Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE						
Fecha de la visita:	07/06/2024	MUNICIPIO DESPACHADO:	Chameza	Tipo de Complemento:	Industrializado	Residencias escolares	Almuerzo
Operador:	U.T PAE INTERNADO 2023	No Servicios				X	

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	
	Menú ____ al Menú ____	Menú 13 al Menú 15	Menú ____ al Menú ____	Del: 10	al: 16 de Junio

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Aceite de Soya	Mercatodo la 24	29/05/2024	29/03/25	500	T.A	6	6	0	C	C	C	C
Harina de platano	Mercatodo la 24	03	2/Mar-2025	500	T.A	3	3	0	C	C	C	C
Arroz blanco	Mercatodo la 24	15/A 1	30-Abr-25	460	T.A	21	21	0	C	C	C	C
Arveja seca	Mercatodo la 24	97062254	25/04/25	460	T.A	1	1	0	C	C	C	C
Arveja verde	Mercatodo la 24	9-7662254	25/04/25	Kg	T.A	3	3	0	C	C	C	C
Azucar blanco	Mercatodo la 24	2204	22/Abr/26	500	T.A	5	5	0	C	C	C	C
Garbanzo	Mercatodo la 24	2-3517708	24/01/25	500	T.A	1	1	0	C	C	C	C
Harina Maiz	Mercatodo la 24	303	30/Abr/25	500	T.A	5	5	0	C	C	C	C
Cafe en polvo	Mercatodo la 24	0041	08/03/26	250	T.A	1	1	0	C	C	C	C
Maizena	Mercatodo la 24	3312	7/11/25	90	T.A	3	3	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Mercatodo la 24	2604245309	4/2025	380	T.A	11	11	0	C	C	C	C
Lenteja	Mercatodo la 24	2-3517895	24/02/2025	500	T.A	1	1	0	C	C	C	C
Pasta Espaguetti	Mercatodo la 24	LC1234229	21/04/25	250	T.A	4	4	0	C	C	C	C
Pasta Fideos	Mercatodo la 24	1202441	29/04/25	250	T.A	1	1	0	C	C	C	C
Sal	Mercatodo la 24	240526201		500	T.A	2	2	0	C	C	C	C
Achiote	Mercatodo la 24	24/04/24	24/02/25	60	T.A	1	1	0	C	C	C	C
Yogurt				1000	T.A	10	10	0	C	C	C	C
Maiz Tierno	Mercatodo la 24	19/05/2024	22/11/24	250	T.A	1	1	0	C	C	C	C
Panela	Mercatodo la 24	350	08/04/25	500	T.A	1	1	0	C	C	C	C
Ahuyama	Abasto sogamoso			Kg	T.A	0.76	0.80	0	C	C	C	C
Ajo	Abasto Sogamoso			Kg	T.A	0.11	0.15	0	C	C	C	C
Calabacin	Abasto Sogamoso			Kg	T.A	0.45	0.5	0	C	C	C	C
Calabaza	Abasto Sogamoso			Kg	T.A	0.84	0.85	0	C	C	C	C

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 03
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (entre cero grados centígrados y cinco grados)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Cebolla Cabezona	Abasto Sogamoso			Kg	T.A	2,19	2,2	0	C	C	C	C
Cebolla Junca	Abasto Sogamoso			Kg	T.A	1,5	1.5	0	C	C	C	C
Cilantro	Abasto Sogamoso			Kg	T.A	0.08	0.1	0	C	C	C	C
Lechuga	Abasto Sogamoso			Kg	T.A	0.36	0.5	0	C	C	C	C
Pepino Cohombro	Abasto Sogamoso			Kg	T.A	1.21	1,25	0	C	C	C	C
Remolacha	Abasto Sogamoso			T.A	T.A	0.63	0,65	0	C	C	C	C
Repollo blanco	Abasto Sogamoso			T.A	T.A	0,37	0.55	0	C	C	C	C
Tomate chonto	Abasto Sogamoso			KA	T.A	4,72	4,75	0	C	C	C	C
Zanahoria	Abasto Sogamoso			Kg	T.A	3,76	4,00	0	C	C	C	C
Fresa	Abasto Sogamoso			Kg		1.29	1,3	0	C	C	C	C
Guayaba	Abasto Sogamoso			Kg	T.A	1,12	1,2	0	C	C	C	C
Limón	Abasto Sogamoso			Kg	TA	0,28	0,3	0	C	C	C	C
Papa Criolla	Abasto Sogamoso			Kg	TA	1.59	1.6	0	C	C	C	C
Papa Pastusa	Abasto Sogamoso			Kg	T.A	6,36	6,5	0	C	C	C	C
Huevos	Angela Barrera			und	T.A	123	123	0	C	C	C	C
Yuca	Abasto de Sogamoso			Kg	T.A	6,44	6.5	0	C	C	C	C
Habichuela	Abasto de Sogamoso			Kg	T.A	.941	0,45	0	C	C	C	C
Platano Verde	Abasto de Sogamoso			Kg	T.A	.7.81	7,9	0	C	C	C	C

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Lenys Molina	
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Thor Rodriguez
Documento: 43 617 281	Documento:
Cargo: Prof. Apoyo	Cargo: Aux. Administrativo

9310

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

BODEGA	RESIDENCIAS ESCOLARES	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO (X)	
						RURAL	
		FECHA DE VISITA		07-06-2024	HORA INICIO:	6:00 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951-2023			HORA DE TERMINACIÓN	10:00 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			PS: PREPARADO EN SITIO		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA
Ítem No 1	la planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad
CUMPLE	x — NO CUMPLE —
OBSERVACIONES	

FOTOGRAFÍA No. 2	INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA
Ítem No 9	Los pisos están construidos en material no poroso impermeable, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza
CUMPLE	— NO CUMPLE — X
OBSERVACIONES	Se evidencian pisos con grietas o defectos que dificultan la limpieza y desinfección

FOTOGRAFÍA No. 3	INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA
Ítem No 11	Las uniones entre y la pared y piso cumple con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.
CUMPLE	— NO CUMPLE — x
OBSERVACIONES	Se observa uniones en mal estado y no cumple con la normatividad sanitarias vigente

FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA			
Ítem No 17:	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas evita el ingreso de plagas			
CUMPLE		NO CUMPLE	X	
OBSERVACIONES	Se observa malla de protección en mal estado			

FOTOGRAFÍA No. 5	EQUIPOS Y UTENSILIOS			
Ítem No 24:	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
Ítem No 37.	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolcillos por encima de la cintura y esta se encuentre en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado es cerrado de material resistente e impermeable			
CUMPLE		NO CUMPLE	X	
OBSERVACIONES	Se observa personal manipulador sin dotación requerida según normatividad vigente			

FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y TRANSPORTE			
Ítem No 62:	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE		
OBSERVACIONES				

9312

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UT PAE INTERNADOS 2023			NIT:	
Contrato de prestación de servicios:	1951 - 2023				
Nombre persona encargada de la planta:	Jhon Rodriguez			Cargo:	Aux Admº.
Dirección de la planta:	Calle 10 # 46 Sirioma 2.	Ciudad planta:	Yopal		
Correo electrónico:		Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	15062024	Tipo de Complemento:	Industrializada	Residencias escolares	Almuerzo	Total servicios
Hora inicio:	8:00AM	Hora terminación:	7:00AM	Número de servicios:	X.	X		

Instalaciones Físicas e infraestructura

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

9313

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	0
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	N.A
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	N.O	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	1	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1
32	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.				N.O

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	N.O
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	0	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

9319

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C durante todas las etapas del proceso.	N.O	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	0	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	N.O
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	N.O	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	N.O

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

9315

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: **GOBERNACION DE CASANARE**

65	El vehiculo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
56	80.35%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita técnica de verificación de materias primas en la bodega de despacho UT PAE INTERNADOS 2023, con el fin que se cumpla con lo establecido
Se observa materia prima en buen estado, y acorde a las mesas correspondiente.
En infraestructura se observa pisos con deterioro que no permiten la facil limpieza, el area de recolección de residuos falta de limpieza.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Jenys Molina	
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Aron Rodriguez
Documento: 4362281	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Aux Administrativo

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

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VB-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 15/06/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: Orocue - Minolindo | Tipo de Complemento: Industrializado | Residencias escolares: X | Almuerzo

Operador: | No Servicios:

