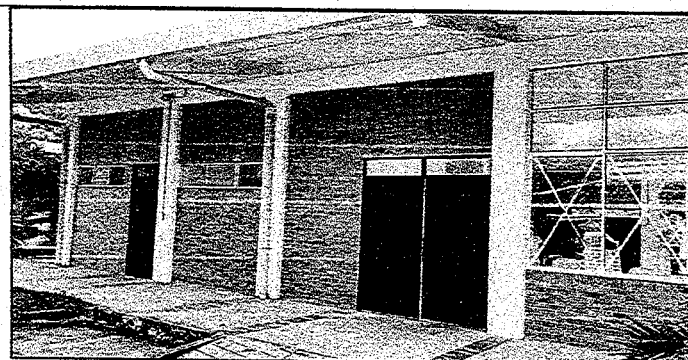
La Interventoria hace presencia en la sede Luis Maria Jimenez del municipio de Aguazul para la verificación de condiciones de operación de preparada en sitio donde se observa faltantes de elementos de aseo (baldas de basura), no hay concepto sanitario, no hay vasos suficientes para el servicio.

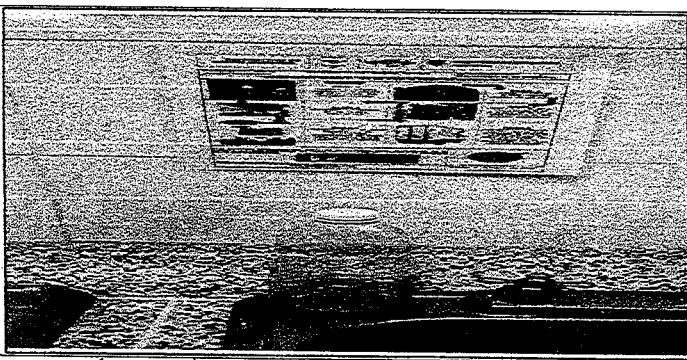
FIRMA: Luz Marina Reyes
NOMBRE: Luz Marina Reyes
CEDULA: 51936260 Utc
TELEFONO: 3112300088
CARGO: Manipuladora

FIRMA: David Baldian
NOMBRE: David Baldian
CEDULA: 1093938892
TELEFONO: 3217312531
CARGO: Prof. Apoyo Inter.

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

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 Es el tiempo de Casanare	 Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	
CONTRATO DE CONSULTORÍA 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	LUIS MARIA JIMENEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO (X) RURAL ()			
SEDE	LUIS MARIA JIMENEZ	FECHA DE VISITA		01-11-23	HORA INICIO:		6:30 AM		
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023			HORA DE TERMINACIÓN		8:00 PM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X		
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS								
									
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES					FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES				
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.					Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.				
CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒					CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒				
OBSERVACIONES: El mesón de servicio necesita rehabilitación ya que genera acumulación de residuos y agua.					OBSERVACIONES: Se evidencia ventana en mal estado, la cual necesita aseo para subsanar el ingreso de vectores al área de preparación.				
									
FOTOGRAFÍA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.				
Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores					Ítem No 13: Existen al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.				
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐					CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐				
OBSERVACIONES: Se evidencia que no hace una buena limpieza y desinfección en toda el área de comedor.					OBSERVACIONES:				



FOTOGRAFÍA No. 5 | MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.
Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.

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

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 | ALMACENAMIENTO.
Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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

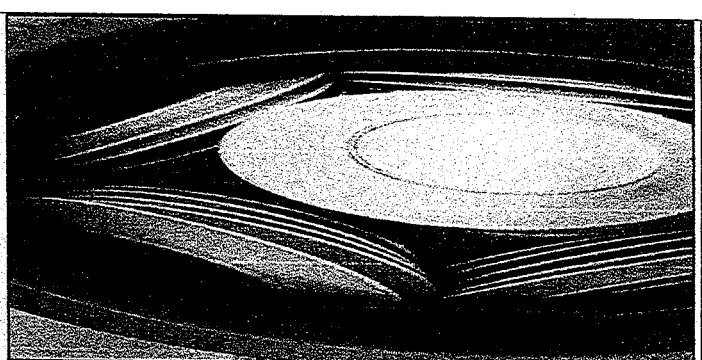
OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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

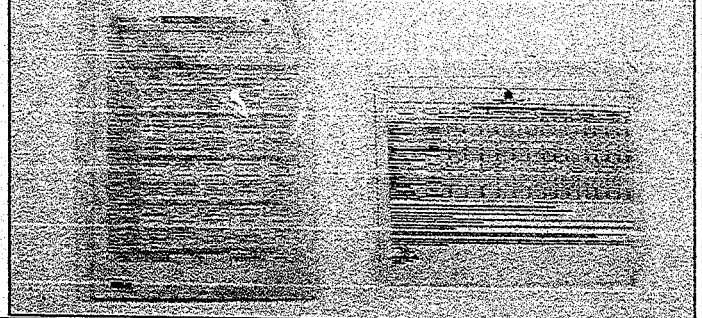
OBSERVACIONES: Se evidencia guayaba fermentada en almacenamiento



FOTOGRAFÍA No. 6 | PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.
Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

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

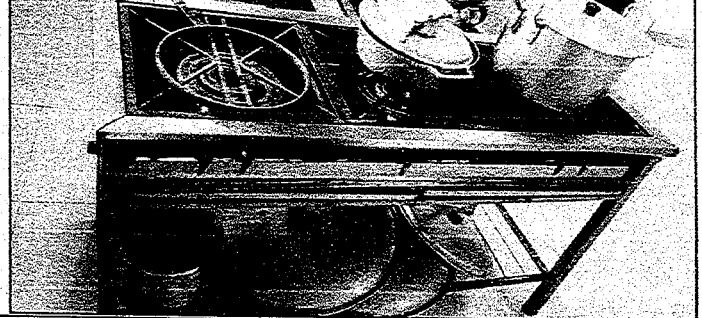
OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 | PARTICIPACIÓN CIUDADANA.
Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

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

OBSERVACIONES:

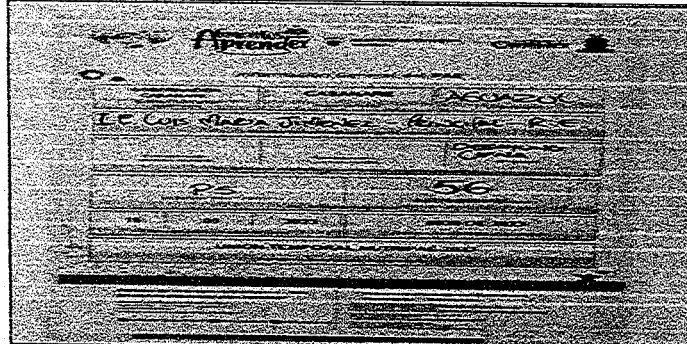
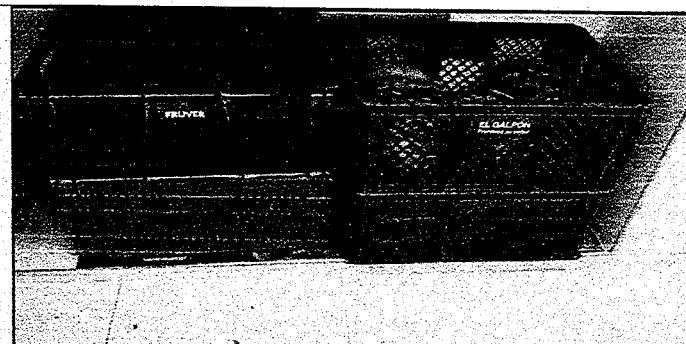


FOTOGRAFÍA No. 10 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna .

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

OBSERVACIONES: Se evidencia nevera sin funcionamiento.

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 GOBIERNO DE CASANARE SECRETARÍA DE EDUCACIÓN FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		

									
FOTOGRAFÍA No. 9 PARTICIPACIÓN CIUDADANA Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN Ítem No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.								
<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐	<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:								

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01		 Casanare Asegurando la Educación
 Es el Tiempo de Casanare		 Alimentos Aprender		CÓDIGO: 02		
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO				VIGENTE DESDE: MAYO 2023		

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio: ARMENIA	
Fecha de la visita:	02/11/2023	Hora inicio:	1:20pm	Institución educativa:	SANTA IRENE
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	2:10pm	Sede educativa:	SANTA IRENE

Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	Contrato de prestación de servicio:	1951 de 2023	N° de servicios:	12
	X				

Condiciones Higiénico Sanitarias		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
Edificaciones e Instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Se observan espacios entre pared y techo con malla en mal estado.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	0	Se observó el spray desinfectante de parter en fase del ciclo de preparación
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0	Falta jabón líquido para el lavado de mangos.

Plan de Saneamiento

Programa de Limpieza y Desinfección

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A.	

Control de plagas

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0	Se observan moscas en el exterior.
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 18/08/2023	1	

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple y cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A.	

Abastecimiento de agua

18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
----	---	----------	--

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.

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: <u>28/10/2023</u>	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	de falta puntación de dotación a la manipuladora.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N-O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N-O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N-O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N-O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N-O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N-O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N-O	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N-O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N-O	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N-O	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso.	N-O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N-O	

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN 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.

44 Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. 0 Platos, vasos y papilla en mal estado.

Aseguramiento y control de la calidad

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

46 Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. N.O

Participación ciudadana

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

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

Obligaciones contractuales

49 La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). 0 Producto y elementos de aseo incompletos.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento: 98,98 %

Observaciones

- Se requiere mantenimiento a techos, paredes, piso del área de bodega.
- Mantenimiento a recele donde se almacenan abarrotes.
- Instalación malla en cantina del área de preparación.
- Se verifica proceso de ración de los alimentos correspondientes al menú No 4, el cual cumple.

FIRMA: David Baldion

NOMBRE: David Baldion

CEDULA: 1095938892

TELÉFONO: 3217312531

CARGO: Prof Apoyo Inter

FIRMA: [Firma]

NOMBRE: ESIDIA DURAN

CEDULA: 53053519

TELÉFONO: 3214501654

CARGO: ECONOMA

FIRMA: _____

NOMBRE: _____

CEDULA: _____

TELÉFONO: _____

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	UNIDAD	
Fecha de la visita:	02112023		Institución educativa:	SANTA IRENE	
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	SANTA IRENE	
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	25	No de manipuladoras:	1
				No de días de prestación:	30 días

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS

		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	0	NC
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	0	NC
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	0	NC
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	0	NC
6	Espanja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4u	1u	NC
7	Lavalozza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	450g	500g	C
8	Espanja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4u	1u	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1000ml	1000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1000g	720g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	0	NC
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30 u	7u	NC
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2 pares	0	NC
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2 rollos	1 rollo	NC
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	90 pares	50 pares	NC
Porcentaje de cumplimiento:				20 %
Observaciones				

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

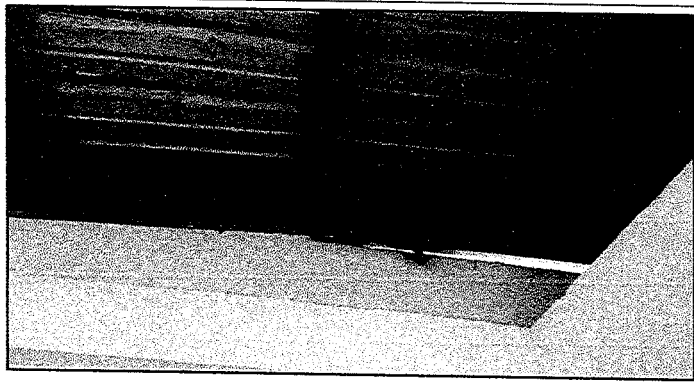
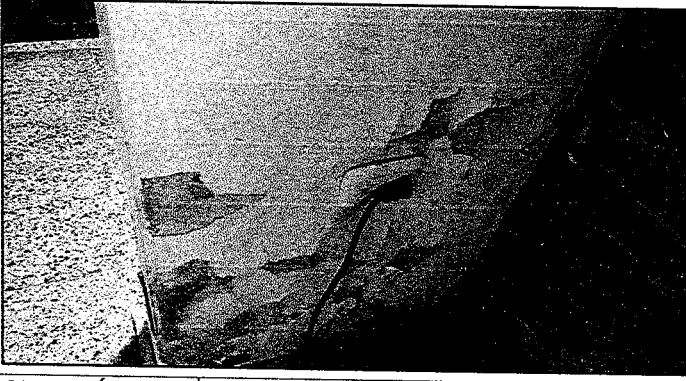
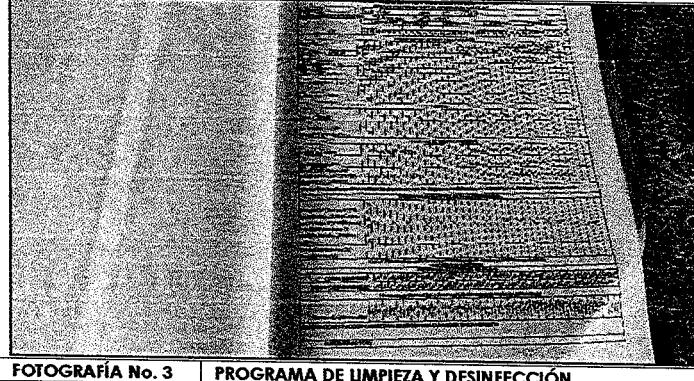
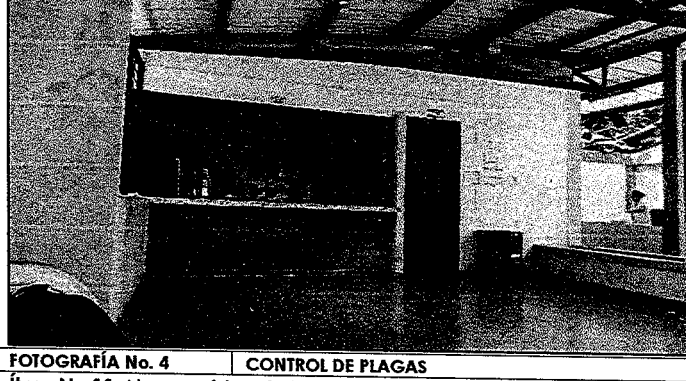
Se verifica cantidad de productos y elementos de aseo para 30 días de prestación de servicio.



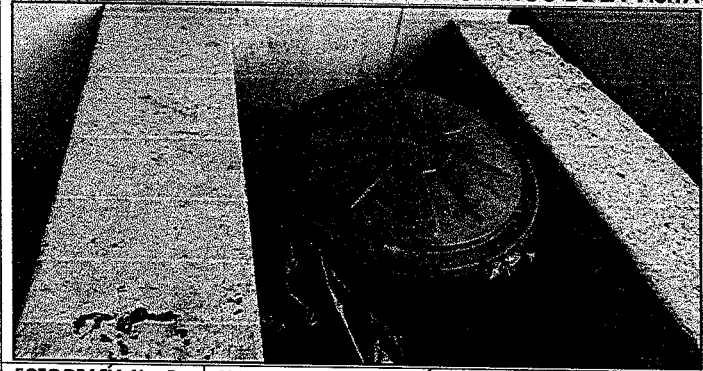
FIRMA:	FIRMA:
David Baldián	Yarley Chaparro
Nombre: David Baldián	Nombre: Yarley Chaparro
Documento: 1095938892	Documento: 47426545
Cargo: Prof Apoyo Inter.	Cargo: manipuladora

3982

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  Es el Tiempo de Casanare 	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Edmundo Serrano Asesorías y Consultorías 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	SANTA IRENE	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD
SEDE	SANTA IRENE	FECHA DE VISITA	02-11-23	HORA INICIO:	1:20 PM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	2:10 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES				
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.					
CUMPLE		NO CUMPLE	X		
OBSERVACIONES: se observan aberturas entre pared y techo sin protección y unas partes con mallas en mal estado.					
					
FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES				
Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.					
CUMPLE		NO CUMPLE	X		
OBSERVACIONES: se observa desprendimiento de pintura en pared del área de preparación.					
					
FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 4	CONTROL DE PLAGAS				
Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.					
CUMPLE		NO CUMPLE	X		
OBSERVACIONES: Se observan mallas en mal estado, y ventana del área de preparación no tiene malla, teniendo en cuenta que el área de consumo tiene pared en una parte lateral.					

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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

OBSERVACIONES:

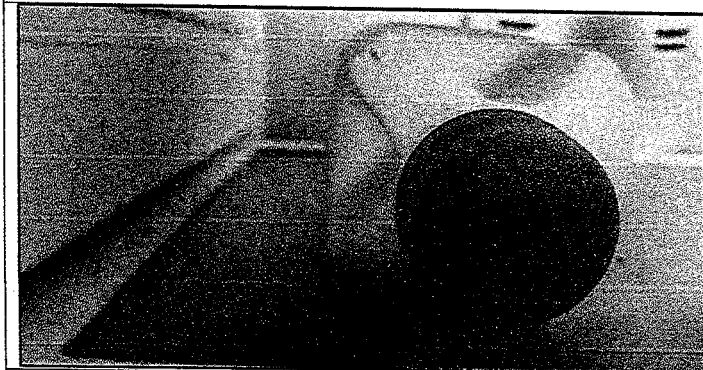


FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

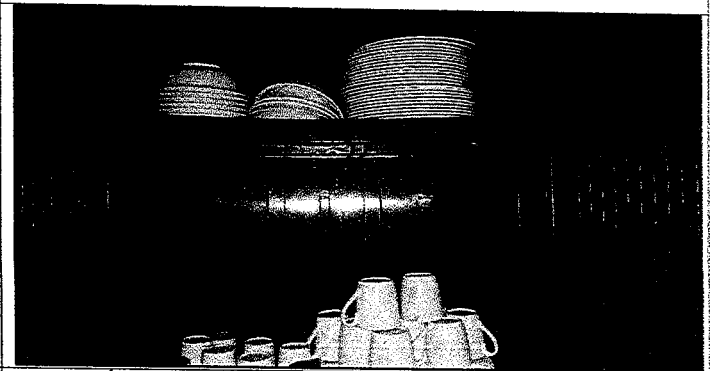
Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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

OBSERVACIONES:



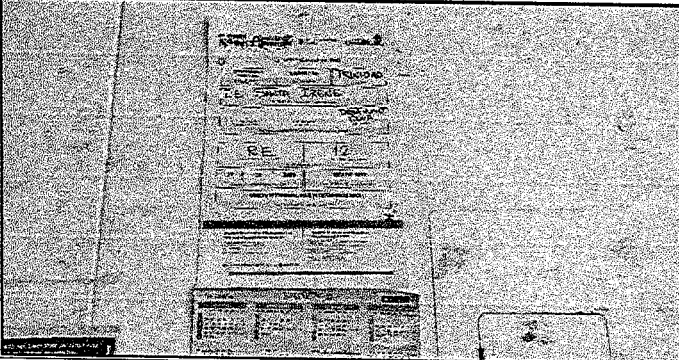
FOTOGRAFÍA No. 9 | **PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION**



FOTOGRAFÍA No. 10 | **PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION**

3984

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  Es el Tiempo de Casanare 	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Adelma Sierra Asesorías y Consultoría
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023		

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL			
Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		Ítem No 44: Se dispone de menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentran en buen estado.	
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES:	
			
FOTOGRAFÍA No. 9	PARTICIPACIÓN CIDADANA-FICHA TÉCNICA		
Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano).		FOTOGRAFÍA No. 10	
OBLIGACIONES CONTRACTUALES		Ítem No 49: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES: Productos y elementos de aseo incompletos.	

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		Es el Tiempo de Casanare		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSION: FO-AT-VRPS-01	
Casanare		Aprender		FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: 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		Municipio:		TRINIDAD	
Fecha de la visita:		03/11/2023		Hora inicio:		11:40am	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación:		12:10pm	
				Institución educativa:		POD PETROLELO	
				Sede educativa:		POD PETROLELO	
Tipo de Complemento:		RESIDENCIAS ESCOLARES		Contrato de prestación de servicio:		1951 de 2023	
				N° de servicios:		32	
Condiciones Higiénico-Sanitarias				Calificación		OBSERVACIONES	
Edificaciones e Instalaciones						(Describir la acción Acción de mejora)	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.			0	Se observó maleto en la parte externa (lateral izquierda) del comedor de obr.		
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			1			
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.			0	Se observó superficie cupera en el medio del círculo de preparación.		
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento			1	Servicio sanitario compartido con estudiantes.		
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).			0	Falta jabón líquido para el lavado de manos.		
Plan de Saneamiento							
Programa de Limpieza y Desinfección							
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			1			
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			1			
8	Los implementos (pañeros absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.			1			
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.			1			
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			N.A.			
Control de plagas							
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.			0	Se observó araña suelta		
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 10/10/2023			1			
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos							
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			1			
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.			1			
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.			1			
16	Se cumple y cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.			1			
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.			N.A.			
Abastecimiento de agua							
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			1			
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10/10/2023			1			
Personal manipulador							

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		Es el Tiempo de Casanare		Alimentos Aprender		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01		CÓDIGO: 02		VIGENTE DESDE: MAYO 2023		edehira sierra Asociados & Consultoría		3986	
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN 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.																	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1															
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1															
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1															
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima																	
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O															
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O															
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O															
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O															
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O															
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O															
Almacenamiento																	
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	N.O															
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1															
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1															
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1															
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O															
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1															
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1															
Preparación, ensamble y distribución																	
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1															
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1															
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1															
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O															
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O															
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0															Se requiere de mantenimiento.
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso.	N.O															
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O															

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.