Datos del Menú a verificar

Menus a entregar por modalidad: PS ALMUERZO Menú ___ al Menú ___ | PS RESIDENCIAS ESCOLARES Menú 20,13 al Menú 28,19 | INDUSTRIALIZADA Menú ___ al Menú ___ | Semana de consumo: Del: 17 al: 23 Junio

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de origen animal)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas: color	olor	textura	Cumplimiento (C/NC)
Aceite de Soya	Mercatodo de 24	L4106/25	04/06/25	500	T.A	6	6	0	C	C	C	C
Avena en hojuela	Merkatodo de 24	80920905	8/05/25	500	T.A	2	2	0	C	C	C	C
Mogollo integral	D1			und	T.A	25	25	0	C	C	C	C
Harina de trigo	Merkatodo la 24	03/06/24	04/06/25	500	T.A	5	5	0	C	C	C	C
Harina Platano	Merkatodo la 24	03	Mar-2025	500	T.A	1	1	0	C	C	C	C
Arroz blanco	Merkatodo la 24	151	30/05/25	460	T.A	19	19	0	C	C	C	C
Arveja seca	Merkatodo la 24	80063105	31/05/25	460	T.A	1	1	0	C	C	C	C
Arveja Verde	Merkatodo la 24	80063105	31/05/25	1000	T A	4	4	0	C	C	C	C
Frijol rojo	Merkatodo la 24	0936	1/03/25	500	T.A	2	2	0	C	C	C	C
Harina de maiz	Merkatodo la 24	303	27 Mar-25	500	T.A	4	4	0	C	C	C	C
Morzena	Merkatodo la 24	3312	7/11/25	90	T A	9	9	0	C	C	C	C
Leche en polvo	Merkatodo la 24	26042024	04/2025	380	T.A	16	16	0	C	C	C	C
Lenteja	Merkatodo la 24	1-35178	7102/25	500	T.A	2	2	0	C	C	C	C
Pasta Espagueti	Merkatodo la 24	174A13	28/04/25	250	T.A	5	5	0	C	C	C	C
Fideos	Merkatodo la 24	12024441	29/04/25	250	T.A	1	1	0	C	C	C	C
Pasta macarrones	Merkatodo la 24	032	04-25	250	T.A	6	6	0	C	C	C	C
Sal	Merkatodo la 24	140430/2011	N.A	500	T.A	2	2	0	C	C	C	C
Achiote	Merkatodo la 24	L24-08-23	24-Feb-25	60	T.A	1	1	0	C	C	C	C
Panela	Merkato la 24	02-05-24	02-08-24	500	T.A	2	2	0	C	C	C	C
Ajo	Abasto de Sogamoso			Kg	T.A	0,11	0,2	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Abasto de Sogamoso			Kg	T.A	1,92	2,0	0	C	C	C	C
Cebolla junca	Abasto de Sogamoso			Kg	T.A	2,55	2,6	0	C	C	C	C
Pepino cohombro	Abasto de Sogamoso			Kg	T.A	4,23	4,5	0	C	C	C	C

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VB-03
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura [solo para productos de alto riesgo]	Cantidad esperada	Cantidad encontrado	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Tomate chonto	Abasto de sogamoso			Kg	T.A	4.34	4.65	0	C	C	C	C
Zanahoria	Abasto de sogamoso			Kg	T.A	6.75	6.75	0	C	C	C	C
Guayaba	Abasto de sogamoso			Kg	T.A	2.0	2.0	0	C	C	C	C
Mango Jugo	Abasto de sogamoso			Kg	T.A	3.0	3.0	0	C	C	C	C
Naranja	Abasto de sogamoso			Kg	T.A	4.75	4.75	0	C	C	C	C
Limon	Abasto de sogamoso			Und	T.A	25	25	0	C	C	C	C
Sandia	Abasto de sogamoso			Kg	T.A	8.3	8.3	0	C	C	C	C
Tomate de arbol	Abasto de sogamoso			Kg	T.A	3.5	3.5	0	C	C	C	C
Papa criolla	Abasto de sogamoso			Kg	T.A	2.63	2.75	0	C	C	C	C
Platano Verde	Abasto de sogamoso			Kg	T.A	3.54	3.6	0	C	C	C	C
Habichuela	Abasto de sogamoso			Kg	T.A	1.08	1.1	0	C	C	C	C
Yuca	Abasto de sogamoso			Kg	T.A	6.03	6.5	0	C	C	C	C
Huevos	Avigela Blanca			und	T.A	105	105	0	C	C	C	C
Platano Pinton	Abasto de sogamoso			Kg	T.A	3.54	3.6	0	C	C	C	C
Pera	Abasto de sogamoso			und	T.A	24	24	0	C	C	C	C
Piña	Abasto de sogamoso			Kg	T.A	8.85	8.98	0	C	C	C	C
Limon	Abasto de sogamoso			Kg	T.A	3.43	3.5	0	C	C	C	C

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Leidys Molina	Nombre: Juan Rodriguez
Documento: 43 617 281	Documento: Auxiliar Administrativo
Cargo: Nutri cli Apoyo	Cargo:

9318

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-08 11-05-23 Ver. 5

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

BODEGA	RESIDENCIAS ESCOLARES	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO (X)	
						RURAL	
		FECHA DE VISITA		15/05/2024	HORA INICIO:	3:00 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951-2023			HORA DE TERMINACIÓN	7:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			PS: PREPARADO EN SITIO		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

FOTOGRAFÍA No. 1	INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 1.	La planta está ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

FOTOGRAFÍA No. 2	INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad		
CUMPLE		NO CUMPLE	X
OBSERVACIONES	No cuenta con suficiente ventilación, se evidencia extractores falta de limpieza		

FOTOGRAFÍA No. 3	INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 14:	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

9319

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-IF-08 11-05-25 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 DE 2023

FOTOGRAFÍA No. 4	INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA		
Ítem No 18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada la entrada de contaminantes, plagas suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente		
CUMPLE		NO CUMPLE	x
OBSERVACIONES	Se observa malla de protección en mal estado		

FOTOGRAFÍA No. 5	EQUIPOS E UTENSILIOS		
Ítem No 24:	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.		
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

FOTOGRAFÍA No. 6	PLAN DE SANEAMIENTO		
Ítem No 55.	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2023 y cuenta con la capacidad suficiente para un día de trabajo		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO DISTRIBUCION Y TRANSPORTE		
Ítem No 62:	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

9320

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

PO-AT-IF-08 11-05-23 Ver 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 DE 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

BODEGA	RESIDENCIAS ESCOLARES	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL	URBANO X	
		FECHA DE VISITA		2024-06-15	HORA INICIO:	RURAL	3:00 am
OPERADOR	UT PAE INTERNADO 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951-2023			HORA DE TERMINACIÓN		07:00 am
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		PS: PREPARADO EN SITIO			SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

Fotografia 1.ARROZ

Fotografia 2. SAL

Fotografia 3. LENTEJAS

Fotografia 4. MAIZENA

Fotografía 5. ESPAGUETI

Fotografía 6. ARVEJA AMARILLA

Fotografía 7. HARINA DE TRIGO

Fotografía 8. LECHE EN POLVO

VISITAS TECNICAS DE SEGUIMENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES

9323

ANEXO 36

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 1 al 21 de junio de 2024

9324

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

MES DEL 01 AL 21 DE JUNIO DE 2024

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION 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	TOTAL
1	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL				x																												1
2	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	PRINCIPAL							x																									1
3	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	PRINCIPAL							x																									1
4	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO													x																			1
5	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PRINCIPAL													x																			1
6	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	PRINCIPAL													x																			1
7	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	PRINCIPAL																				x												1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	1	0	0	2	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7

Dando cumplimiento al contrato de Consultoria No. 1938 de 2023 "CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO: numeral 17 "La interventoría deberá Realizar visitas de campo mensuales a las instituciones Educativas según cronograma y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. / Así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografías y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar un informe mensual".

x Visita de SMC

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023
Representante Legal

9325

ANEXO 37

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 1 al 21 de junio de 2024

9326

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 09-04 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 NO. INTERNO 1938 DEL 25 DE JULIO 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"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO: DEL 01 AL 21 DE JUNIO DE 2024
OPERADOR: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. **INTRODUCCIÓN** 4
2. **MARCO NORMATIVO** 4
3. **MARCO CONCEPTUAL** 5
4. **OBJETIVOS** 6
   - 4.1 OBJETIVO GENERAL 6
   - 4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 6
5. **ALCANCE** 7
6. **METODOLOGÍA** 7
7. **RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS** 11
   - 7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 11
8. **ANÁLISIS DE RESULTADOS** 16
   - 8.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO 16
   - 8.2 RESUMEN DE ACTIVIDADES E INDICADORES TRAZADORES. 22
9. **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES** 24

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE 7
Tabla 2. Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio 7
Tabla 3. Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración (PS) 8
Tabla 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración (PS). 10
Tabla 5. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) . 10
Tabla 6. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA. 11
Tabla 7. Consolidado general de visitas realizadas en el periodo del 01 al 21 de junio de 2024 12
Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo del 01 al 21 de junio de 2024- modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares. 13
Tabla 10. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante el periodo de operación del 01 al 21 de junio de 2024 16

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante el periodo comprendido del 01 al 21 de junio de 2024 14
Ilustración 2. Porcentaje de calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante el periodo comprendido del 01 al 21 de junio de 2024 15
Ilustración 3. Porcentaje de calificación de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante el periodo comprendido del 01 al 21 de junio de 2024 15

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 DE 2023, con objeto de **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** y cuya ejecución se realiza por la empresa UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023.