44 Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. 1

Aseguramiento y control de la calidad

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

46 Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. N.O

Participación ciudadana

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

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

Obligaciones contractuales

49 La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). 0 Productos y elementos de aseo incompletos.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento: 81,81 %

Observaciones

Se verifica proceso de ración de los alimentos correspondientes al menú No 3, al pare do papa, le falta el queso, pero que llegó en mal estado lo descartaron.
Se requiere mantenimiento (papa) en la parte externa de las instalaciones del comedor escolar.
- Mantenimiento a mesón del área de preparación.
- Entregar cantidad completa de elementos y productos para la limpieza y desinfección.

FIRMA: David Baldion

NOMBRE: David Baldion

CEDULA: 1095938892

TELÉFONO: 3217312531

CARGO: Prof Apoyo Inter.

FIRMA:

NOMBRE: Maria Alejandra M. M.

CEDULA: 1116668607

TELÉFONO: 3144547560

CARGO: Municipalista

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

TELÉFONO:

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	TRINIDAD
Fecha de la visita:	03 11 2023		Institución educativa:	RIO PETROLERO
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	RIO PETROLERO
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	No de manipuladoras:	No de días de prestación:
	X	32	1	3 días

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	0	N.C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	0	N.C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	0	N.C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	0	N.C
6	Espanja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4u	1u	N.C.
7	Lavalozza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	600g	500g	N.C
8	Espanja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4u	3u	N.C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1000ml	1000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1700g	270g	N.C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	0	N.C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30u	0	N.C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2 pares	1 par	N.C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2 rollos	1 rollo	N.C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	90 pares	50 pares	N.C.
Porcentaje de cumplimiento:				6.6 %

Observaciones

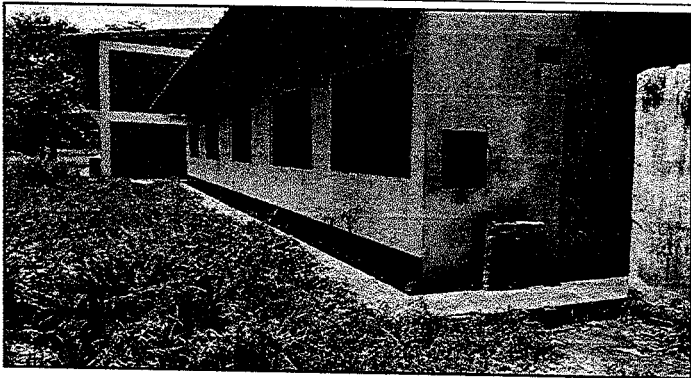
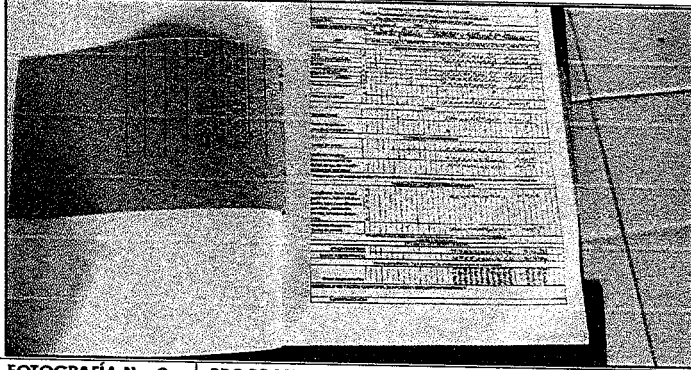
ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Se verifica cantidad de producto y elementos de aseo para 30 días de prestación de servicio, los cuales estan incompletos.



FIRMA:	FIRMA:
David Baldion	[Firma]
Nombre: David Baldion	Nombre: Maria Alejandra M.H.
Documento: 1095938292	Documento: 116668607
Cargo: Prof Apoyo Interun	Cargo: Manipuladora

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  Es el tiempo de Casanare 	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Edmundo Sierra Asesorías y Consultorías 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	POZO PETROLERO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO ()	
SEDE	POZO PETROLERO	FECHA DE VISITA	03-11-23	HORA INICIO:		RURAL (X)	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN		11:40 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		12:10 PM	
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS						X
							
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.							
CUMPLE		NO CUMPLE		X			
OBSERVACIONES: se observa maleza en la parte lateral izquierda de las instalaciones del comedor escolar.							
							
FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.							
CUMPLE		NO CUMPLE		X			
OBSERVACIONES: se observa mesón del área de preparación en material no sanitario y en mal estado.							
							
FOTOGRAFÍA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.							
CUMPLE		NO CUMPLE		X			
OBSERVACIONES:							
							
FOTOGRAFÍA No. 4 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.							
CUMPLE		NO CUMPLE		X			
OBSERVACIONES: mueble donde se almacena abarrotes presenta alto grado de corrosión.							



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casanare
Provincia (region) - Municipio



Alimentos
Aprender

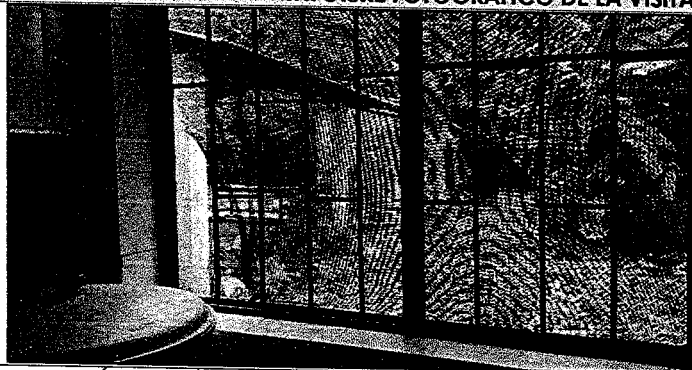
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS
ESCOLARES



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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5 CONTROL DE PLAGAS

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

CUMPLE

NO CUMPLE

X

OBSERVACIONES: se observa anejo suelto y en mal estado.



FOTOGRAFÍA No. 6 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO

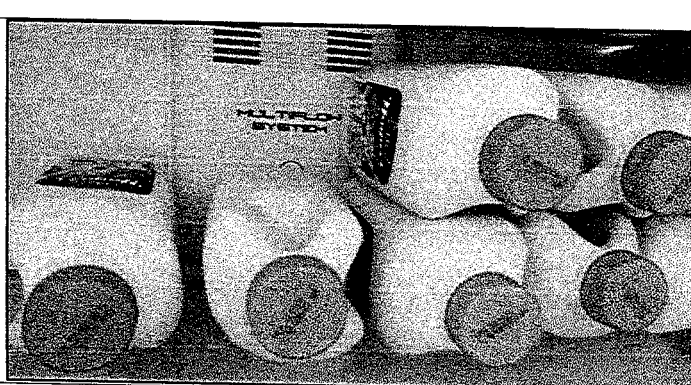
Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE

X

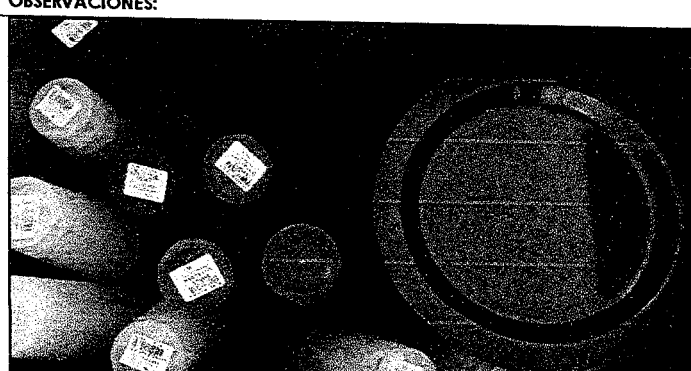
NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

Ítem No 32: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

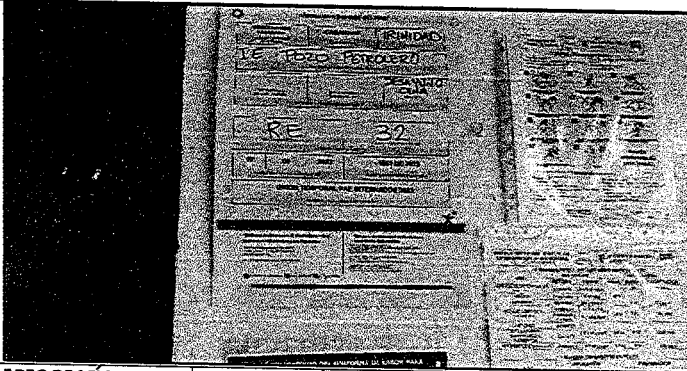
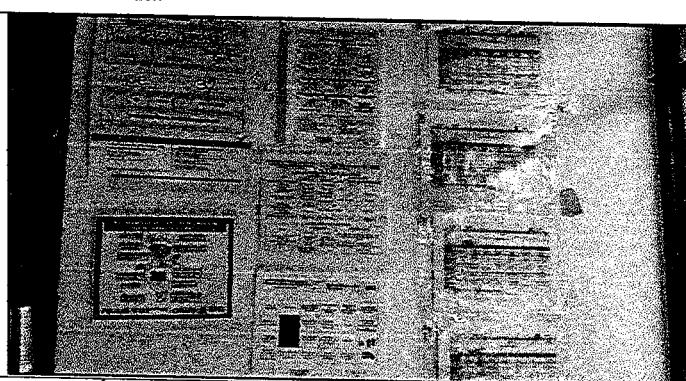


FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

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

3991

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 Es el Tiempo de Casanare	 Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 edelmira sierra Asesorías y Consultoría
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023			FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3	

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES:	
			
FOTOGRAFÍA No. 9 PARTICIPACIÓN CIUDADANA-FICHA TÉCNICA Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano).		FOTOGRAFÍA No. 10 OBLIGACIONES CONTRACTUALES Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES:	

3992

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		 Es el tiempo de Casanare		 Casanare		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSION: FO-AT-VRPS-01		
FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO								CÓDIGO: 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				Municipio:		San Luis de Palenque	
Fecha de la visita:			08/11/2023		Hora inicio:		10:20		Institución educativa:	
Operador:			UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación:		1:40		Sede educativa:	
Tipo de Complemento:			Residencias escolares		Almuerzos		N° de servicios:		17 servicios	
								Calificación		OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias										
Edificaciones e instalaciones										
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.							1		
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.							1		
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.							1		
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento							0	Baño compartido	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).							1		
Plan de saneamiento										
Programa de Limpieza y Desinfección										
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.							1		
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.							1		
8	Los implementos (pañeros absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.							1		
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.							1		
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.							N.A		
Control de plagas										
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.							0	Se evidencia plagas.	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:							0	No hay certificado de fumigación	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos										
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.							1		
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.							1		

3993

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.

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	Tanque compartido
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No hay Registro.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	No	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N.O	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	

3994

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.

Preparación, ensamble y distribución

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	No hay menaje.

Aseguramiento y control de la calidad

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0	No hay concepto
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	1	

Participación ciudadana

47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Obligaciones contractuales

49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Faltan elementos de aseo
----	---	---	--------------------------

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento: 77 %

Observaciones

La interventoría hace presencia en la sede la Riverita del municipio de San Luis de Palenque para la verificación de operaciones en sitio donde se evidencia elementos de aseo faltantes no hay concepto sanitario, no hay menaje suficiente, hay presencia de plagas.

 FIRMA: Martha Lina Pinto
 NOMBRE: Martha Lina Pinto
 CEDULA: 7716668074
 TELEFONO: 3128790166
 CARGO: Plan. Paladoca

 FIRMA: David Baldiñ
 NOMBRE: David Baldiñ
 CEDULA: 1095938892
 TELEFONO: 3217312531
 CARGO: Prof. Apoyo Interu

 FIRMA: _____
 NOMBRE: _____
 CEDULA: _____
 TELEFONO: _____
 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	San Luis de Palenque	
Fecha de la visita:	08 11 2023		Institución educativa:	Francisco Iruca	
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	La Rivenita	
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	17	No de manipuladoras:	1
	X			No de días de prestación:	15

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	0	N.C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
6	Espanja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Espanja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	5	15	N.C.
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	0	N-C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	100	100	C
Porcentaje de cumplimiento:				80.1 %
Observaciones				

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Envio cada 20 dias elementos de aseo.
Faltan elementos de aseo como lo son papel higienico y
bolsas de aseo color verde y Blanca. Falta cepillo de manos



FIRMA:	FIRMA:
Martha Lora, Pmle Ponde	David Baldion
Nombre: Martha Lora Pmle Ponde	Nombre: David Baldion
Documento: 146668074	Documento: 1095938894
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof Apoyo Interuen



CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	08 11 20 23		Institución Educativa:	Francisco Lucea
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	la riverita
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	17 servicios.	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Pollo dorado, Garbanzo Guisados, Arroz Blanco, Agua en bolsa, sorbete de guayaba, Tajadas de maduro, ensalada.

Intercambios	Alimento:		Fecha:		Autorizado por:	
	Motivo del intercambio					

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

	Calificación
1 Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	1
2 El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	1
3 Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	1
4 El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	1
5 El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1
6 En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N. A
7 Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1
8 Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1
9 El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1
10 Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	1
11 Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1
12 En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	1
13 En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1
14 La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	1
15 El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	1
Porcentaje de cumplimiento:	100%.

Observaciones

La Interventoria hace presencia en la sede la riverita del municipio de San Luis de Palenque para la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales donde se evidencia cumplimiento.



FIRMA:	FIRMA:
Martha Lucía Pinto Conde	David Baldián
Nombre: Martha Lucía Pinto Conde	Nombre: David Baldián
Documento: 1146669074	Documento: 1095938892
Cargo: Manipuladora	Cargo: Prof Apoyo Inter.

3997

VERSION: 02
CODIGO: FO-A1-VRL-02
VIGENTE DESDE: MAYO 2023

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1998 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: San Luis de Palenque
Fecha de la visita: 08-11-2023
Operador:
Municipio: Francisco de la Rivera
Sede educativa: 17 servicios
Institución educativa: No Servicios
Nivel de escolaridad a verificar: 4 + 5to
DEPARTAMENTO DE CASANARE
UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial		Temperatura distribución final		Cumplimiento
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	
				Peso/volumen	Peso/volumen	Peso/volumen																				
Pollo dorado	Pollo dorado	X		69	67	91	75	57	X			X		X											X	
Carbanzas	Carbanzas	X		76	86	78	80	75	X			X		X											X	
Guisados	Guisados	X		121	132	115	122	112	X			X		X											X	
Ayroz	Ayroz	X		60	74	60	64	60	X			X		X											X	
Blanco	Blanco	X		73	75	82	76	86	X			X		X											X	
Ensalada	Ensalada	X		707	704	700	203	200	X			X		X											X	
Zanahoria	Zanahoria	X		700	700	700	200	200	X			X		X											X	
Tomate, R.	Tomate, R.	X																							X	
Tajadas	Tajadas	X																							X	
mazorcas	mazorcas	X																							X	
sorbetes	sorbetes	X																							X	
Guayaba	Guayaba	X																							X	
Agua en	Agua en	X																							X	
Bolsa	Bolsa	X																							X	

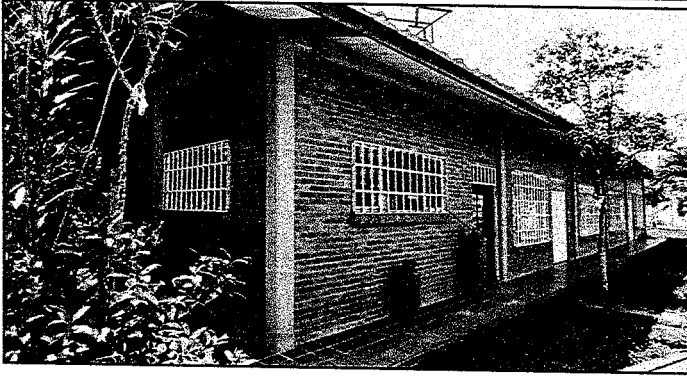
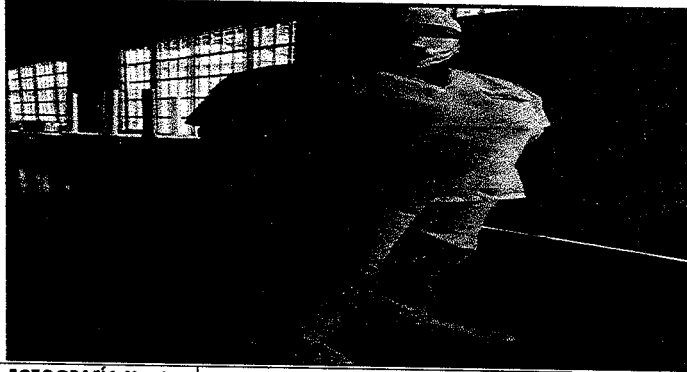
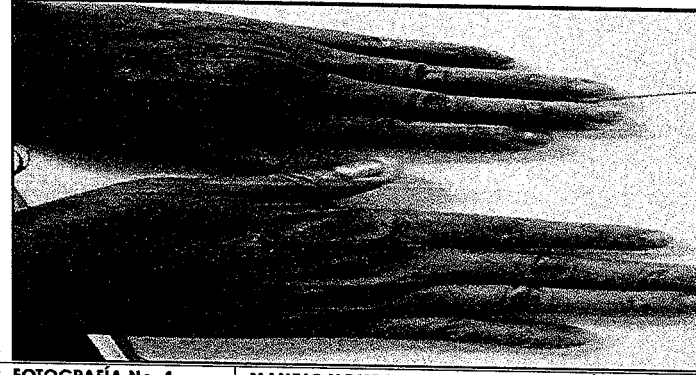
INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticas / No de preparaciones verificadas

Observaciones:
La interventoría hace presencia en la sede de la Riverita del municipio de San Luis de Palenque, para la verificación del gramaje menús dando cumplimiento al establecido en la minuta patron, Almuerzo

 e de la Nación	 Casanare	 Alimento Aprender	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: x Raulho Lucio Pinto C. Nombre: x Raulho Lucio Pinto C. Documento: 7776668074. Cargo: x Manipuladora.	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: David Baldion Nombre: David Baldion Documento: 1095938892 Cargo: Prof Apoyo ante.	FIRMAS
---	---	--	--	---	--------

3998

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  Es el tiempo de Casanare 	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 edelira sierra Asesorías & Consultorías 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	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO (X) RURAL ()	
SEDE	LA RIVERITA	FECHA DE VISITA	08-11-23		HORA INICIO:	10:20 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN		1:40 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS						
							
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES				FOTOGRAFÍA No. 2 ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.			
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.				Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			
							
FOTOGRAFÍA No. 3 PERSONAL MANIPULADOR				FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.			
Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casanare
PROYECTO DE DESARROLLO



Alimentos
Aprender

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



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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 6 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.

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

CUMPLE ☐ **NO CUMPLE** ☒

OBSERVACIONES: El menaje no es suficiente para la prestación del servicio del comedor escolar.



FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO.

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



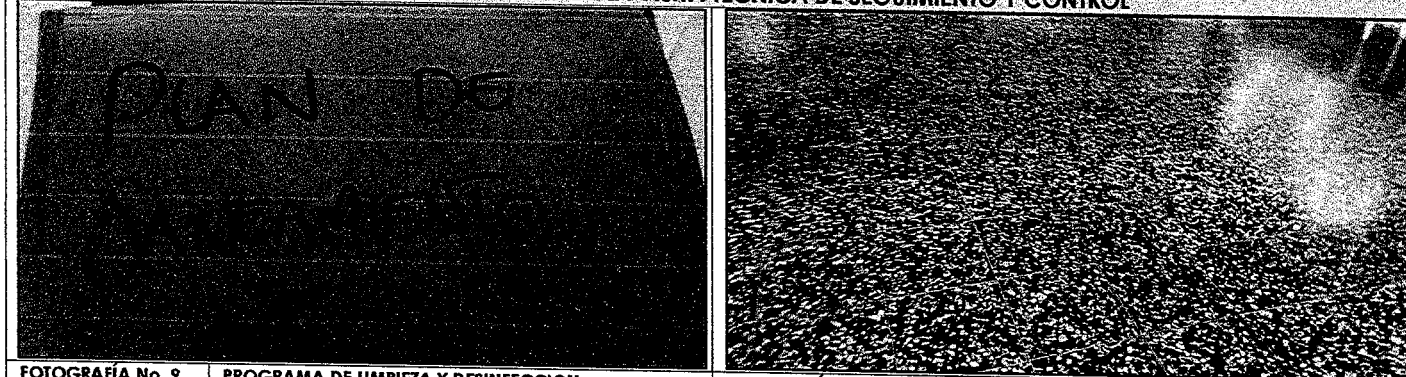
FOTOGRAFÍA No. 8 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 Es el Tiempo de Casanare		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Edmundo Sierra Asesorías & Consultorías
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023				

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL


FOTOGRAFÍA No. 9 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FOTOGRAFÍA No. 10 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.
Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.
NO CUMPLE

Se evidencia que cumplen con el menú #8 del ciclo 2, almuerzo.

4001

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:		San Luis de Palenque.
Fecha de la visita:	08/11/2023	Hora inicio:	5:26	Institución educativa:	Francisco Lucea.	
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	6:20	Sede educativa:	Francisco Lucea.	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	Nº. de servicios:	Servicios 74	

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Baño Compartido
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	Falta certificado
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

4002

  		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01 CÓDIGO: 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.					
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1			
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1			
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O			
Abastecimiento de agua y control de plagas					
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1			
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: <u>17-10-23</u>	1			
Personal manipulador					
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1			
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1			
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1			
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima					
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O			
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O			
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O			
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O			
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O			
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O			
Almacenamiento					
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1			
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1			
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1			
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1			
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O			
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1			
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1			

4003

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 Es el tiempo de Casanare	 Casanare	 Aprender	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VERSION: FO-AT-VRPS-01 CODIGO: 02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023	
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023						
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
Preparación, ensamble y distribución						
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1				
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1				
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1				
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1				
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1				
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O				
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O				
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O				
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1				
Aseguramiento y control de la calidad						
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0				NO hay concepto
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O				
Participación ciudadana						
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1				
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1				
Obligaciones contractuales						
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1				
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	91%.
Observaciones						
la Interventoria hace presencia en la sede Francisco Irujo del municipio de San Luis de Palenque para la verificación de condiciones donde se evidencio No hay concepto sanitario, El Baño es compartido, No hay certificado de fumigación.						
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> FIRMA: <u>Diana Lorena</u> NOMBRE: <u>Diana Lorena</u> CEDULA: <u>25658361</u> TELEFONO: <u>320 331 6700</u> CARGO: <u>Manipuladora</u> </div> <div style="width: 30%;"> FIRMA: <u>David Baldicn</u> NOMBRE: <u>David Baldicn</u> CEDULA: <u>1095938892</u> TELEFONO: <u>3217312531</u> CARGO: <u>Pic4 Arto Intes.</u> </div> <div style="width: 30%;"> FIRMA: _____ NOMBRE: _____ CEDULA: _____ TELEFONO: _____ CARGO: _____ </div> </div>						

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	San Luis de Palenque	
Fecha de la visita:	08/11/2023		Institución educativa:	Francisco Uca	
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Francisco Uca	
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	No de manipuladoras:	No de días de prestación:	
	X	74	7	15	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
7	Lavalozza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	4	4	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	100	100	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %
Observaciones				

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

la Interventoría hace presencia en la Sede Francisco Uca del municipio de San Luis de Palenque para la verificación de los insumos de aseo dando cumplimiento a la verificación.

FIRMA:	FIRMA:
Diana Lorena V.	David Baldion
Nombre: Diana Lorena V.	Nombre: David Baldion
Documento: 25658361	Documento: 1095938892
Cargo: Manipuladora	Cargo: Pref. Apoyo Interventoría



CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	08/11/2023		Institución Educativa:	Francisco Lucea
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Francisco Lucea.
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		No de servicios:	Servicio 74.

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: choruazo, carne guisada, yuca asada, mandarina

Intercambios

Alimento: yuca asada por papas fritas.
Motivo del intercambio: No alcanzaba las papas.

Fecha:

Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

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

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

66%. %

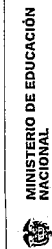
La Interventoría hace presencia en la sede Francisco Lucea del municipio de San Luis de Palenque donde se evidenció para el complemento de desayuno menú 8 del ciclo 2 un intercambio no avalado yuca asada por papas fritas.



FIRMA:
Nombre: Diana Lorena V.
Documento: 75658361
Cargo: Manipuladora

FIRMA:
Nombre: David Baldán
Documento: 1095938892
Cargo: Prof. Apoyo Inter

4006



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION: 02

CODIGO: FO-AT-VRI-02

VIGENTE DESDE: MAYO 2023

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1998 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.

DEPARTAMENTO DE CASANARE

Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria

Institución educativa:

Municipio: Francisco Jurca

Sede educativa: 79 servicios

Tipo de Complemento:

Almuerzo

Residencia escolares

X

08-11-2023

Operador:

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes									Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción		Temperatura distribución inicial		Temperatura distribución final		Cumplimiento	
				MUESTRA 1			MUESTRA 2			MUESTRA 3																		
				Cumple	No cumple	Peso/volumen	Peso/volumen	Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple																
Chocolate	chocolate	X		352	354	353	352	350	X		X		X		X		X		X							X		
Carne Guisada	Carne Guisada.	X		98	89	96	94	80	X		X		X		X		X		X							X		
Yuca Papas fritos	yuca Asada		X	118	130	142	140	122	X		X		X		X		X		X							X		
mandarina	mandarina	X		271	239	253	254	190	X		X		X		X		X		X							X		

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticas / No de preparaciones verificadas

Observaciones:

La interventoría hace presencia en la sede Francisco Jurca del municipio de San Luis de Palenque para la verificación del gramaje del desayuno menús de la sede de Palenque. Se evidencia intercambio no autorizado de papas fritas por Yuca. A cada sesión la manipuladora la papa no alcanzaba para todo el servicio para el día por hacer Yuca.



FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

FIRMAS

Diana Lorena V.

David Baldion

Nombre: Diana Lorena Valencia

Nombre: David Baldion

Documento: 25658361

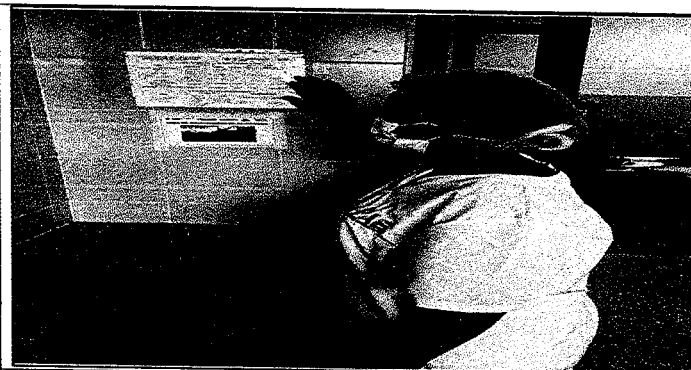
Documento: 1095938292

Cargo: Manipuladora

Cargo: Picaj Ayaxa Jntel

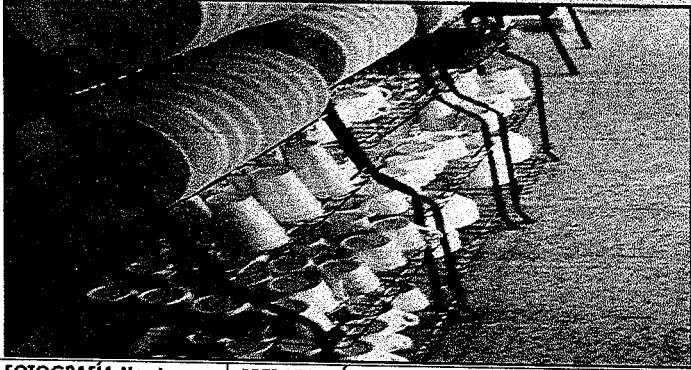
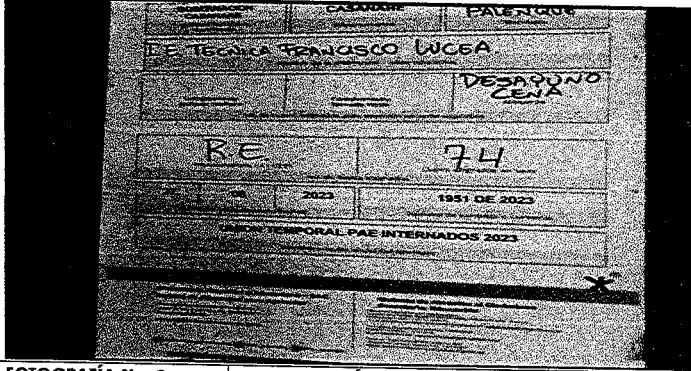
4009

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  En el Tiempo de Casanare 	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Edmundo Sierra Asesorías y Consultorías 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	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO (X) RURAL ()	
SEDE	FRANCISCO LUCEA	FECHA DE VISITA	08-11-23		HORA INICIO:	5:26 AM	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023			HORA DE TERMINACIÓN	6:20 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS						
							
FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES						
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.							
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:							
							
FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES						
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.							
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:							
							
FOTOGRAFÍA No. 3	PERSONAL MANIPULADOR						
Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.							
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:							
							
FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.						
Ítem No 13: Existen al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.							
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:							

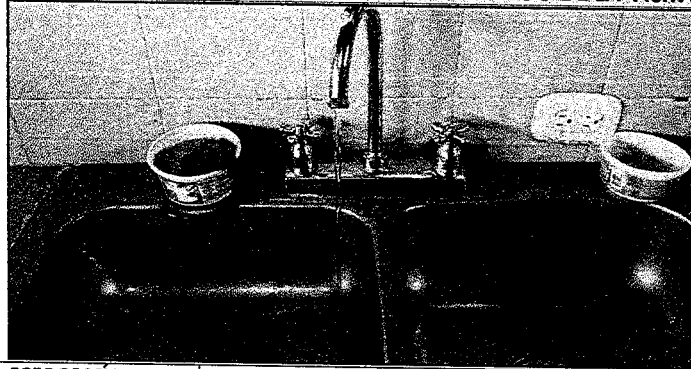
 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 Es el Tiempo de Casanare <small>PROYECTO IGUALDAD-EDUCACIÓN</small>	 Aprender <small>CONSEJO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</small>	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES
 Edelmira Sierra <small>Asesorías y Consultorías</small>			<small>FOAT-IF-08 11-05-23 Vol. 3</small>
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023			

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	 Es el Tiempo de Casanare <small>CONSEJO REGIONAL DE EDUCACIÓN</small>	 Alimentos Aprender <small>COMEDORES ESCOLARES</small>	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023			 Edmira Sierra <small>Asesorías y Consultorías</small> FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 9 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

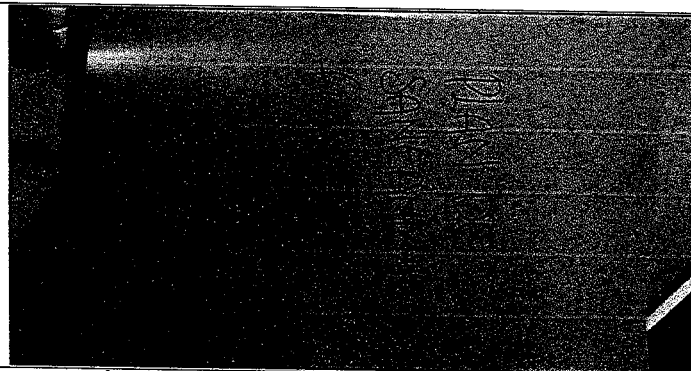


FOTOGRAFÍA No. 10 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

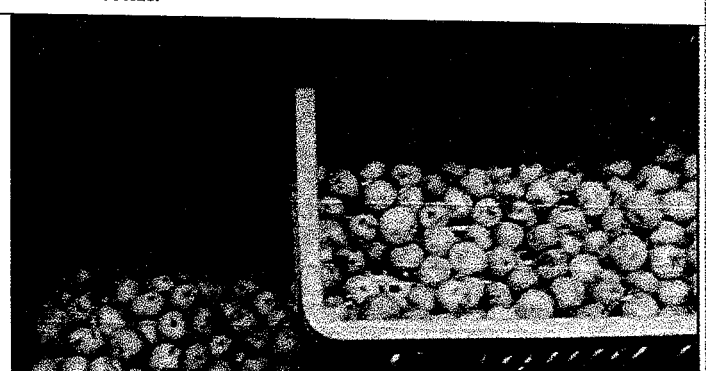


FOTOGRAFÍA No. 9 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 4: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:

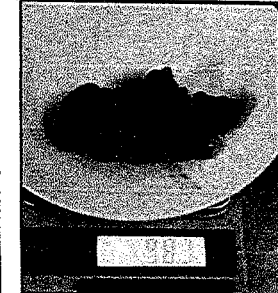
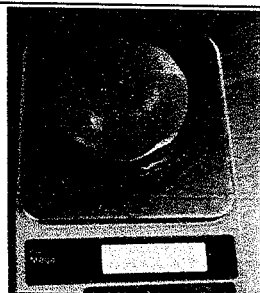
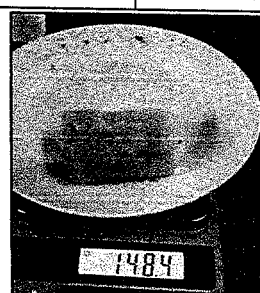
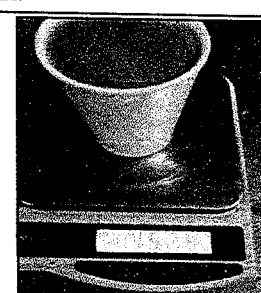


FOTOGRAFÍA No. 10 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

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

CUMPLE ☒ **NO CUMPLE** ☐

OBSERVACIONES:



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

NO CUMPLE

Se evidencia que no cumplen con el menú #8 del ciclo 2, almuerzo.

4070



CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	
Fecha de la visita:		09/11/2023		Hora inicio:	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación:	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos	
		X		Nº. de servicios:	
				22 simat	
				Institución educativa:	
				Sede educativa:	
				miralindo	

Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
--------------	--

Condiciones higiénico-sanitarias:

Edificaciones e instalaciones:

1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Baño empujado
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

Plan de saneamiento:

Programa de Limpieza y Desinfección

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	

Control de plagas:

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	0	No hay certificado fumigación.

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

4011

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.

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	0	Tanque compartido
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 14-10-23	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1.	

4012

		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSION: FO-AT-VRPS-02 CÓDIGO: 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.					
Preparación, ensamble y distribución					
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1			
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1			
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1			
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1			
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1			
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O			
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O			
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O			
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	falta menaje.		
Aseguramiento y control de la calidad					
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0	No hay concepto		
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O			
Participación ciudadana					
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1			
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1			
Obligaciones contractuales					
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Falta Escoba y trapero		
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas				Porcentaje de Cumplimiento:	86%
Observaciones					
La Interventoría hace presencia en la sede miralinda del municipio de San Luis de Palenque para la verificación de condiciones de operación la cual se ve que no hay baño compartido, no hay certificado de fumigación, el tanque es compartido con las residencias, falta menaje, No hay Concepto Sanitario.					
FIRMA: <u>Betty Ma. Granados</u> NOMBRE: <u>Betty Maria Granados</u> CEDULA: <u>681288-912</u> TELEFONO: <u>3134616546</u> CARGO: <u>Manipuladora</u>		FIRMA: <u>David Baldion</u> NOMBRE: <u>David Baldion</u> CEDULA: <u>1095938812</u> TELEFONO: <u>3117312531</u> CARGO: <u>Pact Apoyo Interv.</u>		FIRMA: _____ NOMBRE: _____ CEDULA: _____ TELEFONO: _____ 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Orocué
Fecha de la visita:	09/11/2023		Institución educativa:	Miralindo
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Miralindo
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	No de manipuladoras:	No de días de prestación:
	X	22	1	15

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS

		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	0	N.C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	0	N.C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
7	Lavalozza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	100	100	C

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

86%. %

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

La Interventoría hace presencia en la sede miralindo del municipio de Orocué donde se verifica si los insumos y elementos de aseo donde no se evidencio escoba ni trapero en el comedor escolar.



FIRMA:
Betty Maria Granados
Nombre:
Documento: 681288912
Cargo: Manipuladora

FIRMA:
David Baldich
Nombre: David Baldich
Documento: 109593885
Cargo: Prof. Apoyo Interun



CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Orocué
Fecha de la visita:	09/11/2023		Institución Educativa:	Miralindo
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Miralindo
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	22 simat	

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Carne Juliana, Espagueti, papa cocida crujiente, poteca ahuyama, jugo de lulo			
Intercambios	Alimento:	Espagueti por tornillo	Fecha:	
	Motivo del intercambio:	No llegó en el mercado.	Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

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

Porcentaje de cumplimiento:

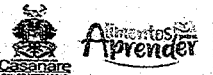
Observaciones

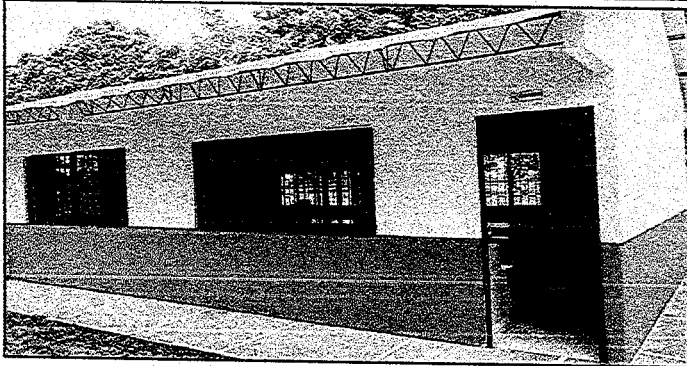
66,66%

La Interventoria hace presencia en la sede miralindo del municipio de Orocué donde se verifico los requerimientos alimentarios y nutricionales donde se evidencio intercambio no autorizado de espagueti por pasta tornillo



FIRMA:	FIRMA:
Betty Maria Granado	David Baldin
Nombre:	Nombre:
Documento: 681288912	Documento: 7095938892
Cargo: Manipulador	Cargo: P.f. Arto sate

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE 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	MIRALINDO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE
SEDE	MIRALINDO	FECHA DE VISITA	09-11-23	HORA INICIO:	9:30 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN		1:00 PM
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			FOTOGRAFÍA No. 2 ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS. Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)		
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:					
					
FOTOGRAFÍA No. 3 PERSONAL MANIPULADOR Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L. Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:					



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Casapare
INICIANDO UNA NUEVA ETAPA



Alimentos
Aprender

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



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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

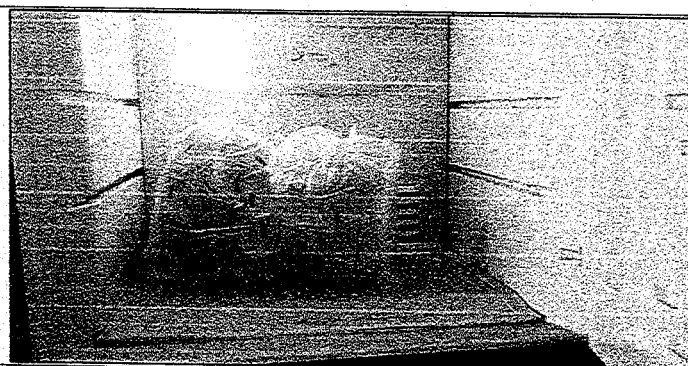


FOTOGRAFÍA No. 5 | **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

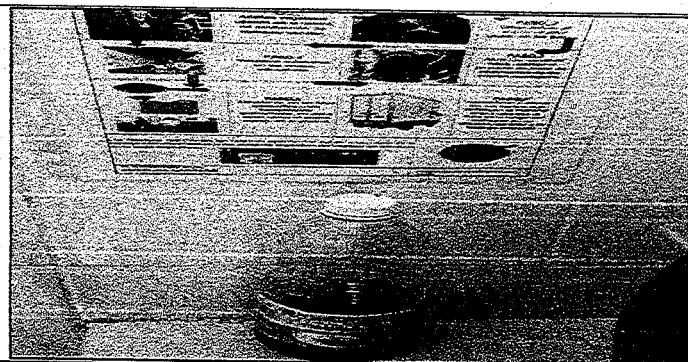


FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO.**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

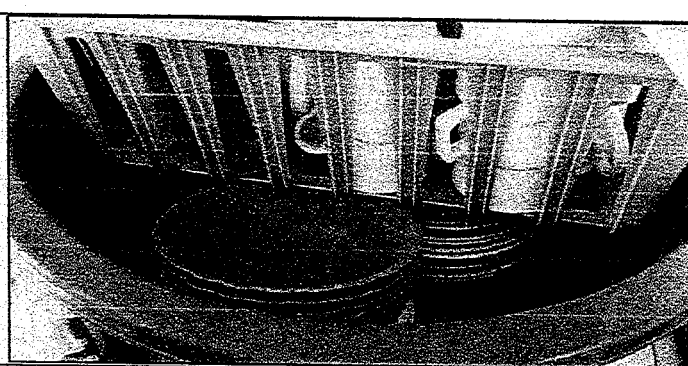


FOTOGRAFÍA No. 9 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

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

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

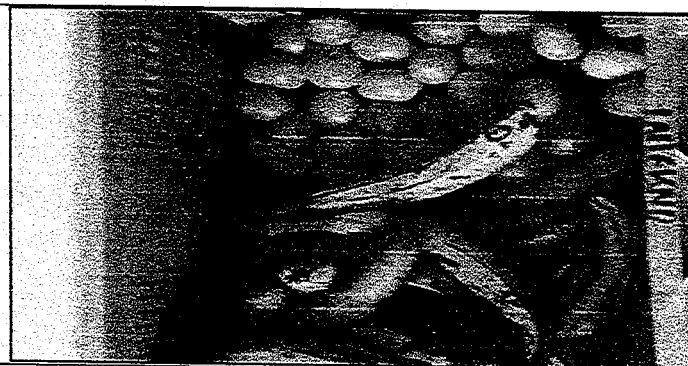


FOTOGRAFÍA No. 6 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.**

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

CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒

OBSERVACIONES: El menaje no es suficiente para la prestación del servicio del comedor escolar.