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 01 al 21 de junio de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio – Estrategia Residencias Escolar (RE) en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 del 02 de agosto de 2023.

Cabe mencionar que el seguimiento técnico que se cita en el presente informe, se establece conforme a la normatividad sanitaria legal vigente 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"*, y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

- ✓ **Constitución Política de Colombia:** Artículos 209, 270 y 287.
- ✓ **Ley 09 de 1979,** "Por la cual se establecen Medidas Sanitarias"
- ✓ **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".

3. 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).

Etapa 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.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. 1951 de 2023, con objeto de: **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar seguimiento y monitoreo a la entrega de las raciones alimentarias 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 aprobados y las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- ✓ Generar controles sobre los hallazgos obtenidos mediante el establecimiento de planes de mejora, que permitan subsanar y evitar la incidencia de estos, de manera oportuna, garantizando la prestación del servicio durante los días calendario escolar.
- ✓ Consolidar e Identificar acciones correctivas oportunas que contribuyan al fortalecimiento de los estándares de calidad e inocuidad, la alimentación saludable y los mecanismos de participación ciudadana necesarios para la entrega de raciones alimentarias a los beneficiarios priorizados para la operación PAE bajo la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) Estrategia Residencia Escolar (RE).

5. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS), Estrategia Residencia Escolar (RE) en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó 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 (PS) Estrategia Residencia Escolar (RE). A continuación, en la *Tabla No. 1* se relacionan 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. 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 durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta nueve (9) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 3* a la *Tabla No. 5*.

Tabla 2. Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio

TEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO
	MODALIDAD RACIÓN – PS
I	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
II	CONDICIONES DE SANEAMIENTO
III	PERSONAL MANIPULADOR
IV	CONDICIONES DE TRANSPORTE
V	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
VI	PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN
VII	CONDICIONES CONTROL DE LA CALIDAD
VIII	PARTICIPACIÓN CIUDADANA
IX	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

3.1. ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

Tabla 3. Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración (PS)

	Condiciones higiénico-sanitarias
Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).
	Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección	
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y 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 documental. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.
Abastecimiento de agua	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
19	"Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.

Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
22	Cumple con las BPM 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 (fecha de vencimiento, lote 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 especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensamble y distribución	
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el 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 presenta buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Fav. o Fav. 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 ET 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 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración (PS).

	Insumos e implementos de aseo
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.
4	Cepillo plástico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.
5	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
7	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 5. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS)

	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.
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.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 6.*

Tabla 6. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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

La información obtenida de las visitas de campo, es notificada mediante correo electrónico interventoriaresidenciaescolar@gmail.com, con cortes semanales de visitas técnicas, con oficio remisorio, relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las mismas; 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.

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

El seguimiento, monitoreo y control de la ejecución PAE, es un proceso que se evalúa conforme a las especificaciones contractuales establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, a través de un conjunto de actividades permanentes de recolección de información y análisis que determina fallas y oportunidades de mejora como alternativas de solución para generar alertas tempranas que permitan la eficacia y efectividad del programa.

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas priorizadas, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato de prestación de servicios No. 1951 de 2023 ejecutado por la empresa "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023". En

este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), tiempos de comida: *desayuno, almuerzo y cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del Departamento de Casanare, durante el periodo de operación del PAE comprendido del 01 al 21 de junio de 2024.

A continuación, la firma consultora se permite consolidar las visitas realizadas en cada periodo especifico evaluado de acuerdo a la operación contemplada en el presente informe. Para lo anterior, es importante aclarar que, si bien en *Tabla No. 7* y *Tabla No. 8* se relacionan visitas de infraestructura, seguimiento a SPQRS, estrategias de vida saludable y de bodega, estas serán evaluadas en los informes correspondientes.

Tabla 7. Consolidado general de visitas realizadas en el periodo del 01 al 21 de junio de 2024.

TIPO DE VISITA	VISITAS DEL PERIODO
Ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE)	7
Infraestructura	0
Seguimiento a SPQRS y/o Acta de reunión	7
Estrategia de vida saludable	0
Sedes administrativas y/o Bodegas	2
TOTAL VISITAS DEL PERIODO	**16**

Para efecto del presente informe se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas de la modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares (RE), las cuales se detallan en orden cronológico en la *Tabla No.8* donde para el periodo, se lograron obtener: 7 actas de calificación.

Así bien, a partir de las visitas realizadas mediante actas de verificación se logró analizar y evidenciar de manera porcentual, el cumplimiento general de los diferentes Aspectos Técnicos (A.T) y Aspectos Nutricionales (A.N) de la operación dada en los centros educativos asignados. Por consiguiente, se relaciona a continuación los consolidados correspondientes al periodo de análisis del actual informe, junto con las especificaciones respecto al tipo de modalidad.

Para el caso específico del periodo correspondiente del 01 al 21 de junio de 2024, se anexa una novedad relacionada con el desarrollo de un paro nacional de docentes convocado por la Federación Colombiana de Educadores (Fecode) desde el 12 de junio y de manera indefinida, dando como consecuencia un cambio en la proyección de las raciones a entregar durante junio y, a su vez, un ajuste en el valor de la ración a pagar, aplicada a las instituciones educativas en las cuales, el operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNARNADOS 2023 entregó materia prima a través de los miembros del Comité de Alimentación Escolar - CAE. Por lo tanto, resulta importante aclarar que las visitas de seguimiento y control fueron realizadas durante la regularización de la operación PAE y que para el caso, de la entrega de materia prima por medio de los miembros del CAE, la interventoría efectuará validación de las certificaciones que se anexen por parte de los rectores. Finalmente, en lo que respecta a novedades se cita la situación presentada en la Institución Educativa San José de la Poyata principal del municipio de Mani, en la cual hubo suspensión de las actividades académicas y operación del PAE, debido a que la infraestructura escolar fue afectada por inundaciones, por consiguiente, no tuvo inspecciones.

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante periodo del 01 al 21 de junio de 2024- modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	FECHA DE VISITA	% A.T[1]	CONCEPTO A.T	% A.N[2]	CONCEPTO A.N	PAE[3]
1	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL	4/06/2024	91,2%	Bueno	93,3%	Bueno	PS
2	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	PRINCIPAL	7/06/2024	85,7%	Bueno	100%	Muy Bueno	PS
3	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	PRINCIPAL	7/06/2024	94,3%	Bueno	93,3%	Bueno	PS
4	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	13/06/2024	97,1%	Muy bueno	100%	Muy Bueno	PS
5	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PRINCIPAL	13/06/2024	77,8%	Aceptable	-	-	PS
6	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	PRINCIPAL	13/06/2024	93,8%	Bueno	-	-	PS
7	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	PRINCIPAL	20/06/2024	100%	Muy bueno	-	-	PS

[1] (% A.T): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos técnicos evaluados mediante acta de verificación.
[2] (% A.N): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos Nutricionales evaluados mediante acta de requerimientos nutricionales.
[3] modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio)

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron cuatro (4) verificaciones de gramaje las cuales se realizaron por medio de la implementación del "*Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio*" y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (% A.N).

Entre tanto, el presente análisis determina el porcentaje de cumplimiento de los aspectos técnicos en la operación del PAE; sin embargo, para abordar los resultados encontrados en las visitas de seguimiento, monitoreo y control, es ineludible citar aquellas variables que la firma consultora consideró como no calificables dentro de la clasificación de NA (No Aplica) y/o N.O (No observado) conforme a la estructura de costos de la etapa precontractual o dada la inexistencia en infraestructura especifica en las unidades aplicativas. Para contextualizar el argumento anterior, se citan las variables en las que se tuvieron consideraciones específicas:

- ✓ Variable # 10 (*Relacionadas con la existencia de sistemas de extracción, su mantenimiento y registros)* Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera sistema de extracción.
- ✓ Variable # 17 (*Relacionadas con la existencia de trampa de grasas, su mantenimiento y registros de control)* Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera trampa de grasa; no obstante, se determinó la inexistencia de este insumo en todas las unidades aplicativas evaluadas.
- ✓ Variable # 23 a la 28 (*Relacionadas con el ítem de Condiciones de distribución y transporte*): No fueron evaluadas debido a que no coincidió la entrega de las materias primas con la visita técnica en campo. Sin embargo, este seguimiento se complementa con la actividad de verificación que se realiza cada semana en la bodega principal de almacenamiento de materia prima.
- ✓ Variable #33; 42 y 46 (Relacionadas con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura) Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura.
- ✓ Variable # 45 (Relacionada con la existencia en campo de la visita de IVC realizada por la ETS) Se evaluó solo en las instituciones en donde se contaba con la copia del acta de IVC de la ETS

- ✓ Variable # 49 (Relacionada con la entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida - Formato anexo check list elementos de aseo): Se determinó un 100% de cumplimiento cuando la variable obtuviera uno (1), de lo contrario reportó cero (0) por presentar faltantes que surtieron un plan de mejora y reposición respectiva.

Ahora bien, en lo referente a las gráficas que presentan el porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes tres (3) ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo especifico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo.

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante el periodo comprendido del 01 al 21 de junio de 2024

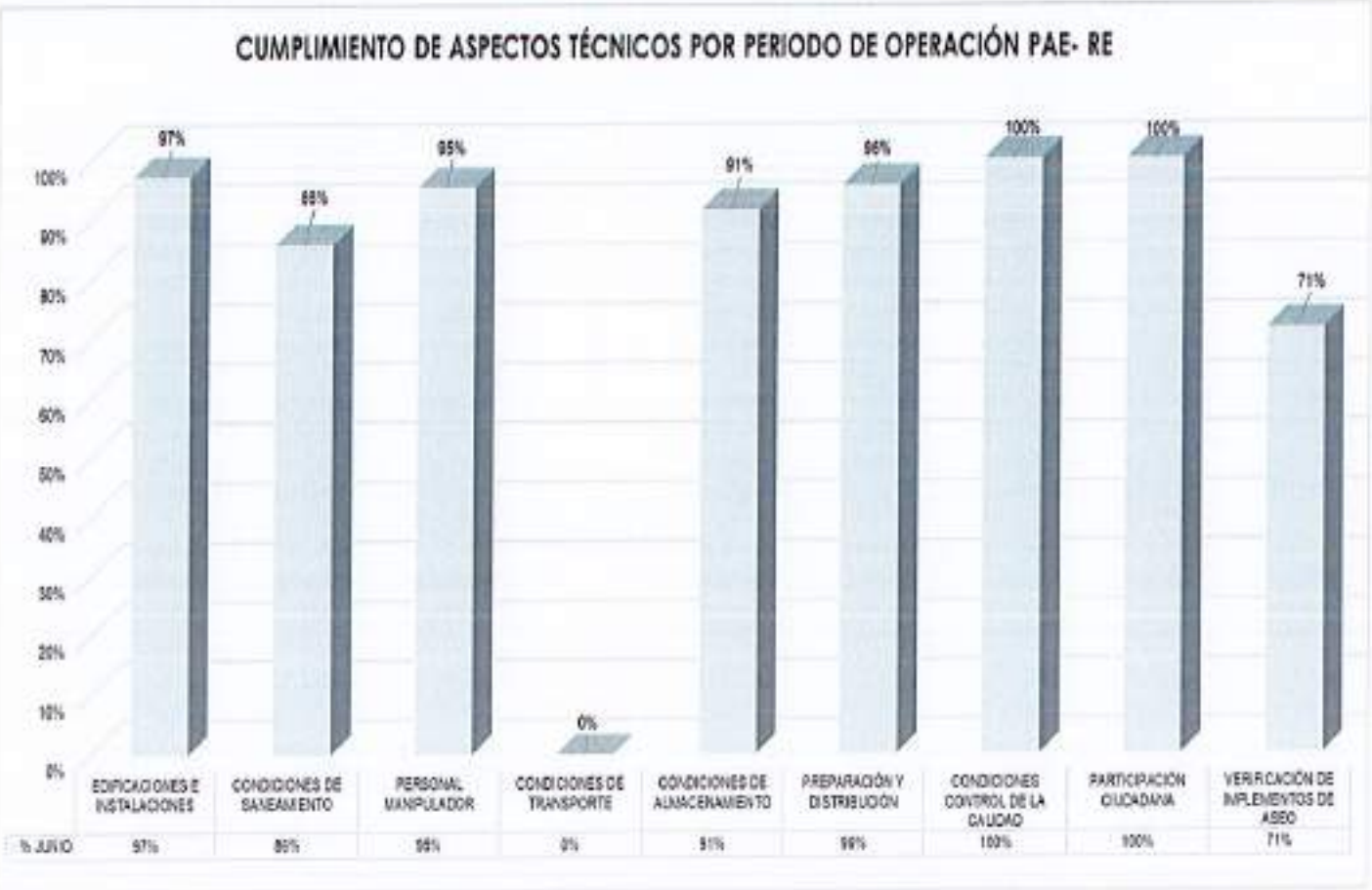


Ilustración 2. Porcentaje de calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante el periodo comprendido del 01 al 21 de junio de 2024