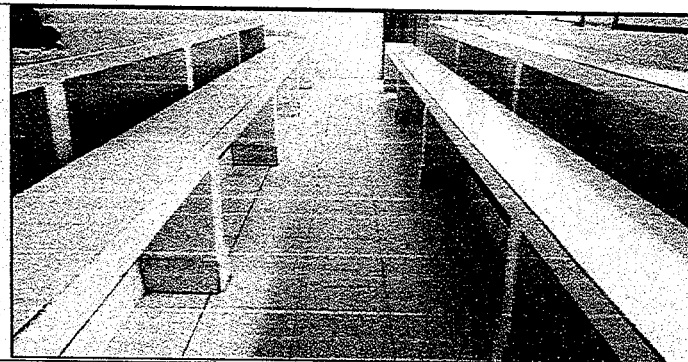


FOTOGRAFÍA No. 8 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

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

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

4018



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el Tiempo de
Cosanure
PROYECTO EDUCATIVO NACIONAL



Alimentos
Aprender

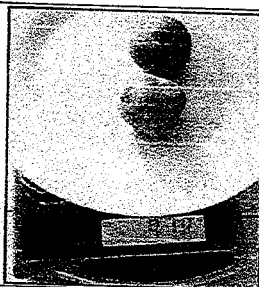
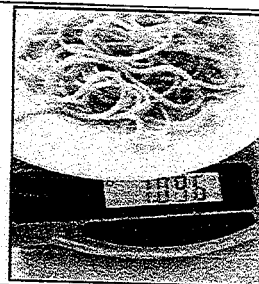
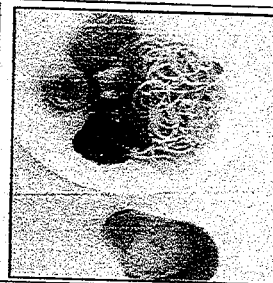
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS
ESCOLARES



Proyecto Educativo Nacional
Alimentos y Nutrición

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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

NO CUMPLE

Se evidencia que cumplen con el menú #9 del ciclo 2, almuerzo.

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

VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01

CÓDIGO: 02

VIGENTE DESDE: MAYO 2023



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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Deceter.
Fecha de la visita:	13/11/2023	Hora inicio:	3:00	Institución educativa:	Fernando Rodriguez
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	6:58	Sede educativa:	Fernando Rodriguez
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	Nº de servicios:	70 Servicio	

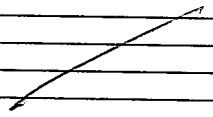
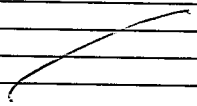
CONDICIONES		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1 Baño Compartido
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	1
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1

4020

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

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No hay registro.
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

4022

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E ÍMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES		VERSION: 02 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023	
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
ENTIDAD TERRITORIAL: Departamento de Casanare		Municipio: Recetor			
Fecha de la visita: 13 11 2023		Institución educativa: Fernando Rodríguez			
Operador: UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023 N° 1951 de 2023		Sede educativa: Fernando Rodríguez			
Tipo de Complemento: RESIDENCIAS ESCOLARES		No de servicios: 20		No de manipuladoras: 1	
				No de días de prestación: 15	
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)					
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C	
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C	
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C	
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C	
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C	
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C	
7	Lavalozza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C	
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C	
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C	
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C	
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C	
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C	
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C	
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C	
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	63	63	C	
Porcentaje de cumplimiento:				100 %	
ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:					
La Interventoria hace presencia en la sede Fernando Rodriguez del municipio de Recetor para la verificación de insumos e implementos de aseo donde se da cumplimiento.					
 					
  		David Baldion Nombre: David Baldion Documento: 1045938892 Cargo: Perito Interim		Nelsy Ayala Nombre: Nelsy Ayala Documento: 47439051 Cargo: Manipuladora	

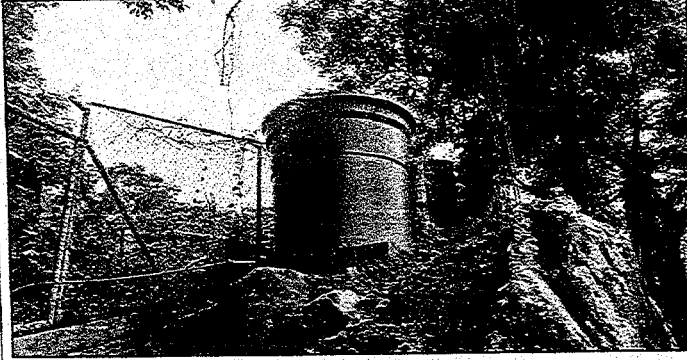
209

	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		

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	FERNANDO RODRIGUEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	RECETOR	URBANO (X) RURAL ()	
SEDE	FERNANDO ROFRIGUEZ	FECHA DE VISITA	13-11-23	HORA INICIO:	6:30 AM		
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	8:00 PM			
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	

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



FOTOGRAFÍA No. 1 **ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.**
Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentran construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentran en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

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

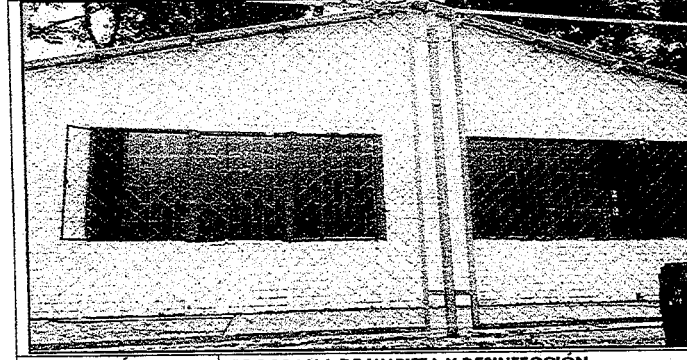
OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 2 **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**
Ítem No 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.

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

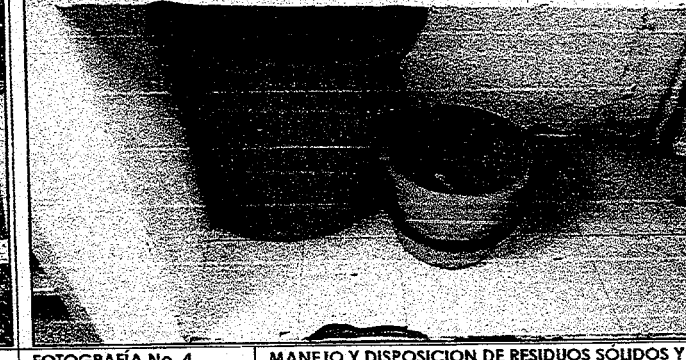
OBSERVACIONES: Se evidencia que cuenta con baño para el servicio, pero este no esta en funcionamiento.



FOTOGRAFÍA No. 3 **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**
Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores

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

OBSERVACIONES:

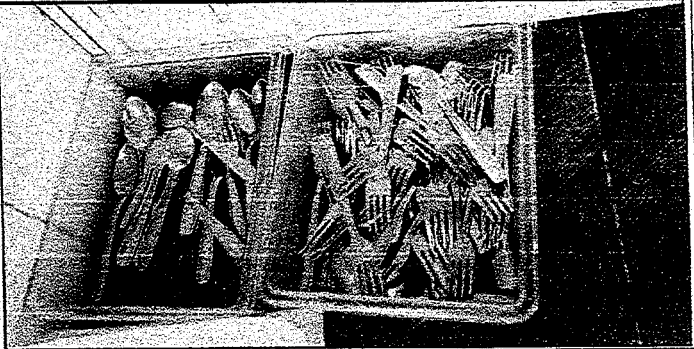
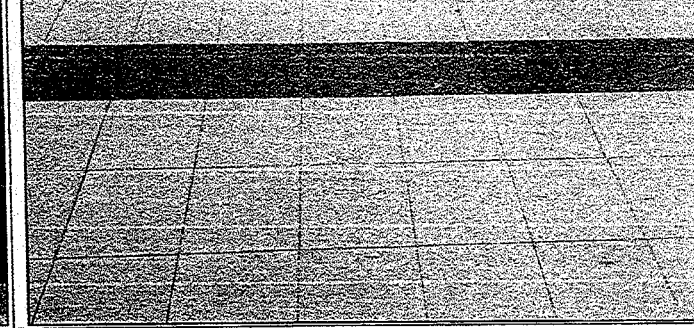


FOTOGRAFÍA No. 4 **MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.**
Ítem No 13: Existen al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

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

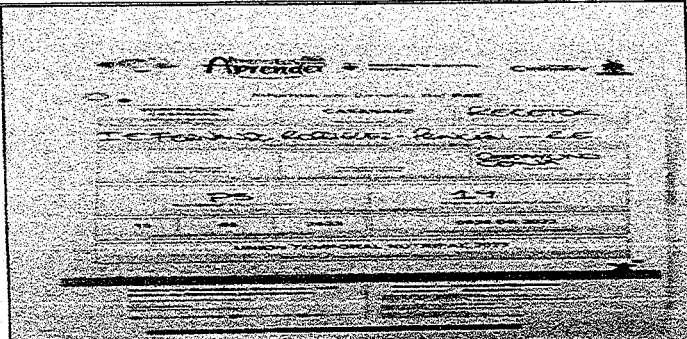
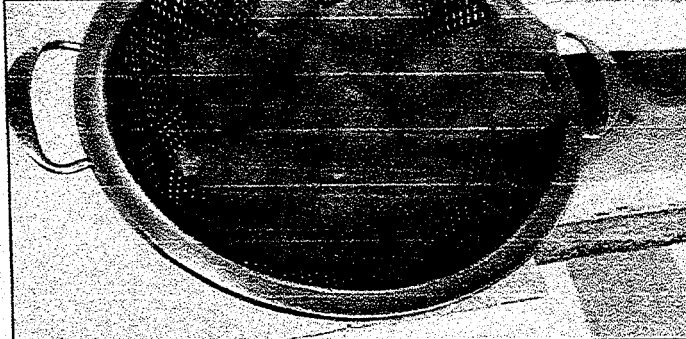
OBSERVACIONES:

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023			

	
FOTOGRAFÍA No. 5 PERSONAL MANIPULADOR. Ítem No 21: cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	FOTOGRAFÍA No. 6 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN. Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:
	
FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO. Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	FOTOGRAFÍA No. 8 PARTICIPACIÓN CIUDADANA. Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:
	
FOTOGRAFÍA No. 9 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	FOTOGRAFÍA No. 10 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION. Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:

4025

 <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL   </div> </div>	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 <div style="display: flex; justify-content: space-between; font-size: small;"> FO-AT-JF-08 11-05-23 Vol. 3 </div>
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023		

							
<div style="display: flex; justify-content: space-between; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"> FOTOGRAFÍA No. 9 PARTICIPACIÓN CIUDADANA </div> <p>Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; border-bottom: 1px solid black;">CUMPLE</td> <td style="width: 33%; border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">X</td> <td style="width: 33%; border-bottom: 1px solid black;">NO CUMPLE</td> </tr> </table> <p>OBSERVACIONES:</p>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 5px;"> FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN </div> <p>Ítem No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; border-bottom: 1px solid black;">CUMPLE</td> <td style="width: 33%; border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">X</td> <td style="width: 33%; border-bottom: 1px solid black;">NO CUMPLE</td> </tr> </table> <p>OBSERVACIONES:</p>	CUMPLE	X	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
CUMPLE	X	NO CUMPLE					

4026

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	SABANA LARGA
Fecha de la visita:	16/11/2023	Hora inicio:	5:30	Institución educativa:	MANUEL ELKIN PATARROYO
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	7:30	Sede educativa:	MANUEL ELKIN PATARROYO
Tipo de Complemento:	Residencias escolares ☒	Almuerzos	Nº. de servicios:	Servicio 50.	

Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción/acción de mejora)
--------------	---

Condiciones higiénico sanitarias

Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).

Plan de saneamiento

Programa de Limpieza y Desinfección

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Control de plagas

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
----	---

4027

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.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA	

Abastecimiento de agua y control de plagas:

18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: <u>16-06-2023</u>	1	

Personal manipulador:

20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima:

23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	

Almacenamiento:

29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

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

Preparación, ensamble y distribución

36 Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. 1

37 Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. 1

38 Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de 1

39 Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. 1

40 Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. 1

41 Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. 0

NECEDEA REQUIERE MANTENIMIENTO

42 Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. NO

43 Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad. NO

44 Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. 1

Aseguramiento y control de la calidad

45 El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. NO

46 Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. NO

Participación ciudadana

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

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

Obligaciones contractuales

49 La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). 0

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento:

82 %

Observaciones:

EN VISITA REALIZADA A I.E MANUEL ELKIN PATARROYO SE OBSERVAN
• VENTANAS NO CUENTAN CON BARRERAS DE PROTECCIÓN CONTRA PLAGAS
• HAY PRESENCIA PLAGAS.
• INSTALACIONES SANITARIAS NO CUENTAN CON DOTACIÓN ADECUADA
• UNA DE LAS TRES NEDEERAS REQUIERE MANTENIMIENTO

FIRMA: David Baldion
NOMBRE: David Baldion
CEDULA: 1095438842
TELÉFONO: 3217312531
CARGO: Prof Apoyo Inta

FIRMA: Martha R. Albarracín
NOMBRE: Martha R. Albarracín
CEDULA: 24130358
TELÉFONO: 319-5-96.40.95
CARGO: Economía

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



4029

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Sabana Lagga			
Fecha de la visita:	10/11/2023		Institución educativa:	manuel elkin			
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	manuel elkin			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	50	No de manipuladoras:	2	No de días de prestación:	15

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO//35 UNIDADES APLICATIVAS		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	2	2	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	4	4	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	200	200	C

Porcentaje de cumplimiento:

100% %

Observaciones:

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: semana 5: 7-10 NOV y 14-17 NOV



FIRMA:	FIRMA:
David Baldion	Rondha R. Albarrocin
Nombre: David Baldion	Nombre: Rondha R. Albarrocin
Documento: 1095938892	Documento: 24130558
Cargo: PEA Apoyo Jnta	Cargo: Economista



4030

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	SABANALARGA
Fecha de la visita:	16/11/2023		Institución Educativa:	MANUEL ELIUD PATARROYO
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	MANUEL ELIUD PATARROYO
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	SO servicio	

Información de las raciones entregadas				
Descripción del menú:	PANCA EN TACHE, POLLO SOPADO, YUCA SOPADA - MANDARINA ENTREGADO: CHOCOLATE EN TACHE, POLLO SOPADO - YUCA SOPADA - MANDARINA			
Intercambios	Alimento:			
	Motivo del intercambio			
		Fecha:		Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional	
Cumplimiento de la minuta patron	
	Calificación
1 Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	NC
2 El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
3 Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4 El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	NC
5 El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	NC
6 En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA
7 Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8 Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9 El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10 Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	NC
11 Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12 En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13 En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	NC
14 La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15 El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:	53 %

Observaciones: SE REALIZA VERIFICACION DE GRAMAJE MENU #14



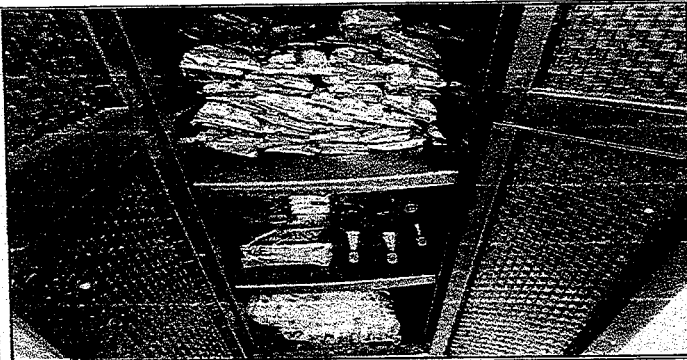
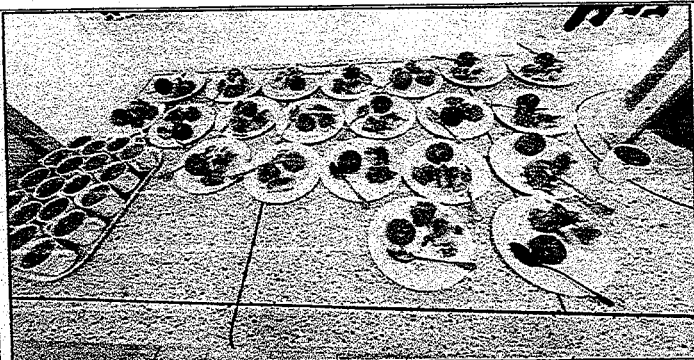
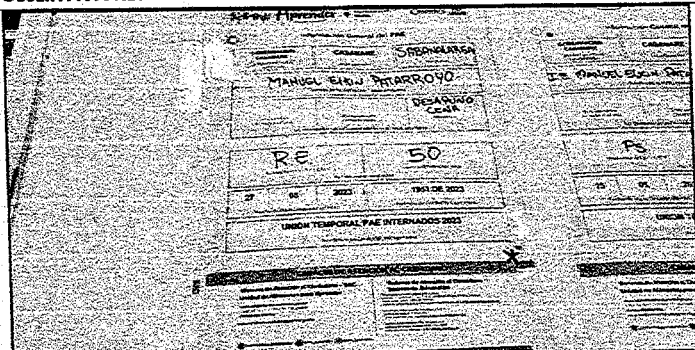
FIRMA:	FIRMA:
David Baldion	Martha R. Albanacci
Nombre: David Baldion	Nombre: Martha R. Albanacci
Documento: 1095938892	Documento: 24130358
Cargo: Prof Apoyo Interven	Cargo: Economista

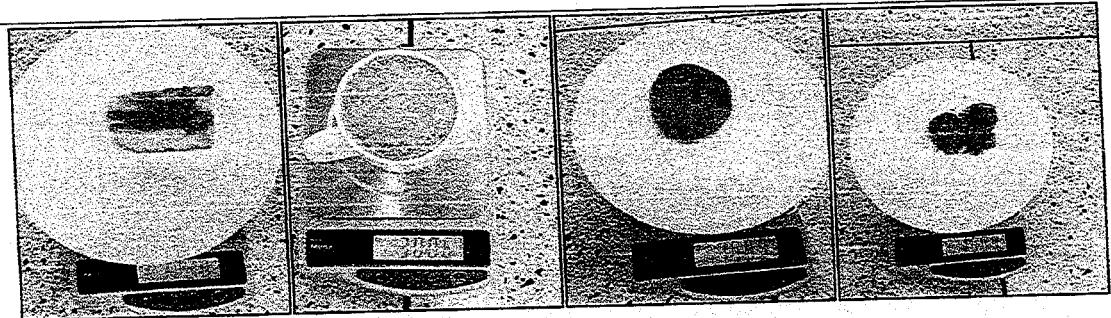
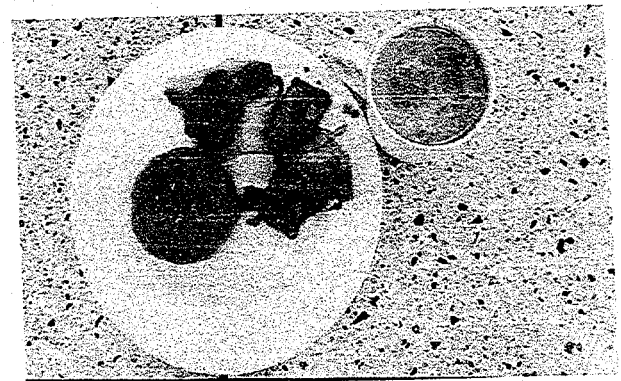
307

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

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	URBANO () RURAL (X)						
SEDE	MANUEL ELKIN PATARROYO	FECHA DE VISITA	16-11-23	HORA INICIO:	AM						
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	AM							
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X						
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS										
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES						FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES					
Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen estado de mantenimiento.						Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.					
CUMPLE						CUMPLE					
X						X					
NO CUMPLE						NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:						OBSERVACIONES:					
FOTOGRAFÍA No. 3 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS						FOTOGRAFÍA No. 4 ABASTESIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS					
Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.						Ítem No 18: Dispone de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.					
CUMPLE						CUMPLE					
X						X					
NO CUMPLE						NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:						OBSERVACIONES:					

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 FO-AT4F-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023		

			
FOTOGRAFÍA No. 6 FOTOGRAFÍA No. 6	FOTOGRAFÍA No. 6 FOTOGRAFÍA No. 6		
Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.		Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	
CUMPLE ☒ NO CUMPLE	CUMPLE ☒ NO CUMPLE		
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES:	
			
FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO	FOTOGRAFÍA No. 7 ENSAMBLE Y DISTRIBUCION		
Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		Ítem No 39: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química, y cumplen con las características de calidad e inocuidad	
CUMPLE ☒ NO CUMPLE	CUMPLE ☒ NO CUMPLE		
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES:	
			
FOTOGRAFÍA No. 9 PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION	FOTOGRAFÍA No. 10 PARTICIPACION CIUDADANA		
Ítem No 44: Se dispone de menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentran en buen estado.		Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE	
CUMPLE ☒ NO CUMPLE	CUMPLE ☒ NO CUMPLE		
OBSERVACIONES:		OBSERVACIONES:	



FOTOGRAFÍA No. 11	REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	Se verifico gramaje del menú N° 14 para desayuno el cual cumple parcialmente de acuerdo al ciclo de menú y minuta patrón.		