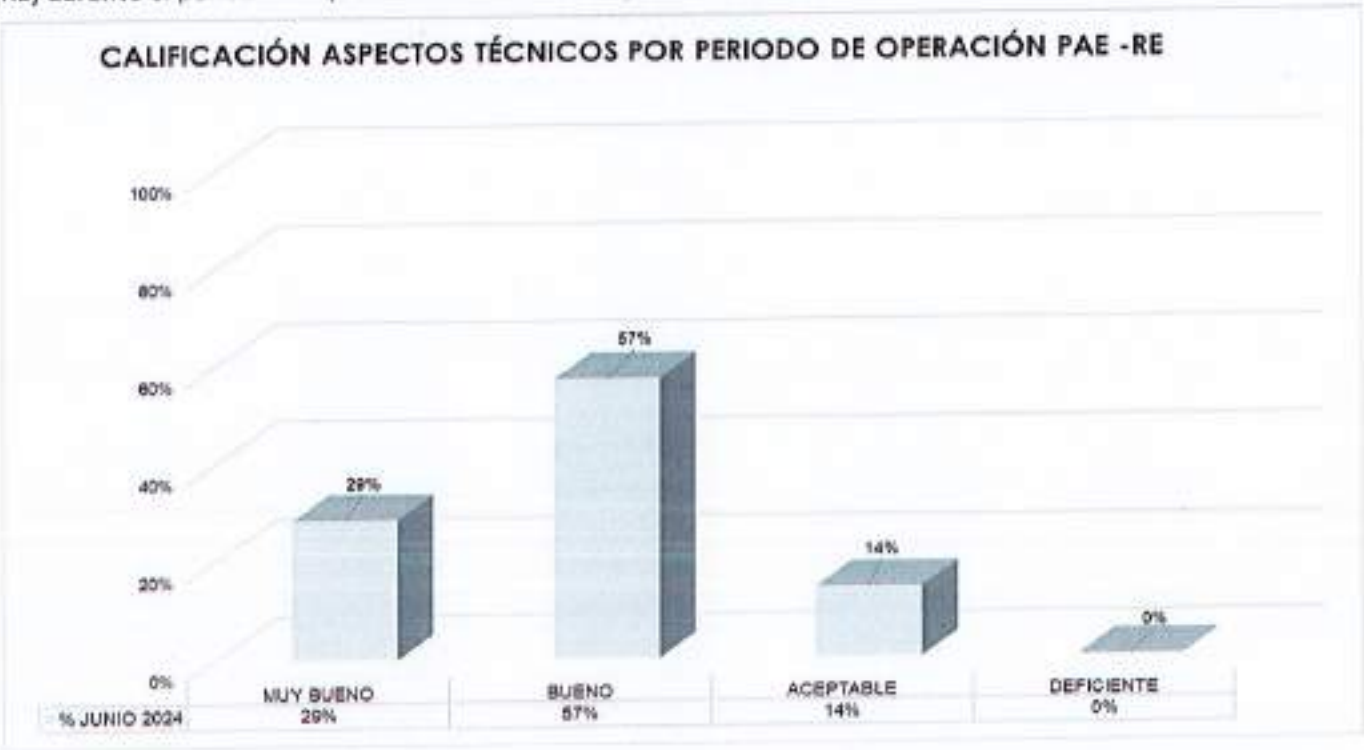
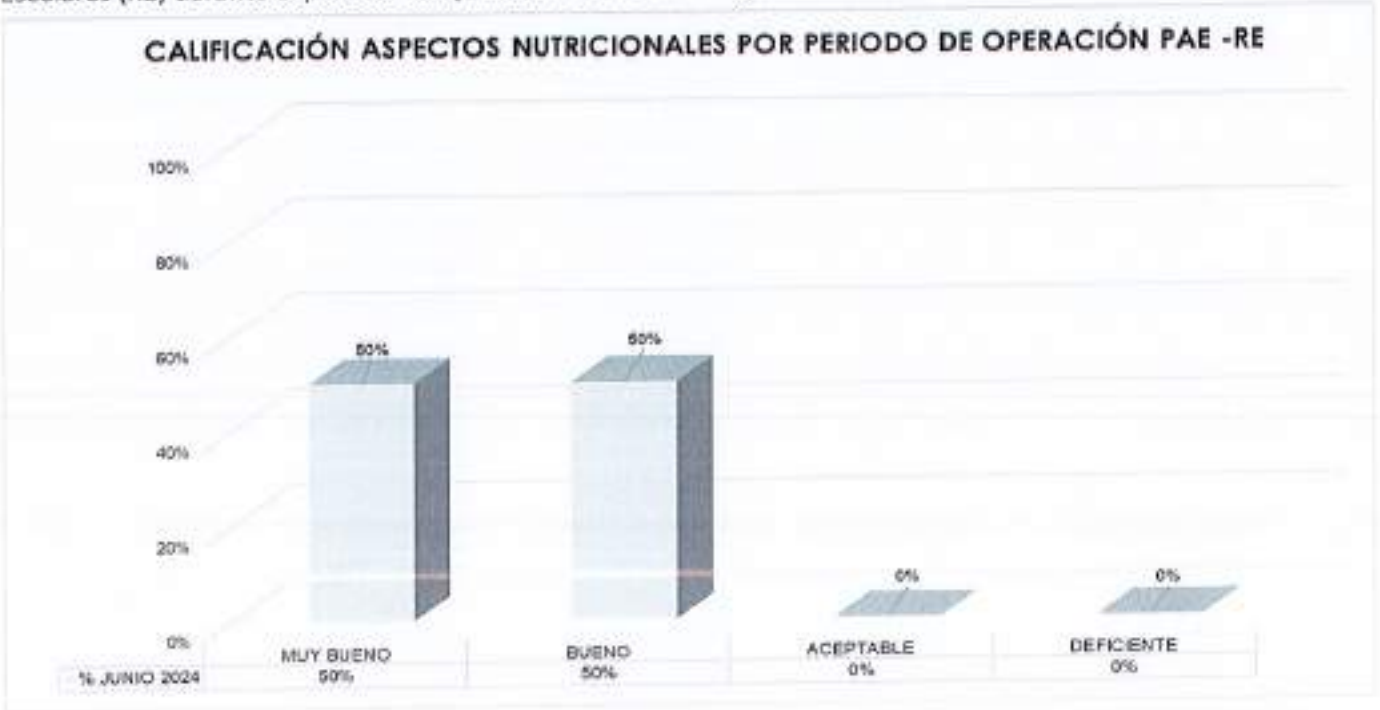


Ilustración 3. Porcentaje de calificación de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante el periodo comprendido del 01 al 21 de junio de 2024



8. 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 (RE), bajo lo puntos de corte para calificación dados por la Unidad administrativa alimentos para aprender – UApA (Ver *Tabla No. 6*).

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. Por consiguiente, se sugiere enlazar el "INFORME DE EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO A PLANES DE MEJORA" e "INFORME DE VISITAS TÉCNICAS" elaborados por la firma consultora, con la finalidad de ampliar la información relacionada con las acciones llevadas a cabo por la "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023" para la corrección de falencias.

A continuación, en el *Numeral 8,1* se realiza el análisis de cada aspecto técnico que se verificó en la operación del PAE modalidad ración preparada en sitio – PS estrategia Residencias Escolares (RE). Todo lo anterior, tuvo el objetivo de destacar las falencias y acciones positivas detectadas por el equipo interventor en las visitas de seguimiento, monitoreo y control realizadas a las unidades aplicativas del Departamento en el periodo comprendido del 01 al 21 de junio de 2024.

8.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Tabla 9. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante el periodo de operación del 01 al 21 de junio de 2024

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
I. ASPECTOS TÉCNICOS	Junio: 97% (aumentó)
CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS: - Edificaciones e Instalaciones	La evaluación del ítem de edificación e instalaciones de los comedores escolares, permitió determinar las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas, así como, las acciones de mejora que las instituciones educativas requieren a nivel estructural, en este sentido, es preciso citar, que la calificación eficiente de este ítem, se relaciona con la inversión de recursos para el mantenimiento de instalaciones dada por la ETC. Así bien, el porcentaje de cumplimiento del periodo de análisis, reflejó que la única variable que obtuvo falencias fue el *numeral 2*, dada la ausencia de barreras físicas completas en la Institución Educativa José Antonio Galán sede principal del municipio de Chameza. Respecto a la condición de ausencia de protección para ventanas, cabe mencionar que es un requerimiento que debe ser subsanado por el Operador, en aras de dar protección a las áreas de preparación y a su vez servir de barrera física para evitar el ingreso de vectores tales como insectos voladores, cucarachas y en general plagas lesivas que puedan llegar a afectar la salud pública e inocuidad de las raciones alimentarias. Todo lo anterior,

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	considerando el hecho de que las salas de proceso se deben encontrar alejadas de focos de contaminación. No obstante, para el caso de la I.E José Antonio Galán principal y de otras sedes del departamento que presentan observaciones nulas frente a la protección de las áreas de servido y/o comedor escolar, se precisa mencionar que es una falencia en el diseño estructural, y en consecuencia, es la Entidad Territorial Certificada- ETC en uso de sus capacidades, la responsable de viabilizar recursos para el fortalecimiento de las instalaciones físicas y sanitarias, tal como lo señala el Decreto 1852 de 2015 del MEN, *Articulo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales* numeral 3 *"Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando"*; así como, el numeral 14 *"Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución".*
	Junio: 86% (Aumentó)
CONDICIONES DE SANEAMIENTO: - Programa de limpieza y desinfección - Control de plagas - Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	Conforme a las obligaciones contractuales, el Operador PAE implementó un Plan de Saneamiento Básico en cada comedor escolar acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social; y compuesto por listas de chequeo e instructivos de los programas de Limpieza y desinfección, Residuos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento de agua. Respecto a esta importante condición, se logró evidenciar que durante la ejecución de junio de 2024 la "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023" tuvo un leve aumento en el porcentaje de cumplimiento comparado con el mes anterior (mayo: 85%), alcanzando una calificación de 86% (mes de junio) categorizado dentro de un concepto "Bueno". De acuerdo a las verificaciones en sitio, aun se requiere reunir mayores esfuerzos para coordinar acciones encaminadas al mejoramiento de los registros de los programas de control anexos al plan de saneamiento de las instituciones educativas. En consecuencia, para los programas de saneamiento, se determinaron los siguientes promedios de cumplimiento para el periodo de análisis: Limpieza y desinfección (82,1%); programa de control de plagas (71,3%); programa de residuos sólidos y líquidos (92,7%); programa de abastecimiento de agua (92,9%). Así bien, teniendo en cuenta el orden citado previamente, las principales observaciones o variables que obtuvieron mayores no conformidades se presentaron debido a: inexistencia de registros actualizados o diligenciados incorrectamente (*numerales 6, 7 y 8 con calificaciones nulas para: IE José Antonio Galán de Chameza, IE Fernando Rodriguez principal de Recetor, IE Salvador Camacho Roldan principal de Nunchia*); ausencia de registros de control de plagas (*numeral 12 con calificaciones nulas para: IE Jesús Bernal Pinzón Sede Mundo Nuevo de Mani, IE Salvador Camacho Roldan Principal de Nunchia, IE Víctor Gómez Corredor Principal de Tamara*); falencias en condiciones de recipientes de

ITEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
- Abastecimiento de agua	recolección de residuos sólidos (*numeral 13 con calificaciones nulas para la IE Salvador Camacho Roldan Principal de Nunchia);* inexistencia de protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado (*numeral 16 con calificaciones nulas para la IE Fernando Rodríguez principal de Recetor*); y finalmente, falencias respecto al registro del lavado de tanque de almacenamiento, puesto que esta actividad presentó ineficacia documental, ya que no se encontró el seguimiento periódico de tanque de nivel, como tanques aéreos de almacenamiento de agua potable (*numeral 19 con calificaciones nulas para la IE Salvador Camacho Roldan Principal de Nunchia*).
PERSONAL MANIPULADOR	Junio: 95% (Aumentó) La evaluación del ítem de personal manipulador permitió determinar un aumento de nueve (9) puntos en el porcentaje de cumplimiento del periodo actual (junio 95%) frente al mes de mayo de 2024 (86%), evidenciando para junio una categorización en un concepto "Muy Bueno". Sobre este desempeño se registró una única observación no favorable relacionada con la ausencia de los soportes físicos de exámenes médicos, en una sede bajo la modalidad ración preparada en sitio evaluada. El hallazgo anterior, significó la no conformidad en el *ítem No. 20* en la IE Salvador Camacho Roldan Principal ubicada en el municipio de Nunchia. No obstante, para este mismo aspecto técnico se resalta un avance en la aplicación de buenas prácticas higiénicas, así como el uso de la dotación completa por parte del personal manipulador de alimentos contratado para la ejecución de las actividades de operación del PAE, dadas por la "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023". Lo anterior relacionado con el cumplimiento de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), como también de los LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DEL PAE dados a través de la Resolución 00335 de 2021. En consecuencia, para este aspecto se destaca que el personal hizo uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación) y para los momentos de servido de las raciones alimentarias, de esta manera se evitó posibles contaminaciones, dando cumplimiento a los aspectos comprendidos en la Resolución 2674 de 2013, *capitulo III, artículo 14, numeral 6.*
CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE EN LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Junio: 0,0% (Aspecto técnico que se complementa con el seguimiento realizado a la bodega principal) Estas variables no fueron calificadas dado que no fue posible monitorear la entrega de las materias primas. Se precisa aclarar que la verificación de despacho y transporte se realiza a través del seguimiento técnico a la bodega de almacenamiento principal donde adicionalmente, se efectúa la trazabilidad de materia prima de acuerdo al plan de rutas establecido. La información referente a este ítem, se completa con los Informes de Bodega realizados en los periodos de análisis.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Junio: 91% (Aumentó) La evaluación de este ítem en torno al desarrollo del PAE dado por la "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023", mostró un cumplimiento favorable durante el periodo de análisis puesto que el mes de junio (91%) continuó teniendo un aumento frente a periodos anteriores como mayo 90% y abril 88%; así mismo, se obtuvo una categorización dentro del concepto "Bueno". Al respecto del comportamiento del periodo actual, se resalta dos (2) calificaciones nulas para el numeral 35 debido a que la materia prima no conforme, no se ubicó en un área específica e identificada en la IE Fernando Rodríguez principal (Recetor) e IE Luis María Jiménez. Así mismo, se determinó la influencia negativa del numeral 31 dado que la materia prima perecedera (fruver) presentó un avanzado estado de sobre maduración y sin la respectiva preselección. Esta última observación fue encontrada en la IE Salvador Camacho Roldan Principal del municipio de Nunchia, en donde la interventoría efectuó retroalimentación en aspectos referentes al manejo adecuado de la conservación de os productos hortofrutícolas. Entre tanto, resulta importante destacar que el factor que permitió la calificación favorable del presente aspecto técnico, radicó en el cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección social, puesto que el rotulo y estado de los víveres y alimentos empacados valorados, se encontraron dentro de los criterios específicos reglamentarios y a su vez bajo condiciones óptimas de calidad.
PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	Junio: 96% (Aumentó) Este aspecto está enfocado en evaluar las actividades de preparación, ensamble y distribución que determinan el cumplimiento de las condiciones sanitarias y la disminución de los riesgos inherentes a la producción de las raciones alimentarias fabricadas en los restaurantes escolares inmersos en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023. Así bien, la evaluación de este ítem en torno al desarrollo de programa durante el periodo del 01 al 21 de junio de 2024, evidenció un cumplimiento categorizado dentro de la calificación "Muy Bueno", indicando a su vez, un aumento de 6 puntos porcentuales entre junio (96%) y mayo (90%), y a su vez, una diferencia de 9 puntos con respecto al mes de abril (87%). El principal problema técnico que afectó la calificación de este aspecto en la modalidad ración PS, fue la identificación de dos (2) novedades en el cumplimiento del *numeral 44* relacionado con la insuficiencia de menaje, de acuerdo al número de raciones proyectadas en las sedes de la IE Fernando Rodriguez principal (Recetor) e IE Luis María Jiménez principal (Aguazul).

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	Finalmente, cabe resaltar que para el periodo de análisis no se registraron no conformidades en el *numeral 41* bajo el cual se analiza los requerimientos de actividades de mantenimiento preventivo a los equipos básicos del comedor escolar que son dispuestos para la operación del PAE
ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	Junio: 100% (Aspecto técnico que no está directamente relacionado con las actividades contractuales) El cumplimiento del ítem de aseguramiento y control de calidad estuvo supeditado a la verificación de los numerales 45 y 46, que, para el primer caso, evalúa la existencia en campo de la copia del acta de inspección realizada por la ETS (Secretaria de salud de Casanare); y para el segundo, la presencia de instrumentos de medición para el control de las etapas de producción. Por consiguiente, y como se expuso a través del *numeral 7.1 del presente informe*, estas variables tienen consideraciones específicas de evaluación (conforme a calificaciones como N.O= No Observado) y estuvieron sujetas a transiciones de cumplimiento dependiendo de cada situación encontrada. En lo que concierne a los resultados, se pudo determinar que, únicamente la IE Salvador Camacho Roldan de Nunchia contó con copia del acta de inspección realizada por la Secretaría de Salud de Casanare -SSC. En consecuencia, se espera que en periodos posteriores se obtenga un avance respecto al desarrollo de visitas de IVC efectuadas por la SSC a las unidades aplicativas anexas a la operación del PAE departamental y que, a su vez, la ETC como ordenador de gasto, tenga presente realizar la formulación de proyectos de inversión para dotar a las sedes educativas de instrumentos de control para las etapas de producción de las raciones alimentarias.
PARTICIPACIÓN CIUDADANA	Junio: 100% (Aumentó) Respecto a las acciones enfocadas al cumplimiento del mecanismo de Participación Ciudadana la "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023", evidenció un avance favorable en el comportamiento de este ítem durante el periodo de análisis, puesto que se registró un aumento de 12 puntos porcentuales entre mayo y junio, logrando la mayor calificación para el último mes, equivalente al 100% y categorizada dentro del rango "Muy Bueno". El análisis especifico de este aspecto técnico, permitió evidenciar acciones de subsanación para el *Numeral 47 y Numeral 48*, relacionados con la publicación del ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato, y la gestión de la publicación de ficha técnica del programa PAE. Tal como se mencionó anteriormente, el desempeño de este ítem representa un avance en el mecanismo de partición ciudadana el cual se complementa con el desarrollo de los Comités de Alimentación Escolar – CAE de cada Institución Educativa.
OBLIGACIONES CONTRACTUALES (VERIFICACIÓN DE	Junio: 71% (Disminuyó) Los porcentajes de cumplimiento del item 49 *relacionada con la entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato de control*