4035

				UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSION: FO-AT-VRPS-01 CODIGO: 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				Municipio:		Agua Zul	
Fecha de la visita:		17/11/2023		Hora inicio:		11:18		Institución educativa:	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación:		1:30		Sede educativa:	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos		Nº. de servicios:		47 servicios.	
		X							
						Calificación		OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)	
Condiciones higiénico sanitarias									
Edificaciones e instalaciones									
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.					1			
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.					1			
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.					1			
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento					0		Baño Compartido	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).					1			
Plan de saneamiento									
Programa de Limpieza y Desinfección									
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					1			
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					1			
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.					1			
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.					1			
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.					N.R			
Control de plagas									
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.					1			
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:					0		No hay certificado de fumigación	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos									
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.					1			
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.					1			

4036

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.

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	Tanque con parti'de.
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	NO hay registro.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	

4039

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.

Preparación, ensamble y distribución

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

Aseguramiento y control de la calidad

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0	No hay accept
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	

Participación ciudadana

47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Obligaciones contractuales

49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
----	---	---	--

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento: 88 %

Observaciones

La Interventoria hace presencia en la sede Luis Maria Jimenez del municipio de Aguazul para la verificación de las condiciones de operación donde se evidencio. No hay concepto sanitario, El Baño es compartido, No hay certificado de fumigación, No hay registro de lavado de manos.

FIRMA: Luis Hernandez
NOMBRE: Luis Hernandez
CEDULA: 51936160 P. B.
TELEFONO: 3112300088.
CARGO: Manipulador.

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

FIRMA: _____
NOMBRE: _____
CEDULA: _____
TELEFONO: _____
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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Agua Zul
Fecha de la visita:	17/11/2023		Institución Educativa:	Luis María Jiménez
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Luis María Jiménez
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		No de servicios:	47 servicios

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Huevo tortilla, Frijol Guisado, Plátano en cascajos, ensalada Remolacha y Zanahoria, Arroz Blanco, Jugo de maracujá, agua en Bolsa.			
Intercambios	Alimento:	Frijol por garbanzo.		
	Motivo del intercambio:	Fecha:	Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

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

Porcentaje de cumplimiento:

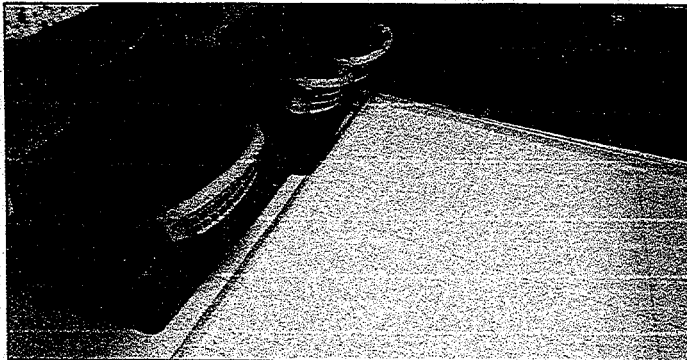
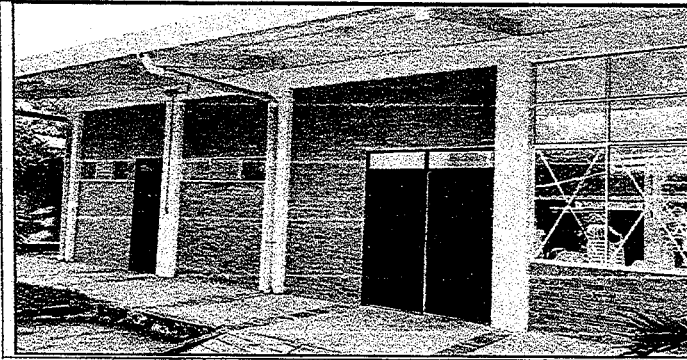
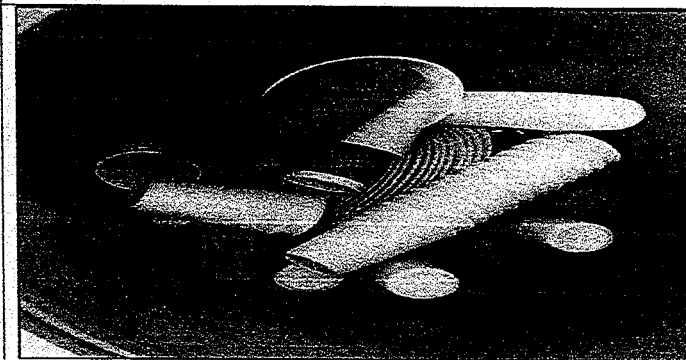
Observaciones: 100%

La Interventoría hace presencia en la sede Luis María Jiménez del municipio de Agua Zul para la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales donde se evidenció un intercambio autorizado de frijol por garbanzo.

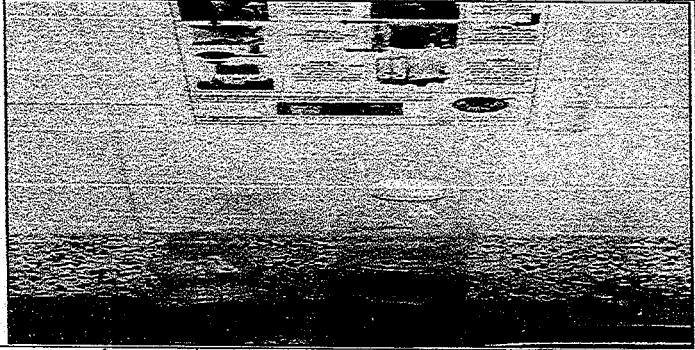
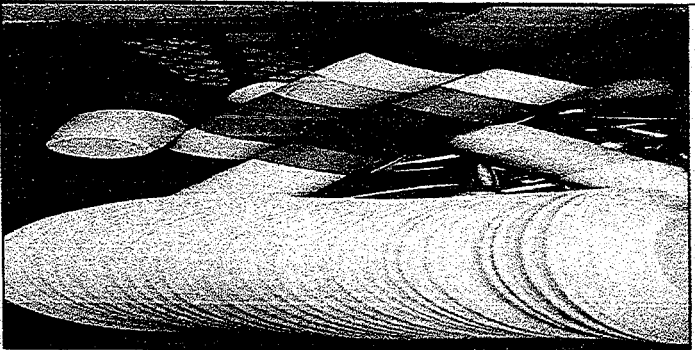
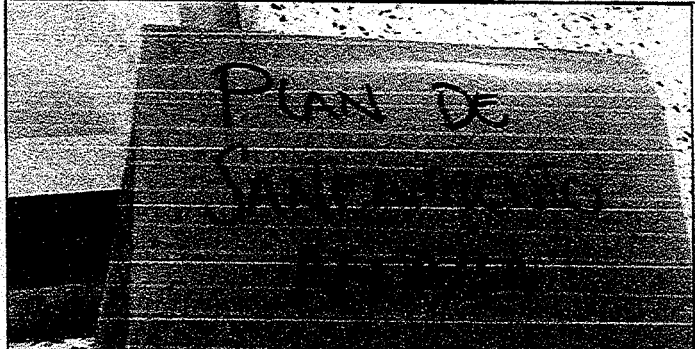
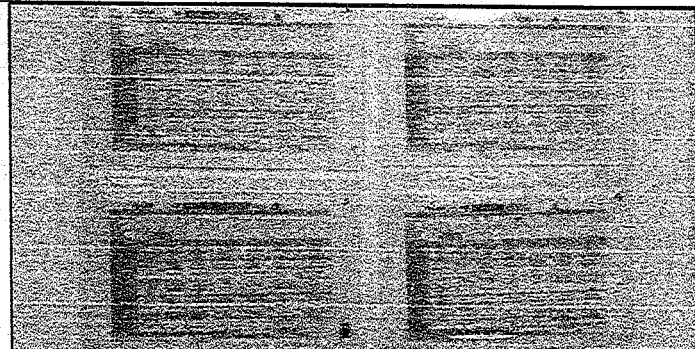


FIRMA:	FIRMA:
David Baldián	Luz Marina Arias
Nombre: David Baldián	Nombre: Luz Marina Arias
Documento: 1095938892	Documento: 81936160
Cargo: Pro f. Apoyo Inter	Cargo: Manipuladora

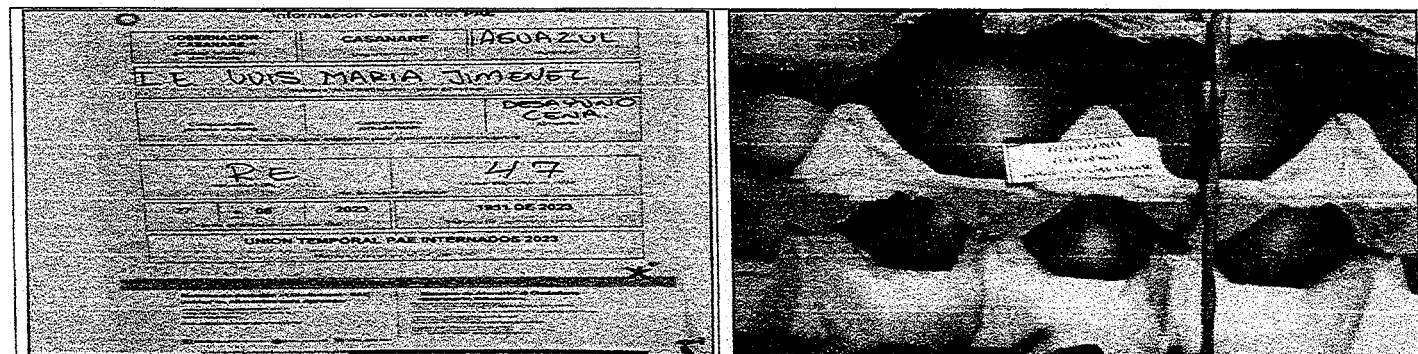
 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  Es el Tiempo de Casanare  Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 FOAT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		

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	LUIS MARIA JIMENEZ		ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO (X) RURAL ()
SEDE	LUIS MARIA JIMENEZ		FECHA DE VISITA	17-11-23		HORA INICIO:	6:30
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023		CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN	8:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X		
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS						
							
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES				FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES			
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.				Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE		CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			
							
FOTOGRAFÍA No. 3 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				FOTOGRAFÍA No. 4 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L			
Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores				Ítem No 13: Existen al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE		CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES: Se evidencia que no hace una buena limpieza y desinfección en toda el área de comedor.				OBSERVACIONES:			

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

							
FOTOGRAFÍA No. 5 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	FOTOGRAFÍA No. 6 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN. Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.						
<table border="1" 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> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	<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> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
OBSERVACIONES: 	OBSERVACIONES: 						
FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO. Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	FOTOGRAFÍA No. 8 PARTICIPACIÓN CIUDADANA. Ítem No 48: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.						
<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> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	<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> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
OBSERVACIONES: 	OBSERVACIONES: 						
FOTOGRAFÍA No. 9 PERSONAL MANIPULADOR Ítem No 21: Se Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente	FOTOGRAFÍA No. 10 PARTICIPACIÓN CIUDADANA Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.						
<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> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	<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> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:						

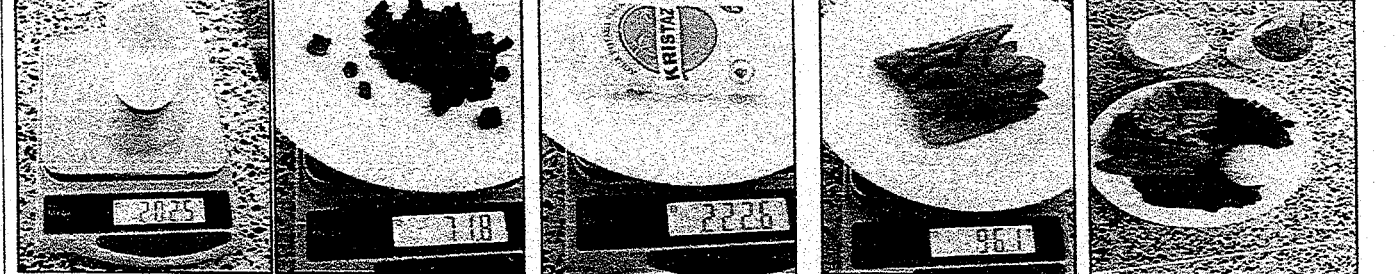
 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 FO-AT4F-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023			



FOTOGRAFÍA No. 9 PARTICIPACIÓN CIUDADANA Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	FOTOGRAFÍA No. 10 Almacenamiento Ítem No 34: Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima
--	--

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

OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:
-----------------------	-----------------------



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

NO CUMPLE

Se evidencia que no cumplen con el menú #16 del ciclo. 4. Se evidencia intercambios, Para la cena.
--

4044

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Nanchia
Fecha de la visita:	17/11/2023	Hora inicio:	4:25	Institución educativa: Salvador Camacho
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	6:10	Sede educativa: Salvador Camacho
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	Nº. de servicios:	61 Servicios

Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
--------------	--

Condiciones higiénico sanitarias

Edificaciones e instalaciones

1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

Plan de saneamiento

Programa de Limpieza y Desinfección

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	

Control de plagas

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	No ha certificado

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	

4045

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.

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	Tanque compartido
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	NO hay Registros.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	1.0	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	

4046



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.

Preparación, ensamble y distribución

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Faltan picillos.

Aseguramiento y control de la calidad

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	0	No hay concepto
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	

Participación ciudadana

47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Obligaciones contractuales

49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	Faltan Bolsas.
----	---	---	----------------

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento:

86 %

Observaciones

La Interventoría hace presencia en la sede Salvador Camacho Roldán del municipio de Nunchia para la verificación de condiciones de operación en sitio donde se evidencia faltantes de elementos de aseo (Bolsas plásticas), no hay certificado de fumigación, no hay registro de lavado de tanque de agua, falta menaje para el servicio, no hay concepto.

FIRMA: David Baldrón
NOMBRE: David Baldrón
CEDULA: 1095938892
TELÉFONO: 3117312531
CARGO: Proc) Apoyo Inter.

FIRMA: Sandra M.
NOMBRE: Sandra M.
CEDULA: 23327643
TELÉFONO: 3115623719
CARGO: Manipuladora

FIRMA: _____
NOMBRE: _____
CEDULA: _____
TELÉFONO: _____
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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare	Municipio:	Nunchia				
Fecha de la visita:	17/12/2022	Institución educativa:	Salvador Camacho				
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Salvador Camacho			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	61	No de manipuladoras:	2	No de días de prestación:	15

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APPLICATIVAS

		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	2	2	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	5	N.C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	4	4	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	4	4	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	200	200	C

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

93. %

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

La Interventoria hace presencia en la sede Salvador Camacho del municipio de Nunchia para la verificación de insumos e implementos de aseo donde se evidencian faltantes de Bolsas para la recolección de residuos sólidos.



FIRMA:

David Baldián

Nombre: David Baldián

Documento: 1015938892

Cargo: PEF Apoyo Interventoria

FIRMA:

Sandra Maldonado

Nombre: Sandra Maldonado

Documento: 23824642

Cargo: Manipuladora



CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Nunchia
Fecha de la visita:	17/11/2023		Institución Educativa:	Salvador Camacho
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N°. Contrato: 1951 de 2023	Sede Educativa:	Salvador Camacho
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	61 Servicios	

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Espagueti con cubos de pollo, papas a la Francesa, Jugo de guayaba, ensalada de tomate x pepino, Cebolla, Agua de consumo.			
Intercambios	Alimento:	Motivo del intercambio:	Fecha:	Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N. A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		100%

Observaciones

La Interventoria hace presencia en la sede Salvador Camacho del municipio de Nunchia para el requerimientos alimentario y nutricional donde se evidencia cumplimiento de la verificación.



FIRMA:	FIRMA:
David Baldiñ	X [Signature]
Nombre: David Baldiñ	Nombre: Sandra Maldonado
Documento: 1095938892	Documento: 23827643
Cargo: Prof Apoyo Interven	Cargo: Manipuladora

4049

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

DEPARTAMENTO DE CASANARE

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: 17-11-2023.

Operador: UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Municipio: Salcedo del servicio

Sede educativa: Camacho

Residencias escolares: X

Almuerzo: Tipo de Complemento:

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes					Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción		Temperatura distribución inicial		Temperatura distribución final		Cumplimiento
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Promedio muestra	Peso esparador	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T(°C)	Cumple	No cumple	T(°C)	Cumple	No cumple	
				Peso/volumen	Peso/volumen	Peso/volumen																	
Espagueti con pollo en cubos	Espagueti con pollo en cubos	X		288	251	257	265	249	X		X		X		X								X
Papa a la francesa	Papa a la francesa	X		96	95	98	96	95	X		X		X		X								X
Ensalada de tomate pepino	Ensalada de tomate pepino	X		93	84	82	86	80	X		X		X		X								X
Jugo de Guatamba	Jugo de Guatamba	X		214	210	201	208	200	X		X		X		X								X
Agua condumado	Agua condumado	X		215	210	200	208	200	X		X		X		X								X
Observaciones: Se intervenció en la sede Salcedo Camacho del municipio de Manizales para la verificación del gramaje del complemento general del menú es del ciclo 3 dando cumplimiento al mismo.																							100%

Observaciones: Se intervenció en la sede Salcedo Camacho del municipio de Manizales para la verificación del gramaje del complemento general del menú es del ciclo 3 dando cumplimiento al mismo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: David Baldion

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: Sandra Maldonado

Nombre: David Baldion

Nombre: Sandra Maldonado

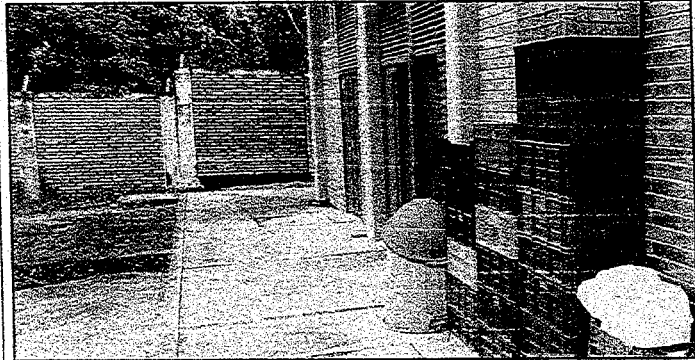
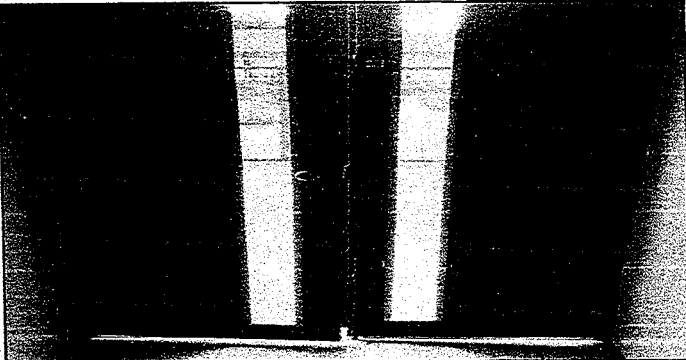
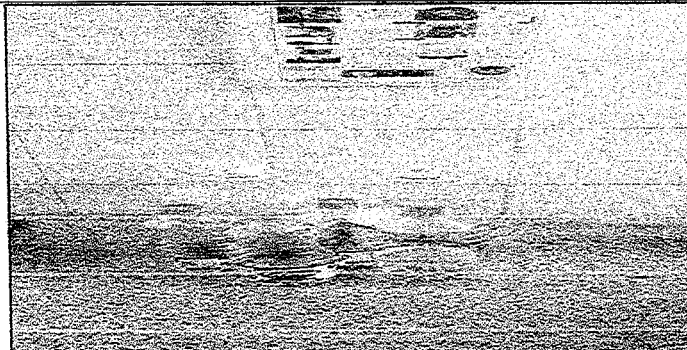
Documento: 10543882

Documento: 23022643

Cargo: Psicólogo ambiental

Cargo: Manipuladora

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  Es el Tiempo de Casanare  Alimentos Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISTA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	

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 (X) RURAL ()									
SEDE	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	FECHA DE VISITA	17-11-23		HORA INICIO:	9:30 AM									
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023		CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN	12:00 PM									
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X									
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS														
															
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES				FOTOGRAFÍA No. 2 EDIFICACIONES E INSTALACIONES											
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.				Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.											
<table border="1"><tr><td>CUMPLE</td><td></td><td>NO CUMPLE</td><td>X</td></tr></table>				CUMPLE		NO CUMPLE	X	<table border="1"><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td><td></td></tr></table>				CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE		NO CUMPLE	X												
CUMPLE	X	NO CUMPLE													
OBSERVACIONES: Puerta del servicio sin barreras de protección.				OBSERVACIONES: Ventanas del comedor en adecuadas condiciones las cuales evitan el ingreso de vectores.											
															
FOTOGRAFÍA No. 5 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.				FOTOGRAFÍA No. 6 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.											
Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.				Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.											
<table border="1"><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td><td></td></tr></table>				CUMPLE	X	NO CUMPLE		<table border="1"><tr><td>CUMPLE</td><td>X</td><td>NO CUMPLE</td><td></td></tr></table>				CUMPLE	X	NO CUMPLE	
CUMPLE	X	NO CUMPLE													
CUMPLE	X	NO CUMPLE													
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:											



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el tiempo de
Casare
MECENAR LA EDUCACIÓN



Alimentos
Aprender

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



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

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

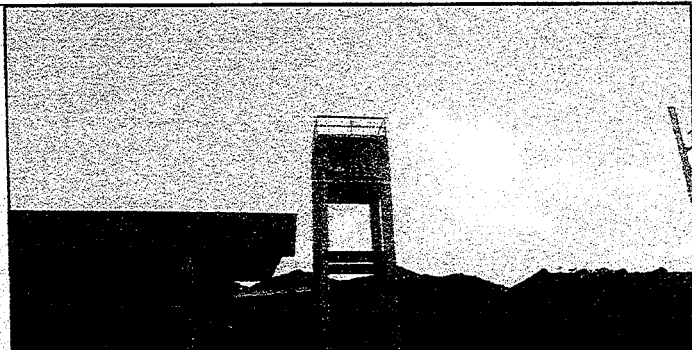


FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO.**

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

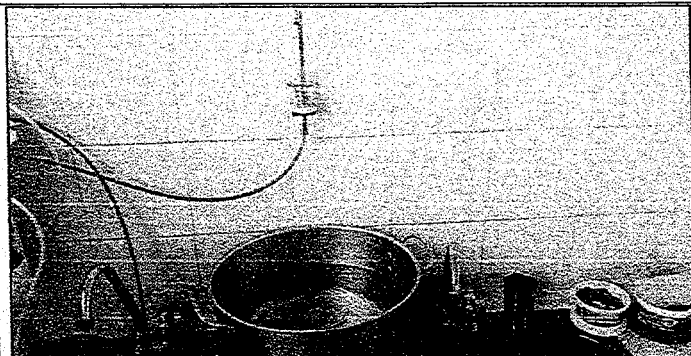


FOTOGRAFÍA No. 8 | **ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.**

Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentran construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentran en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para aun día de producción.

CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒

OBSERVACIONES: El tanque de agua no es potable y es de la institución en general, residencia, institución y comedor por lo cual no garantiza un día de labores.



FOTOGRAFÍA No. 9 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

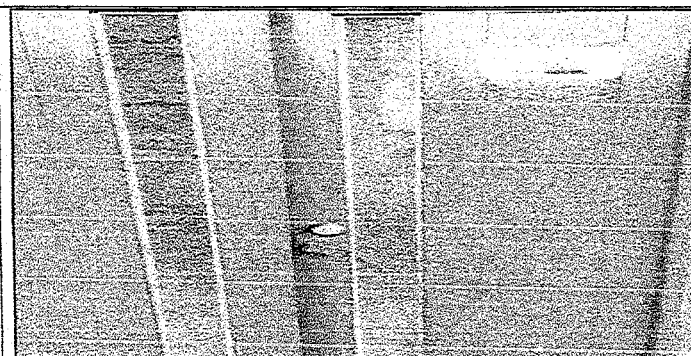


FOTOGRAFÍA No. 10 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.**

Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

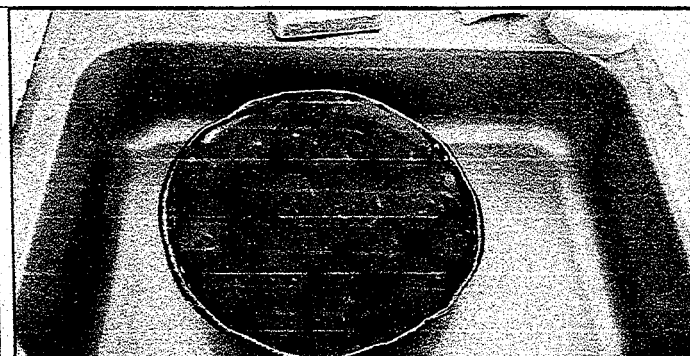


FOTOGRAFÍA No. 9 | **MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:



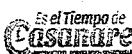
FOTOGRAFÍA No. 10 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

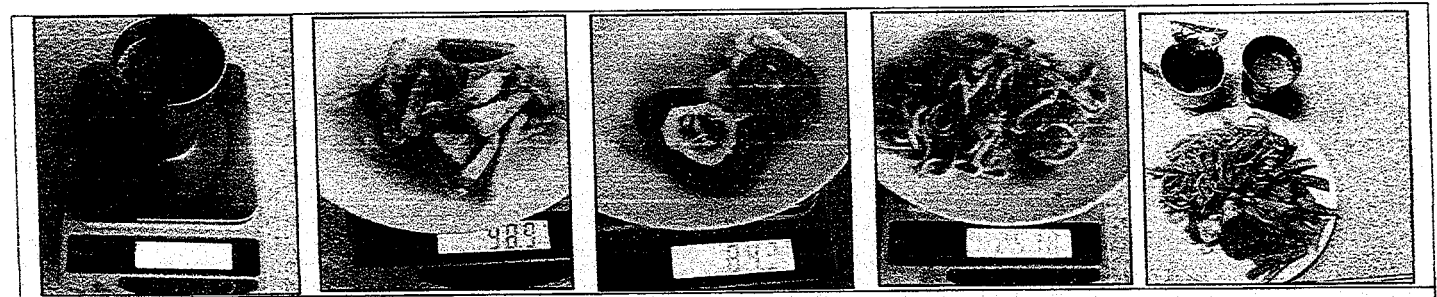
Ítem No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐

OBSERVACIONES:

4052

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



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

NO CUMPLE

Se evidencia que no cumplen con el menú #3 del ciclo. 1, Se evidencia intercambios no avalados pollo por carne.

4053

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:		NANI	
Fecha de la visita:		20112023		Hora inicio:		11:50	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		Hora terminación:		1:20	
Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos		Nº. de servicios:	
		X				Servicio 15.	
						Sede educativa:	
						MONDO NUEVO	

Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción/acción de mejora)
--------------	---

Condiciones higiénico-sanitarias		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción/acción de mejora)
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	0	DESPRENDIMIENTO DE PINTURA EN AREA DE CONSUMO
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	COMPARTIDO
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

Plan de saneamiento		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción/acción de mejora)
---------------------	--	--------------	---

Programa de Limpieza y Desinfección		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción/acción de mejora)
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NA	

Control de plagas		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción/acción de mejora)
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: 01 SEP 2023	1	

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción/acción de mejora)
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	

4084

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.

14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: <u>15-11-2023</u>	1	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	NO	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	NO	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

Aseguramiento y control de la calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	NO	

Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento:

100 %

Observaciones			

FIRMA: David Baldion

NOMBRE: David Baldion

CEDULA: 1095938892

TELEFONO: 3219312531

CARGO: Prof Apoyo Inter.

FIRMA: Diana Mendive

NOMBRE: Diana Mendive

CEDULA: 779666845

TELEFONO: 378466235

CARGO: manipuladora

FIRMA:

NOMBRE:

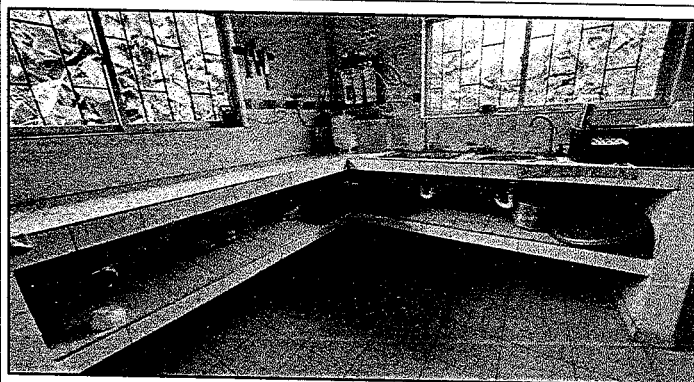
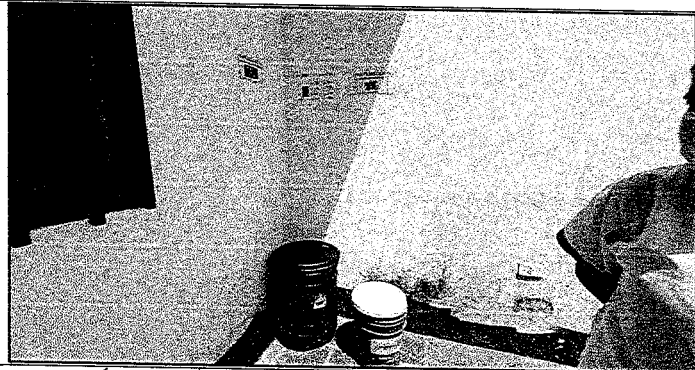
CEDULA:

TELEFONO:

CARGO:

4056

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  Es el tiempo de Casanare 	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 Edelmira Sierra Asesorías y Consultorías 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 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	MUNDO NUEVO	FECHA DE VISITA		20-11-23	HORA INICIO:	RURAL (X)	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023			HORA DE TERMINACIÓN	11:50AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD							X
SERVICIO RESIDENCIAS							
							
FOTOGRAFÍA No. 1				FOTOGRAFÍA No. 2			
EDIFICACIONES E INSTALACIONES				EDIFICACIONES E INSTALACIONES			
Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen estado de mantenimiento.							
Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.							
CUMPLE		X		NO CUMPLE			
CUMPLE		X		NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:							
							
FOTOGRAFÍA No. 3				FOTOGRAFÍA No. 4			
MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS				ABASTESIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS			
Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.							
Ítem No 18: Dispone de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.							
CUMPLE		NO CUMPLE		X			
CUMPLE		X		NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:							
Se evidencia que no hace una buena limpieza y desinfección en toda el área de comedor.							

4087

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL



FOTOGRAFÍA No. 5 ABASTESIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 19: Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.

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

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



FOTOGRAFÍA No. 6 PERSONAL MANIPULADOR

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

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

OBSERVACIONES:

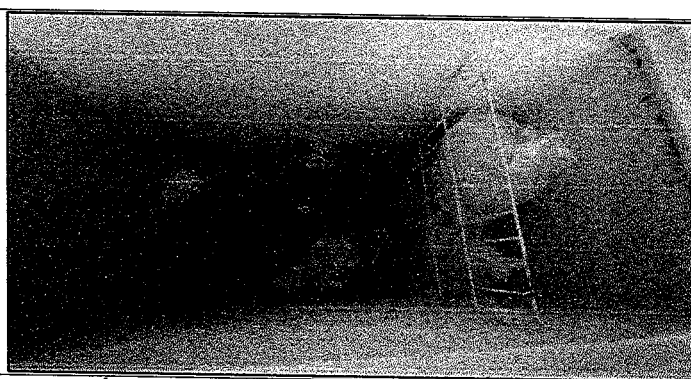


FOTOGRAFÍA No. 6 PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

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

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

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

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 PREPARACION, ENSAMBLE Y DISTRIBUCION

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



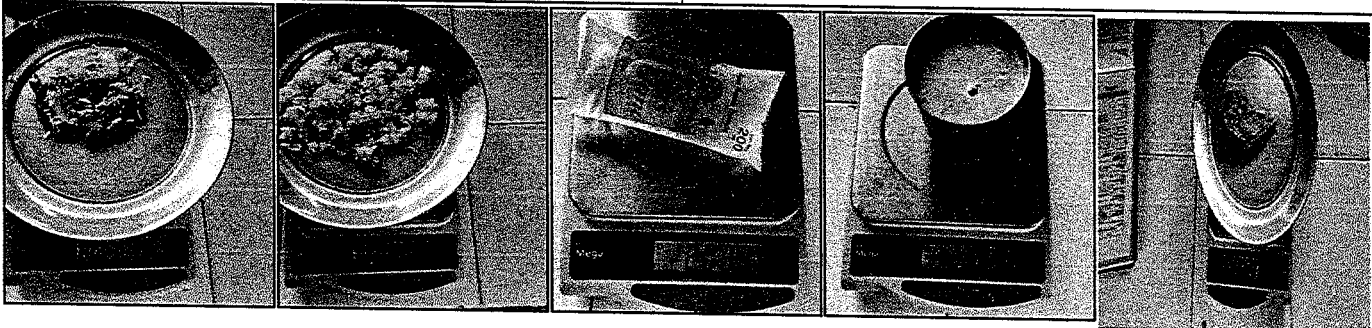
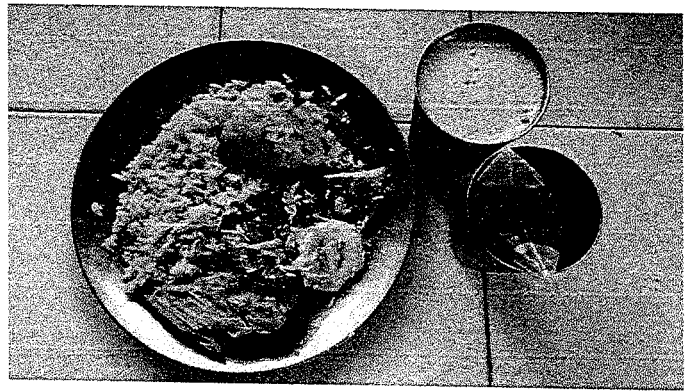
FOTOGRAFÍA No. 10 PARTICIPACION CIUDADANA

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

4058

	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023		

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL			
CUMPLE	NO CUMPLE	X	
OBSERVACIONES: Se evidencia guayaba fermentada en almacenamiento		CUMPLE	NO CUMPLE
		X	
OBSERVACIONES: Se evidencia nevera sin funcionamiento.			



FOTOGRAFÍA No. 11	REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	Se verifico gramaje del menú N° 16, el cual cumple de acuerdo al ciclo de menú y minuta patrón.		

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Trinidad
Fecha de la visita:	27/11/2023	Hora inicio:	5:46	Institución educativa:	Pozo Petrolero
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	6:50	Sede educativa:	Pozo Petrolero.
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	Contrato de prestación de servicio:	1951 de 2023	N° de servicios:	Servicio 32

Condiciones Higiénico Sanitarias		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
Edificaciones e Instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	No hay servicio de sanitarios
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	N.O	
Plan de Saneamiento			

Plan de Saneamiento

Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A

Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0 No hay certificado de Fumigación.

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0 No hay canecas de Residuos
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple y cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A

Abastecimiento de agua		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 19-11-2023	1

Personal manipulador

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN
RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima

23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	

Almacenamiento

29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	

Preparación, ensamble y distribución

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso.	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN 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.

44 Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. 1

Aseguramiento y control de la calidad

45 El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos 0 NO hay concepto sanitario

46 Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. N.O

Participación ciudadana

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

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

Obligaciones contractuales

49 La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). 1

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento: 88 %

Observaciones

La Interventoría hace presencia en la sede Pozo Petrolero del municipio de trinidad para la verificación de condiciones de operación en sitio donde se evidenció que no hay concepto sanitario, que no hay canecas para la recolección de residuos, no hay certificado de fumigación, no hay servicio de sanitario en el comedor escolar, se verifica menú 1 del ciclo 1, desayuno dando cumplimiento al mismo.

FIRMA: David Baldion

FIRMA: Maria

NOMBRE: David Baldion

NOMBRE: Maria Alejandra Millán M.

CEDULA: 1095438892

CEDULA: 116668607

TELEFONO: 3217312531

TELEFONO: 3144547560

CARGO: Pref Apoyo Int

CARGO: Manipuladora

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

TELEFONO:

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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Trinidad
Fecha de la visita:	27/12/2023		Institución educativa:	I.E. Pozo Petrolero
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	I.E. Pozo Petrolero
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	No de manipuladoras:	No de días de prestación:
	X	32	1	15

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	100	100	C

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones: 100%.

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

La Interventoria hace presencia en la Sede Pozo Petrolero del municipio de Trinidad para la verificación de insumos e implementos de aseo donde se evidencia cumplimiento del mismo.



FIRMA:	FIRMA:
David Baldián	
Nombre: David Baldián	Nombre: Maria Alejandra M.
Documento: 1095938892	Documento: 416668607
Cargo: Prof Apoyo Interventor	Cargo: Manipuladora



4063

CONTRATO DE CONSULTORIA N° 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:				Municipio:	Trinidad
Fecha de la visita:	27/11/2023	Institución educativa:	I.E. Pozo Petrolero		
Operador:	PAE INTERNADOS 2023	Sede educativa:	I.E. Pozo Petrolero		
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	X	

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Colada de maizena, Pechuga a la plancha, Tajadas de Platano, mango.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio				Fecha:
					Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		100%

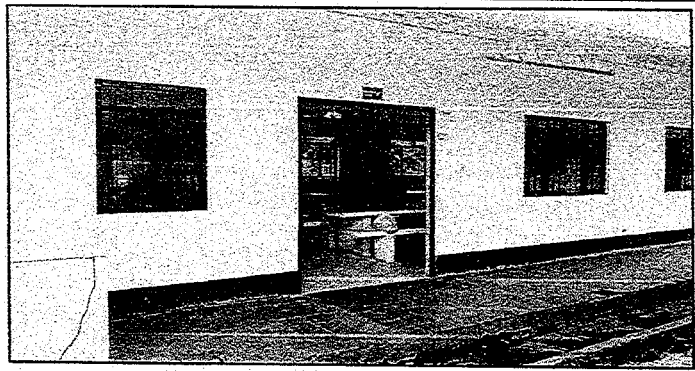
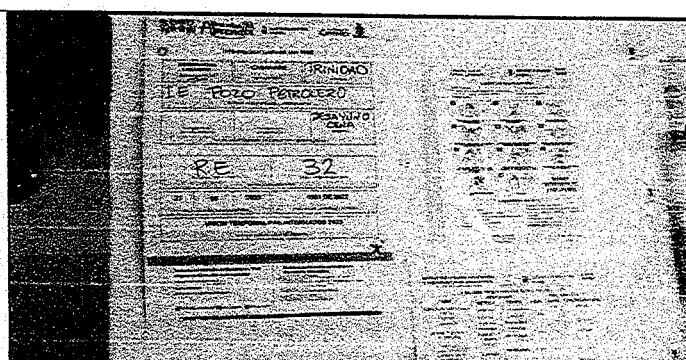
Observaciones:

La Interventoria hace presencia en la sede Pozo petrolero para la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales ración desayuno del ciclo 1, menú 1, dando cumplimiento al mismo.