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
IMPLEMENTOS DE ASEO)	*de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares)*, reflejaron un concepto "Aceptable" para el mes de junio de 2024 y una disminución de 29 puntos porcentuales con respecto al mes de mayo (100%), demostrando de esta manera, fallas en la actividad concerniente a la entrega completa de los insumos de limpieza y desinfección. Al determinarse faltantes y/o reportes en cero (0), se verá la necesidad de surtir un plan de mejora y/o reposición respectiva; así mismo, la aplicación de descuentos por la reiteración del hallazgo. Las instituciones Educativas que presentaron dos (2) hallazgos negativos relacionados con faltantes de insumos de limpieza y desinfección, fueron: en el municipio de Nunchia la IE Salvador Camacho Roldan Principal y en el municipio de Tamara la IE Víctor Gómez Corredor Principal.
II. ASPECTOS NUTRICIONALES	
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (RPS)	La evaluación de este aspecto, representa uno de los más importantes parámetros de control en la ejecución de la operación del PAE y su valoración tiene como antecedente el análisis de los porcentajes de cumplimiento de la verificación de los requerimientos nutricionales del periodo comprendido del 01 al 21 de junio de 2024. Así bien, se logró alcanzar un cumplimiento promedio del 96.7% el cual se categorizó dentro de un concepto "Muy Bueno". Entre tanto, para la relación de los intercambios presentados sobre el ciclo de menú aprobado para la operación del PAE bajo la modalidad ración preparada en sitio (RPS) estrategia residencias escolares (RE) complemento alimentario desayuno, almuerzo y cena, se registraron las siguientes solicitudes del operador y aprobaciones de la interventoría: • Conforme a oficio UTN 0052 de 30 de mayo de 2024, donde se solicita intercambio semana 2, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 03 al 09 de junio de 2024:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
7	Fruta jugo cena	Jugo de maracuyá	Jugo de piña
8	Fruta desayuno	Mandarina	Papaya

• Conforme a oficio UTN 0053 de 07 de junio de 2024, donde se solicita intercambio semana 3, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 10 al 16 de junio de 2024:

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
14	Fruta entera desayuno	Mandarina	Durazno

Es importante mencionar, que las variables anteriores dieron origen a planes de mejora que fueron validados por la interventoria en aquellos aspectos subsanables que no afectaron la prestación del servicio. Se evaluó su contenido, soportes y veracidad. Así como, la aplicación de los descuentos en los casos que aplicaron, avalados por ACTA

CONFORMACIÓN COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. SECOP II CAS-OAJ-LP-009-2023 No. INTERNO 1951 DE 2023.

8.2 RESUMEN DE ACTIVIDADES E INDICADORES TRAZADORES.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control de la Resolución 0335 de 2021, para el periodo del 01 al 21 de junio de 2024, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

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:** • 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). Formato de Verificación de temperatura y características organolépticas de alimentos preparados y distribuidos – Ración Preparada en Sitio –. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS.	01 al 21 de junio de 2024.	PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio RPS = 91,4% PERIODO TOTAL Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS= 96,7%
	Control de características organolépticas y temperaturas: • 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.			
	Aporte Alimentario y Nutricional • Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible el aporte de proteína). • Cumplimiento de ciclo de minutas. • Intercambios de alimentos. • Tamaño de porciones por grado. • Inclusión de alimentos y preparaciones propios.			

Para el periodo del 01 al 21 de junio de 2024 se determinó como resultado de los indicadores trazadores para la ración preparada en sitio, un cumplimiento dentro del rango de calificación: Bueno (85%-94.9%) y Muy Bueno (95% - 100%), para los aspectos concernientes a las condiciones de operación (91,4%) y los requerimientos nutricionales (96,7%), respectivamente. Lo anterior, demuestra que la ejecución del periodo del 01 al 21 de junio de 2024 tuvo un avance respecto al mes inmediatamente anterior; así mismo, demuestra, oportunidades de mejora en donde se requiere de aunar esfuerzos para efectuar acciones e intervenciones inmediatas para el mejoramiento del servicio oportuno y eficiente de alimentación escolar para los estudiantes matriculados como internos de las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. Se contó con la disponibilidad básica de las condiciones de infraestructura destinadas para el almacenamiento, preparación, procesamiento y consumo de alimentos en las sedes educativas, lo cual permitió el desarrollo del Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023, a través de la operación del PAE bajo la modalidad ración preparada en sitio (RPS) estrategia residencias escolares (RE) complemento alimentario *"desayuno, almuerzo y cena"* para los estudiantes focalizados por la ETC. Al respecto, se menciona que para el eventual mejoramiento del PAE que se encuentra en ejecución, se requiere que la ETC (en lo relacionado a la infraestructura de los comedores y dotación de equipos e insumos) desarrolle las actividades tendientes a subsanar las falencias observadas y determinadas por el equipo interventor. Cabe mencionar que estas falencias no estuvieron relacionadas con la garantía de las condiciones de calidad e inocuidad de las raciones alimentarias entregadas. En este sentido, se requiere del mejoramiento de las instalaciones físicas y sanitarias mencionadas, puesto que esta estrategia permitirá garantizar ambientes adecuados para el desarrollo de actividades de pre-alistamiento, preparación y servido de raciones inocuas, para los niños, niñas jóvenes y adolescentes que se encuentren en la estrategia de Residencias Escolares de las Instituciones Educativas Oficiales del Departamento de Casanare.

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, los lineamientos técnicos PAE y dando prioridad a aquellas instituciones educativas que comparten los tres grados de escolaridad. Por consiguiente, se requiere de la ejecución en un 100% de las actividades planeadas dentro del Contrato de prestación de servicios No. 1951 de 2023, haciendo énfasis en la socialización constante de los documentos técnicos de nutrición y manejo de los mismos.

3. Para garantizar el control de los puntos críticos, se debe considerar la dotación de las Instituciones Educativas con equipos de medición como termómetros y balanzas, permitiendo mejorar el proceso de estandarización y control de materias primas, en relación con los grados de escolaridad atendidos.

4. Para el caso específico del periodo correspondiente del 01 al 21 de junio de 2024, se anexa una novedad relacionada con el desarrollo de un paro nacional de docentes convocado por la Federación Colombiana de Educadores (Fecode) desde el 12 de junio y de manera indefinida, dando como consecuencia un cambio en la proyección de las raciones a entregar durante junio y, a su vez, un ajuste en el valor de la ración a pagar, aplicada a las instituciones educativas en las cuales, el operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNARNADOS 2023 entregó materia prima a través de los miembros del Comité de Alimentación Escolar - CAE. Por lo tanto, resulta importante aclarar que las visitas de seguimiento y control fueron realizadas durante la regularización de la

operación PAE y que para el caso, de la entrega de materia prima por medio de los miembros del CAE, la interventoría efectuará validación de las certificaciones que se anexen por parte de los rectores. Finalmente, en lo que respecta a novedades se cita la situación presentada en la Institución Educativa San José de la Poyata principal del municipio de Mani, en la cual hubo suspensión de las actividades académicas y operación del PAE, debido a que la infraestructura escolar fue afectada por inundaciones, por consiguiente, no tuvo inspecciones.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
REPRESENTANTE LEGAL
CONTRATO DE CONSULTORÍA NO. 1938 DE 2023

9350

ANEXO 38

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 21 de junio de 2024

9351

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 11 de junio de 2024
Oficio No. INTER-RES-152-2024

Señor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R/L UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PAE EJECUTADO EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Respetado Doctor,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT PAE INTERNADOS 2023 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023.

No	FECHAS	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
1.	4/06/2024	CHAMEZA	IE JOSE ANTONIO GALAN	PRINICIPAL INTERNADO	91,1%	Bueno
2.	7/06/2024	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	PRINICIPAL INTERNADO	85,7%	Bueno
3.	7/06/2024	AGUAZUL	IE LUIS MARIA JIMENEZ	PRINICIPAL INTERNADO	94,3%	Bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en (15) folios.