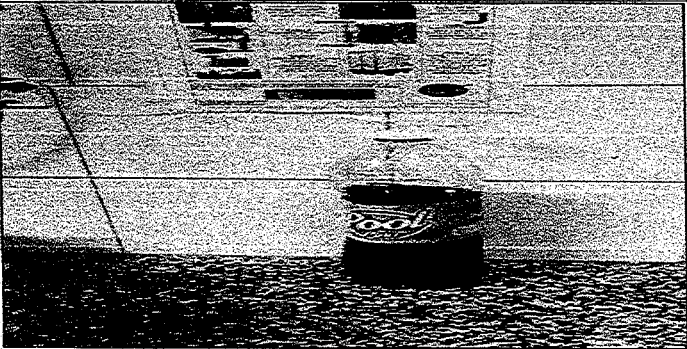
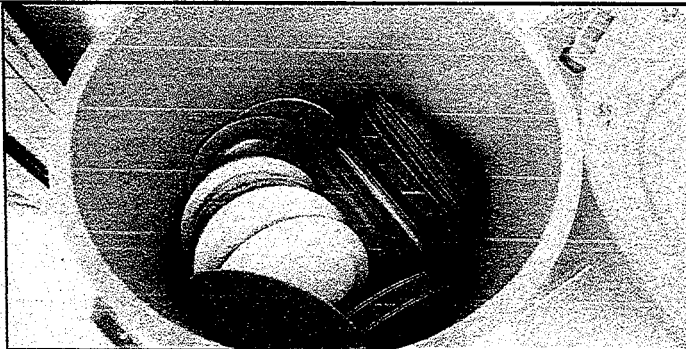
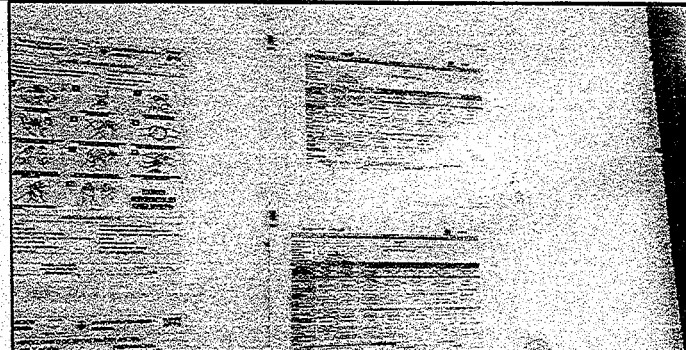


FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
David Baldion	
Nombre: David Baldion	Nombre: Maria Alejandra M. M.
Documento: 1095938292	Documento: 1116668607
Cargo: Pys Apoyo Interven	Cargo: Manipuladora

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  Es el tiempo de Casanare  Aprendiendo	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 FO-AT-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	POZO PETROLERO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD
SEDE	POZO PETROLERO	FECHA DE VISITA	27-11-23	HORA INICIO:	9:30 AM
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN	1:00 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS				
					
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			FOTOGRAFÍA No. 2 ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS. Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		
					
FOTOGRAFÍA No. 3 PERSONAL MANIPULADOR Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			FOTOGRAFÍA No. 4 PARTICIPACIÓN CIUDADANA Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	CUMPLE	X	NO CUMPLE
OBSERVACIONES:			OBSERVACIONES:		

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL   	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023		

							
FOTOGRAFÍA No. 5 MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS Y L.	FOTOGRAFÍA No. 6 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.						
Ítem No 16: Se cumple con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.						
<table border="1" 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> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	<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> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:						
							
FOTOGRAFÍA No. 7 ALMACENAMIENTO.	FOTOGRAFÍA No. 8 PARTICIPACIÓN CIUDADANA.						
Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.						
<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> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	<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> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:						
							
FOTOGRAFÍA No. 9 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FOTOGRAFÍA No. 10 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.						
Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.						
<table border="1" 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> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE	<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> </tr> </table>	CUMPLE	X	NO CUMPLE
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
CUMPLE	X	NO CUMPLE					
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:						



FOTOGRAFÍA No. 9 PERSONAL MANIPULADOR
Ítem No 20: El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
Ítem No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.

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

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



REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.
NO CUMPLE
Se evidencia que cumplen con el menú #1 del ciclo 1, Desayuno.

4068



UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: FO-AT-VRPS-01
FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN	CÓDIGO: 02
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.

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	tauramena
Fecha de la visita:	28/11/2023	Hora inicio:	8:40 a.m.	Institución educativa:	El crit
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	6:20 p.m.	Sede educativa:	El crit
Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	Nº. de servicios:	servicios 28	

Calificación		OBSERVACIONES (Describir la acción/acción de mejora)
Condiciones higiénico-sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de limpieza y desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación:	0 No hay certificado de fumigación
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1

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.

15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	NO hay registros
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	1	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	

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.

Preparación, ensamble y distribución

36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Faltan vasos.

Aseguramiento y control de la calidad

45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	1	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	

Participación ciudadana

47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

Obligaciones contractuales

49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
----	---	---	--

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento: 917. %

Observaciones

La interventoría hace presencia en la sede el ciret para la verificación de las condiciones de operación en sitio, complemento desayuno menú 2 ciclo 1 dando cumplimiento a lo establecido en la minuta reunión.

FIRMA: David Baldiñ
NOMBRE: David Baldiñ
CEDULA: 1095938892
TELÉFONO: 3217312531
CARGO: Prof Apoyo Int.

FIRMA: Maria Julia Lera
NOMBRE: Maria Julia Lera
CEDULA: 40.950.910
TELÉFONO: 3134871727
CARGO: manipuladora

FIRMA: _____
NOMBRE: _____
CEDULA: _____
TELÉFONO: _____
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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Tauramena	
Fecha de la visita:	28112023		Institución educativa:	El criet	
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	El criet.	
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	28	No de manipuladoras:	1
		No de días de prestación:			15

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO / 35 UNIDADES APLICATIVAS		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4	4	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	15	15	C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	100	100	C

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones:

100%

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

La Interventoria hace presencia (hacer) en la sede el criet del municipio de Tauramena donde se evidencia la entrega de insumos e implementos de aseo dando cumplimiento.



Alimentos
Aprender

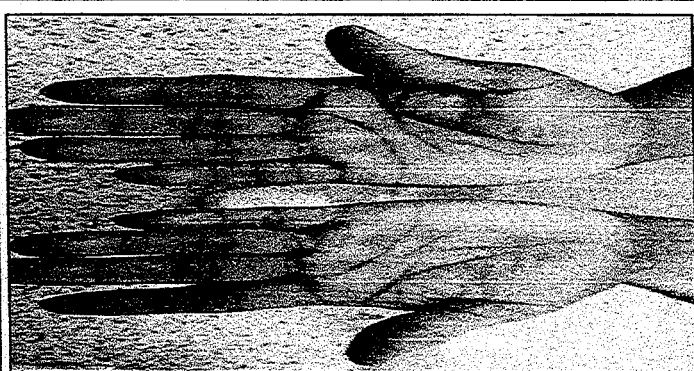
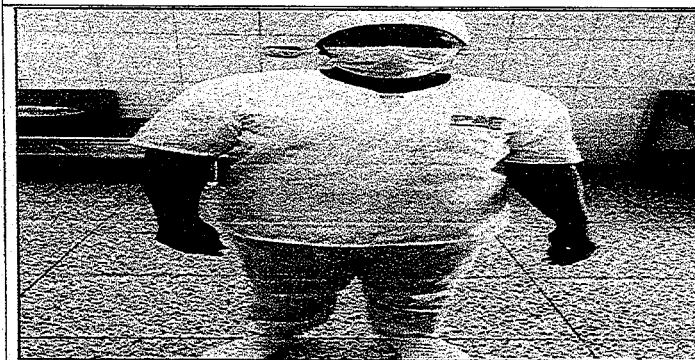
FIRMA:	FIRMA:
David Baldion	María Julia Lara
Nombre: David Baldion	Nombre: María Julia Lara
Documento: 1095938892	Documento: 109509210
Cargo: Pict Apoyo Interu	Cargo: Manipuladora

4072

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSION: 02 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023	
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023					
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio: Tauramena	
Fecha de la visita:		28 11 2023		Institución Educativa: El criet	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		N°. Contrato: 1951 de 2023	
Tipo de Complemento:		RESIDENCIAS ESCOLARES		Sede Educativa: El criet	
Información de las raciones entregadas:		X		No de servicios: Servicios 28	
Descripción del menú:		chocolate, Huevos pericos, Doriaño, Papa a la francesa			
Intercambios		Alimento:		Motivo del intercambio:	
				Fecha:	
				Autorizado por:	
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)					
Requerimientos alimentarios y nutricionales					
Cumplimiento de la minuta patron					
					Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.				C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.				C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.				C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.				C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.				C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.				C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.				C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.				C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.				C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.				C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.				C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio				C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.				C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.				C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.				C
Porcentaje de cumplimiento:					100%
Observaciones:					
la Interventoria hace presencia en la sede el criet del municipio de Tauramena para la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales donde se evidencio cumplimiento.					
					
FIRMA:			FIRMA:		
Nombre: David Baldion			Nombre: Maria Julia Lara		
Documento: 1095938892			Documento: 46.250.910		
Cargo: Pref Alto Intendente			Cargo: manipuladora		

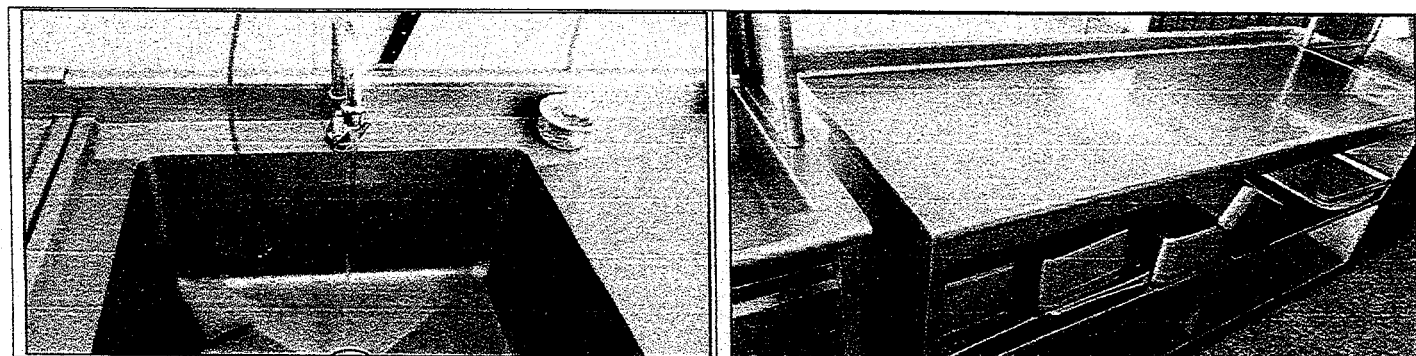
4074

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  Es el Tiempo de Casanare 	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES		 FO-AT-HF-08 11-05-23 Vol. 3
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023		

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL							
OBJETO DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL CRIET	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO (X) RURAL ()	
SEDE	EL CRIET	FECHA DE VISITA		28-11-23	HORA INICIO:		5:30
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN		7:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS						
							
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.				FOTOGRAFÍA No. 2 ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS. Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE		X		NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:							
							
FOTOGRAFÍA No. 5 PERSONAL MANIPULADOR Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				FOTOGRAFÍA No. 6 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN. Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE		X		NO CUMPLE			
OBSERVACIONES:							

4075

<div data-bbox="191 121 224 157" data-label="Image"></div> <div data-bbox="232 121 414 157" data-label="Text"> <p>MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL</p> </div> <div data-bbox="418 121 548 172" data-label="Text"> <p>Es el tiempo de Casapare</p> </div> <div data-bbox="560 105 641 178" data-label="Image"></div> <div data-bbox="646 121 771 172" data-label="Text"> <p>Alimentos Aprender</p> </div>	<p>FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES</p>	<div data-bbox="1372 84 1453 157" data-label="Image"></div> <div data-bbox="1307 178 1518 199" data-label="Text"> <p>FO-AT-HF-08 11-05-23 Vol. 3</p> </div>
<p>CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023</p>		



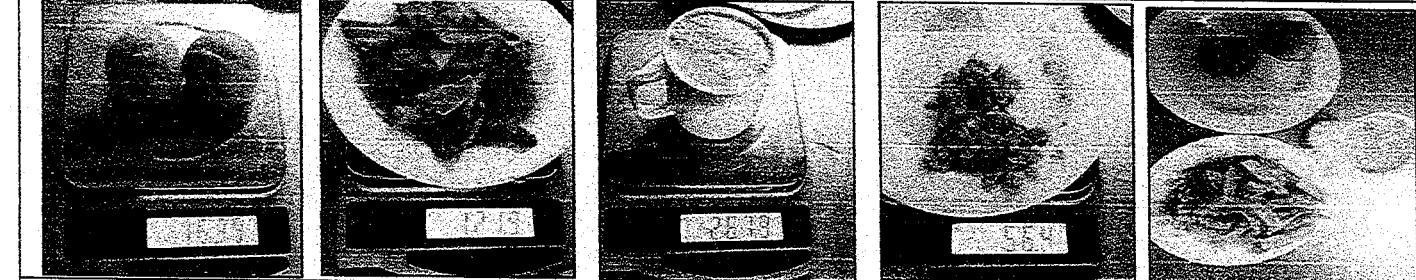
<p>FOTOGRAFÍA No. 9 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION</p> <p>Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.</p>	<p>FOTOGRAFÍA No. 10 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.</p> <p>Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.</p>
---	---

<p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p> <p>OBSERVACIONES:</p>	<p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p> <p>OBSERVACIONES:</p>
--	--



<p>FOTOGRAFÍA No. 9 EDIFICACIONES E INSTALACIONES</p> <p>Ítem No 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.</p>	<p>FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN</p> <p>Ítem No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.</p>
--	---

<p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p> <p>OBSERVACIONES:</p>	<p>CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐</p> <p>OBSERVACIONES:</p>
--	--



<p>REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.</p> <p>NO CUMPLE ☐</p> <p>Se evidencia que cumplen con el menú #2 del ciclo 1, Desayuno.</p>
--

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Tacra menci
Fecha de la visita:	28/11/2023	Hora inicio:	3:14	Institución educativa:	El criet
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	5:20	Sede educativa:	El criet
Tipo de Complemento:		RESIDENCIAS ESCOLARES	Contrato de prestación de servicio:	1951 de 2023	N° de servicios: Servicios 28

Condiciones Higiénico-Sanitarias

Edificaciones e Instalaciones

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción de mejora)
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

Plan de Saneamiento

Programa de Limpieza y Desinfección

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.A	

Control de plagas

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	0	NO hay certificado de fumigación.

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple y cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.O	

Abastecimiento de agua

18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	0	NO hay registro

Personal manipulador

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.		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	N.O
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	N.O
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	N.O
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	N.O
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	N.O
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1
Preparación, ensamble y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	N.O
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso.	N.O
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN 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.

44 Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. 0 faltan vasos

Aseguramiento y control de la calidad

45 El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos 1

46 Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. N.O

Participación ciudadana

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

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

Obligaciones contractuales

49 La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). 1

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas Porcentaje de Cumplimiento: 91.7. %

Observaciones

La Interventoria hace presencia en la sede el crret del municipio de Tauramena para la verificación de las condiciones de operacion en sitio complemento cena menú 2 del ciclo 1 donde se evidencio cumplimiento de la minuta patron asi mismo se observo que no hay vasos para el servicio, NO hay registro de lavado de tanque de agua, no hay certificado de fumigacion.

FIRMA: David Baldion FIRMA: Maria NOMBRE: David Baldion NOMBRE: Maria Julia Lora CEDULA: 1095938892 CEDULA: 40.950.910 TELEFONO: 3217312531 TELEFONO: 3134874127 CARGO: Prot Apoyo Inter CARGO: manipuladora

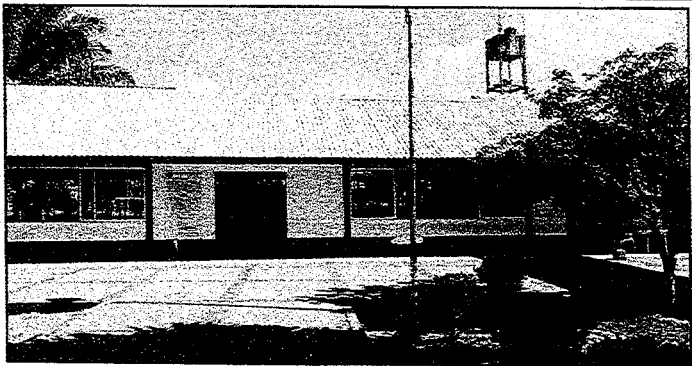
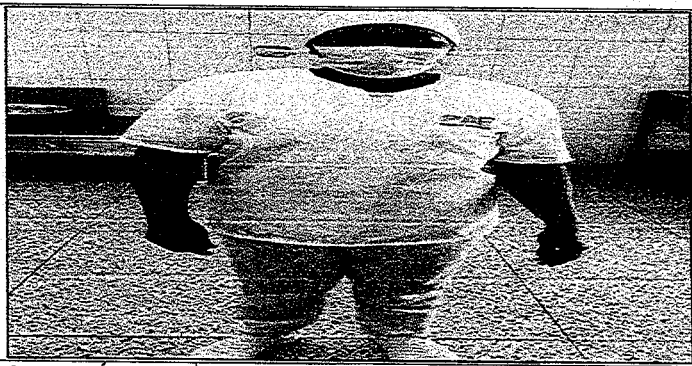
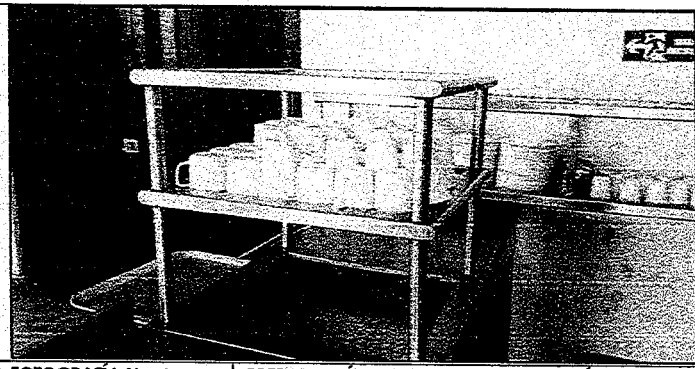
356

4080

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023	
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023					
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.					
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	
Fecha de la visita:		78112023		Institución Educativa:	
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		N°. Contrato: 1951 de 2023	
Tipo de Complemento:		RESIDENCIAS ESCOLARES		Sede Educativa:	
X		No de servicios:		28	
Información de las raciones entregadas					
Descripción del menú:		Carne encebollada, Arroz Blanco, papa salada, jugo de mango, Ensalada espinaca, tomate y zanahoria Agua consumo.			
Intercambios		Alimento:			
Motivo del intercambio		Fecha:			
Autorizado por:		Fecha:			
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)					
Requerimientos alimentarios y nutricionales					
Cumplimiento de la minuta patrón					
					Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.				C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.				C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.				C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.				C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.				C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.				N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.				C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.				C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.				C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.				C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.				C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio				C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.				C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.				C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.				C
Porcentaje de cumplimiento:					100%
Observaciones:					
La Interventoría hace presencia en la Sede el criet del municipio de Tauramena para la verificación de requerimientos nutricionales donde se evidencio cumplimiento para el complemento cena menu 2 del ciclo 1.					
					
FIRMA:			FIRMA:		
David Baldion			Maria Julia Lara		
Nombre: David Baldion			Nombre: Maria Julia Lara		
Documento: 1095938892			Documento: 40.250.210		
Cargo: prof Apoyo inter.			Cargo: manipuladora		

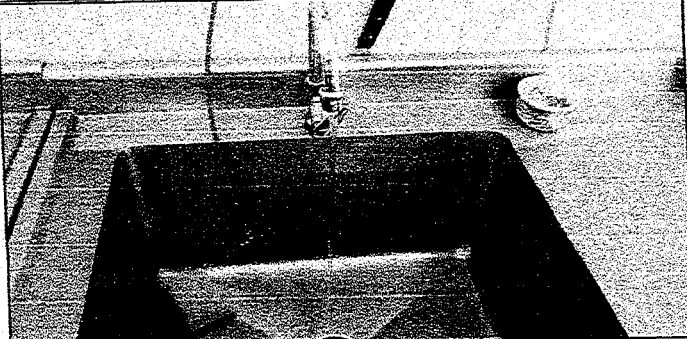
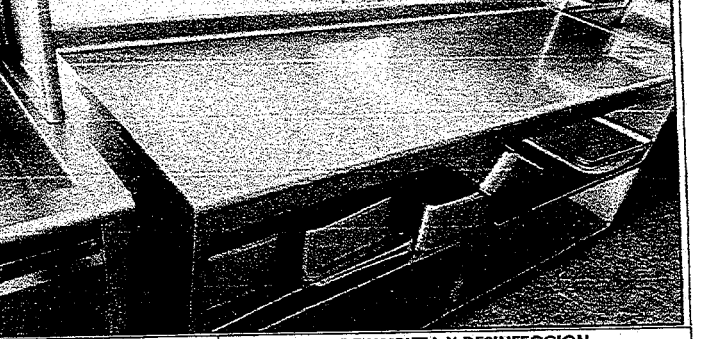
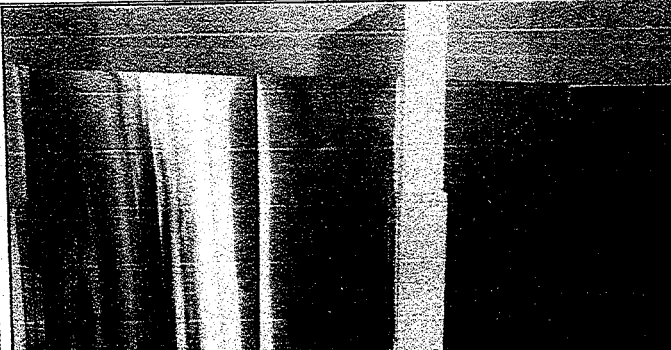
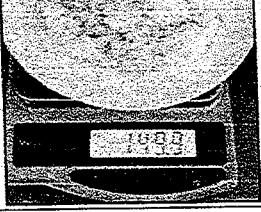
4082

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  Es el Tiempo de Casanare  Alimentarse Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS ESCOLARES	 FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3
CONTRATO DE 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	EL CRIET	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO (X) RURAL ()	
SEDE	EL CRIET	FECHA DE VISITA	28-11-23	HORA INICIO:		5:30	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023		HORA DE TERMINACIÓN		7:00	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X		
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS						
							
FOTOGRAFÍA No. 1 EDIFICACIONES E INSTALACIONES				FOTOGRAFÍA No. 2 ABASTECIMIENTO DE AGUA Y CONTROL DE PLAGAS.			
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.				Ítem No 18: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			
							
FOTOGRAFÍA No. 5 PERSONAL MANIPULADOR				FOTOGRAFÍA No. 6 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN.			
Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.				Ítem No 44: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES:				OBSERVACIONES:			

4083

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

									
FOTOGRAFÍA No. 9 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Ítem No 7: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	FOTOGRAFÍA No. 10 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION. Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.								
<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐	<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
OBSERVACIONES: 	OBSERVACIONES: 								
FOTOGRAFÍA No. 9 EDIFICACIONES E INSTALACIONES Ítem No 4: Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento.	FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN Ítem No 40: Todos los componentes están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad.								
<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐	<table border="1"> <tr> <td>CUMPLE</td> <td>☒</td> <td>NO CUMPLE</td> <td>☐</td> </tr> </table>	CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
CUMPLE	☒	NO CUMPLE	☐						
OBSERVACIONES: 	OBSERVACIONES: 								
REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES. NO CUMPLE Se evidencia que cumplen con el menú #2 del ciclo 1, Cena.									

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN
RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONTINÚO DE CONSULTORIA N° 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio:	Chameza
Fecha de la visita:	2023	Hora inicio:	6:00 am	Institución educativa:	Jose Antonio Galan.
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	Hora terminación:	7:30 am	Sede educativa:	Jose Antonio Galan.
Tipo de Complemento:		RESIDENCIAS ESCOLARES	Contrato de prestación de servicio:	1951 de 2023	N° de servicios:
					15

Condiciones Higiénico-Sanitarias

Edificaciones e instalaciones

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción/Acción de mejora)
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Se evidencia zona de producción en mallas
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Baños compartidos con estudiantes.
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	

Plan de Saneamiento

Programa de Limpieza y Desinfección

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Se evidencia que no se diligencia formatos.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	No diligencia formatos.
8	Los implementos (pañes absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	4	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NA	No hay sistemas de extracción.

Control de plagas

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0	No se cuenta con barreras de protección.
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	1	

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	4	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple y cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	4	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	NA	No hay trampas de grasa.

Abastecimiento de agua

18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	4	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 29-09-23.	1	

Personal manipulador

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN
RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONTRATO DE CONSULTORÍA N° 1038 D E 2023

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

20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	NO	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	NO	
26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).	NO	
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación.	NO	
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima.	1	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso.	NO	
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	NO	

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CONTRATO DE CONSULTORIA N° 1938 DE 2023

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

44 Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. 1.

Aseguramiento y control de la calidad

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

46 Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. 0. No tienen instrumentos de medición.

Participación ciudadana

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

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

Obligaciones contractuales

49 La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). 1

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento: 83,78 %

Observaciones

En visita técnica de supervisión del servicio de alimentación tiempo de comida desayuno, se evidencia cumplimiento de menú # 2, se evidencia que el área de producción no tiene protección en ventanas, se evidencia formatos de actualizados, no diligencia ningún formato, no cuenta con instrumentos de medición.

FIRMA: Ruth Jenny Saldaña

FIRMA: Lenys Molina

FIRMA:

NOMBRE: Ruth Jenny Saldaña

NOMBRE: Lenys Molina

NOMBRE:

CEDULA: 1023878510

CEDULA: 43 67 281

CEDULA:

TELEFONO: 313 4379345

TELEFONO: 311 222 9097

TELEFONO:

CARGO: Manipuladora

CARGO: Supervisor

CARGO:



4087

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	Departamento de Casanare		Municipio:	Chameza.
Fecha de la visita:	28-11-23		Institución educativa:	Jose Antonio Galan
Operador:	UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023	N° 1951 de 2023	Sede educativa:	Jose Antonio Galan.
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	No de servicios:	No de manipuladoras:	No de días de prestación:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO/ 35 UNIDADES APLICATIVAS		CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad applicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	4	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad applicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	7	7	C
13	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
14	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
15	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariamente)	63	63	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones:

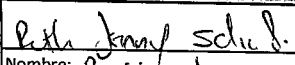
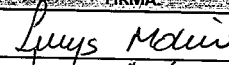
ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

se cumple con la totalidad de elementos de aseo.



FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Ruth Jannet Salinas	Nombre: Lanyz Molina
Documento: 9622878518	Documento: 4361128
Cargo: Manipuladora	Cargo: Supervisora

4088

 MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN: 02 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023		
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO						
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023						
OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.						
ENTIDAD TERRITORIAL:		DEPARTAMENTO DE CASANARE		Municipio: Chameza.		
Fecha de la visita:		28-11-23		Institución Educativa: Jose Antonio Galán		
Operador:		UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023		N°. Contrato: 1951 de 2023		
Tipo de Complemento:		RESIDENCIAS ESCOLARES		Sede Educativa: Jose Antonio Galán.		
Información de las raciones entregadas:		No de servicios:				
Descripción del menú:		Chocolate con leche, huevos pericos, papa a la francesa, y Dorazno.				
Intercambios		Alimento:				
		Motivo del intercambio:				
		Fecha:		Autorizado por:		
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)						
Requerimientos alimentarios y nutricionales						
Calificación						
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.					C
2	El menu del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.					C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.					C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.					C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.					C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.					C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.					C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.					C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.					C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.					C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.					C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio					C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.					C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.					C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.					C
Porcentaje de cumplimiento:					100 %	
Observaciones:						
Se evidencia cumplimiento de menu #2 para el tiempo de comida desayuno, y cuentan con la materia prima requerida						
						
						
Nombre: Eith Jenny Salinas			Nombre: Lenys Molina			
Documento: 1023878510			Documento: 43617281			
Cargo: Manipuladora.			Cargo: Supervisor.			

4089



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION: 02
CODIGO: FO-AT-VRI-02
VIGENTE DESDE: MAYO 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 CUSARE.

ENTIDAD TERRITORIAL:

Fecha de la visita:

Operador:

28 / 11 / 23

28 / 11 / 23

28 / 11 / 23

DEPARTAMENTO DE CUSARE

UNION TEMPORAL PAE INTERNADO 2023

DEPARTAMENTO DE CUSARE

Municipio:

Jose Antonio

Jose Antonio

Institución educativa:

No Servidos

Secundaria

Residentes escolares

X

Descripción de la muestra	Temperatura (°C)		pH		Acidez (°Bé)		Alcalinidad (°Bé)		Color		Oloror		Sabor		Textura		Consistencia		Aspecto		Completitud		Adecuación		Seguridad		Higiene		Almacenamiento		Transporte		Servicio		Residentes escolares	
	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido	Real	Requerido		
Chocolate con leche	36.2	8.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	
Huevos pericos	100	9.3	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	9.6	
Papa a la francesa	133	13.0	13.2	13.1	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	13.2	
Durazno	200	19.3	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	19.4	

Observaciones:

Complimiento del menú # 2 para el tiempo de comida desayuno.

Presencia de cumplimiento:

100



El tiempo de Cusare



Alimentos Aprender



FIRMA

Nombre: Jussys Molina

Documento: 43 612 281

Cargo: Supervisor

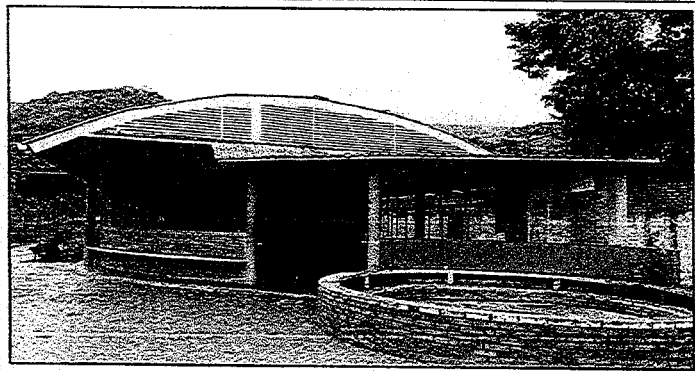
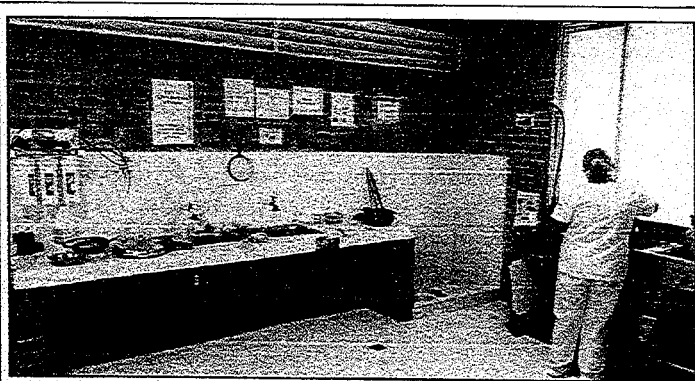
4090

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	CHAMEZA	URBANO () RURAL (X)	
SEDE	JOSE ANTONIO GALAN	FECHA DE VISITA	28-11-23	HORA INICIO:	6:00 AM		
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023	HORA DE TERMINACIÓN		7:30 AM		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X		
MODALIDAD	SERVICIO RESIDENCIAS						



FOTOGRAFÍA No. 1 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES
Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen estado de mantenimiento.

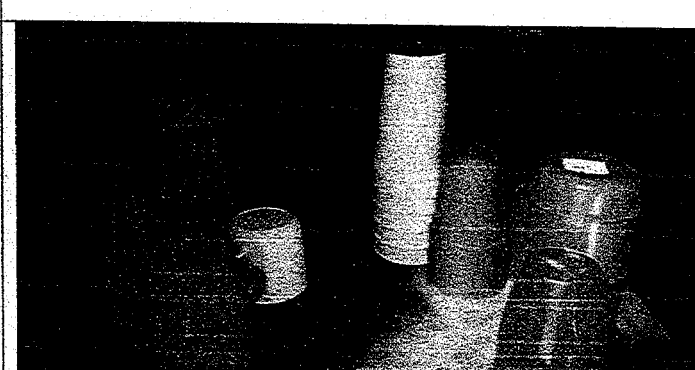
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
--------	---	-----------	--

OBSERVACIONES:

FOTOGRAFÍA No. 2 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES
Ítem No 3: Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

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

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 3 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

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

OBSERVACIONES: No se diligencia formatos

FOTOGRAFÍA No. 4 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Ítem No 9: Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

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

OBSERVACIONES:



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL

Es el tiempo de
Casapure
Nuestro tiempo es el tuyo



Alimentos
Aprender

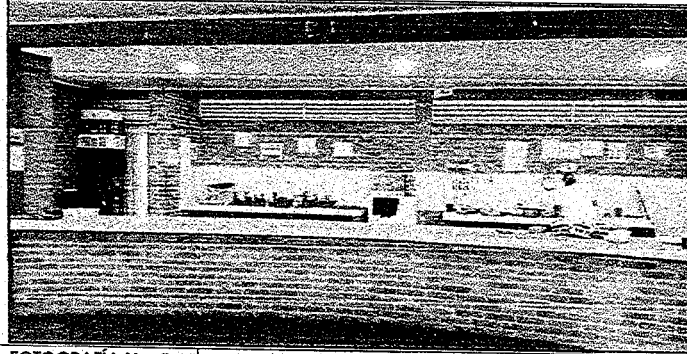


FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES RESIDENCIAS
ESCOLARES



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

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023



FOTOGRAFÍA No. 5 CONTROL DE PLAGAS

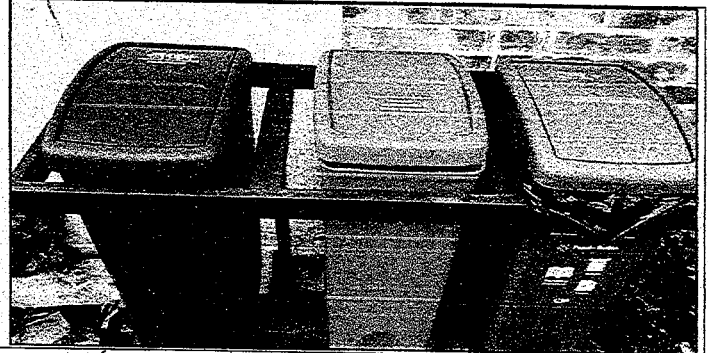
Ítem No 11: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE

NO CUMPLE

X

OBSERVACIONES: Se evidencia aberturas sin malla protectora



FOTOGRAFÍA No. 6 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 7 PERSONAL MANIPULADOR

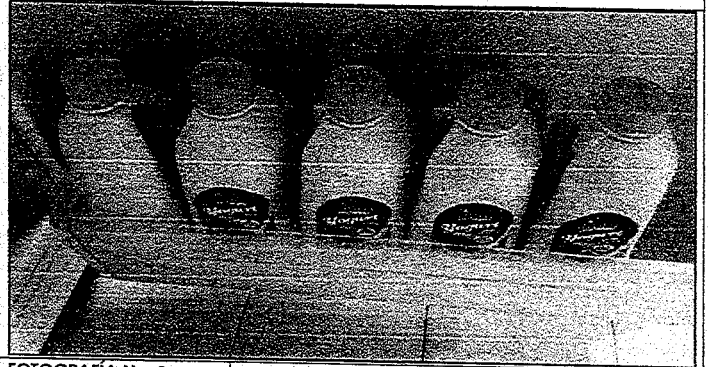
Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 8 ALMACENAMIENTO

Ítem No 30: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 9 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

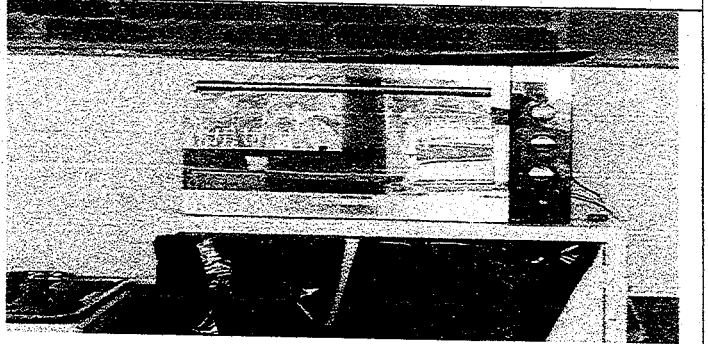
Ítem No 31: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumplan con las características de calidad o inocuidad de los productos

CUMPLE

X

NO CUMPLE

OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

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

CUMPLE

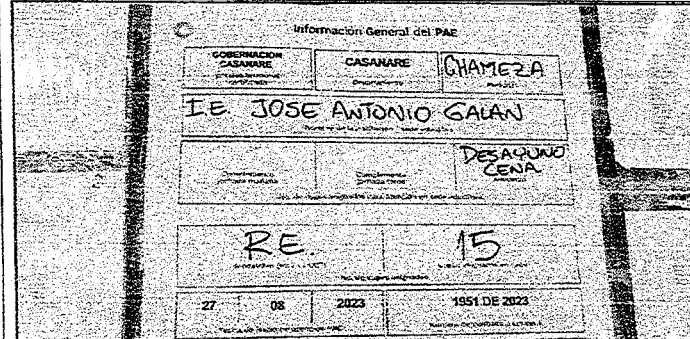
NO CUMPLE

X

OBSERVACIONES: Se evidencia licuadora sin funcionamiento.

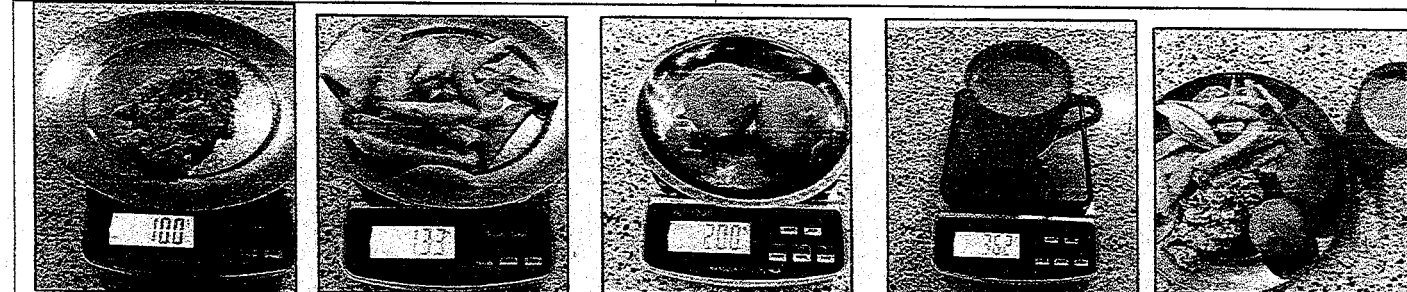
4092

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

	
---	--

FOTOGRAFÍA No. 9 PARTICIPACIÓN CIUDADANA Ítem No 47: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	FOTOGRAFÍA No. 10 PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN Ítem No 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
--	---

CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	CUMPLE ☐ NO CUMPLE ☒
OBSERVACIONES:	OBSERVACIONES:



FOTOGRAFÍA No. 13 REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.	
CUMPLE ☒ NO CUMPLE ☐	
OBSERVACIONES	Cumple con el menú # 2 y gramajes de componentes para el tiempo de comida desayuno.