Sin otro particular,

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

Educación

	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

7352

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Chameza
Fecha de la visita:	04/06/2024 Hora inicio: 10:30AM	Institución educativa:	Jose Antonio Galán
Operador:	UT PAE INTERNADOS 2023 Hora terminación: 1:00PM	Sede educativa:	Jose Antonio Galán
Contrato de prestación de servicios No.	1951/2023 Tipo de Complemento:	Residencias escolares / Almuerzos	No de servicios: 14

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acciones de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	0	Instalar angeos al area de servido
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 liquido,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	Retroalimentar en limpieza y desinfección de Areas
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, trapeiros, 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	Instalar angeos al area de servido
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: 22/04/2024	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 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			
1	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	

9353

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 17/05/2021	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 limpiera adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competante 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 caracteristicas 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 vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los	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 especifica, 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	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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	935A
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	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento	91.1 %

Observaciones

Se realiza visita a la Institución Educativa con el fin de verificar las condiciones de operación de la ración Preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

- Area de servido sin barreras que minimicen el ingreso de vectores.
- Areas de proceso y consumo se observan sucias.
- Y tubería pisma en buenas condiciones de calidad y almacenamiento.
- Personal con dotacion, examenes medicos y registro de capacitacion.
- Se evidencia entrega del menu #7 correspondiente a la semana 2, dando cumplimiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Lenys Yuliana	Ruth Jenny Salinas
Nombre: Lenys Yuliana	Nombre: Ruth Jenny Salinas
Documento: 42617281	Documento: 1023878518
Cargo: PNF de Apoyo.	Cargo: Manipuladora alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

9355

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-ARPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Chameza			
Fecha de la visita:	04 06 24		Institución educativa:	Jose Antonio Galan			
Operador:	UT PAE INTERNADOS 2023		Sede educativa:	Jose Antonio Galan			
Contrato de prestación de servicios No:	1951/2023		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	14

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: #7	Goulash de carne, arroz blanco, papas a la francesa, Jugo de Mango					
Intercambios	Alimento:	—				
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por:	—

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

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación
	Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	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.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para 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:	93,3 %

Observaciones

Se evidencia cumplimiento del menú.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Yenys Molina	Ruth Jenny Salinas
Nombre: Yenys Molina	Nombre: Ruth Jenny Salinas
Documento: 4361 7281	Documento: 1023 878 518
Cargo: Prof. de Apoyo	Cargo: Manipuladora alimentos

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SILVIA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VIG-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

UNIDAD TERRITORIAL: BONIFACIO DE CASANARE | Municipio: Chameza

Fecha de la visita: 04/06/2024 | Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria | Institución educativa: Jose Antonio Galán | Sede educativa: Jose Antonio Galán | Tipo de Complemento: | Almuerzo | Residencias escolares: ✓

Operador: UT PAE INTERNADOS 2023 | Contrato de prestación de servicios No: 1951/2023 | No Servicios: 14

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3	Promedio muestra	Peso rotulado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	No cumple
Goulash de Carne	Goulash de Carne	✓		132 g	144 g	132 g	136 g	130 g	✓		✓		✓		✓		✓		-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		126 g	124 g	133 g	127 g	124 g	✓		✓		✓		✓		✓		-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	
Papa a la Francesa	Papas a la Francesa	✓		68 g	74 g	80 g	74 g	95 g		✓	✓		✓		✓		✓		-	-	-	-	-	-	-	-	-		✓
Jugo de Mango.	Jugo de Mango.	✓		222	237	203	220	200	✓		✓		✓		✓		✓		-	-	-	-	-	-	-	-	-	✓	

Porcentaje de cumplimiento: 75,0 %

Observaciones:
Semana #2 Menú #7.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Yenys Molina	Ruth Salinas	
Nombre: Yenys Molina	Nombre: Ruth Salinas	Nombre:
Documento: 43617281	Documento: 1023878513	Documento:
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Manipuladora alimentos	Cargo:

9357

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	CHAMEZA	URBANO X	
SEDE	JOSE ANTONIO GALAN	FECHA DE VISITA		04-06-2024	HORA INICIO:	RURAL	10:30 am
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023			HORA DE TERMINACIÓN		01:00 pm
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
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	Instalar angeos al área de servido		

FOTOGRAFÍA No. 2	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	Retroalimentar en limpieza y desinfección en áreas.		

FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN 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. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN 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. 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	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 29:	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente		
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			

9859

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

Secretaría de Educación

FO-AT-F-08 11-05-23 Ver 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

FOTOGRAFÍA No. 8	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
Ítem No 38	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	

FOTOGRAFÍA No. 10	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
OBSERVACIONES	

OBSERVACIÓN

Se realiza visita de verificación de condiciones de operación de la ración preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente: Área de servido sin barreras que minimicen el ingreso de vectores, Áreas se evidencian sucias, personal con dotación correspondiente, fichas técnicas y ciclo de menú están publicados.

9360

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	elabora tierra Asesorías & Consultorías FO-AT-IF-08 11-05-23 Ver 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 1938 de 2023

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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 DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	CHAMEZA	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	JOSE ANTONIO GALAN	FECHA DE VISITA		04-06-2024	HORA INICIO:	10:30 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951-2023			HORA DE TERMINACIÓN	01:00 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		X

PROTEINA: Goulash de Carne 1

PROTEINA: Goulash de Carne 2

PROTEINA: Goulash de Carne 3

CEREAL: Arroz Blanco 1

CEREAL: Arroz Blanco 2

CEREAL: Arroz Blanco 3

9361

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	PO-AT-IF-08 11-09-25 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 1938 de 2023

TUBERCULO: Papas a la francesa 1	TUBERCULO: Papas a la francesa 2
TUBERCULO: Papas a la francesa 3	**JUGO: Mango 1**
JUGO: Mango 2	**JUGO: Mango 3**
Cumplimiento de horarios de distribución establecidos para el servicio.	

OBSERVACIÓN

Se evidencia entrega Menú 7 semana 2. Incumplimiento en el gramaje de las papas a la francesa

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

9362

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Recetor.
Fecha de la visita:	07/06/2024 Hora inicio: 11:00	Institución educativa:	Fernando Rodriguez
Operador:	UT PAE INTERNADOS 2023 Hora terminación: 1:00	Sede educativa:	Fernando Rodriguez
Contrato de prestación de servicios No.	1951/2023 Tipo de Complemento:	Residencias escolares ✓ / Almuerzos	No de servicios: 18

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion 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 liquido,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.	O	Diligenciar registros
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.	O	Diligenciar registros.
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 siguieentes 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.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	O	Ubicar e identificar area.
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	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	1	9363
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 vehiculo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuados pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	N.O	
24	El vehiculo 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 caracteristicas 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 caracteristicas 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 vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los	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 especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	ubicar e identificar area.
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 caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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	9369
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 frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad.	N.O	
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	O	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	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas		Porcentaje de Cumplimiento:	85,71 %

Observaciones

Se realiza verificación de operación ración preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

- Registros de limpieza y desinfección sin diligenciar.
- ubicar e identificar area aceite vegetal usado
- ubicar e identificar area Producto no conforme.
- No disponen de vasos suficientes para el servido.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Lenys Molina	Nelsy Ayala
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Nelsy Ayala
Documento: 43617281	Documento: 47439057
Cargo: Prf. de Apoyo.	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

9365

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AF-VIPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Recetor			
Fecha de la visita:	07/06/2024	Institución educativa:	Fernando Rodriguez				
Operador:	UT PAE INTERNADOS 2023	Sede educativa:	Fernando Rodriguez				
Contrato de pretación de servicios No:	1951/2023.	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	18	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: #10	Huevo en tortilla, frijoles guisados, arroz blanco, yuca sudada, ensalada zanahoria, tomate y repollo, limonada				
Intercambios	Alimento: \				
	Motivo del intercambio: \	Fecha: \	Autorizado por: \		

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

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 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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Kenys Yolima.		Nelsy Ayala	
Nombre:	Kenys Yolima	Nombre:	Nelsy Ayala
Documento:		Documento:	47439051
Cargo:	Prof. Apoyo Interv.	Cargo:	Economa

7506

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VIN-02
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: Recetor

Fecha de la visita: 07/06/2024 — Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria — Institución educativa: Fernando Rodriguez — Sede educativa: Fernando Rodriguez — Tipo de Complemento: — Almuerzo: — Residentinado escolares: ✓

Operador: UT PAE INTERNADOS 2023 — Contrato de prestación del servicio No.: 1451/2023 — No Servidos: 18

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/volumen	muestra 2 Peso/volumen	muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestras	Peso especifico	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Huevo en Tortilla	Huevo en Tortilla	✓		48	44	66	52	50 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Frijoles Guisados	Frijoles Guisados	✓		123	122	115	120	90 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		124	125	126	125	124 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Yuca Sudada	Yuca Sudada	✓		103	146	141	130	95 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ensalada Zanahoria Tomate Repollo	Ensalada Zanahoria Tomate Repollo	✓		73	70	73	72	70 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Limonada	Limonada	✓		233	253	251	245	200 c.c	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua.	Agua	✓		221	224	230	225	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:
Semana #2 Menú #10

	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	Jenys Molina.	Nelsy Ayala	
Nombre:	Jenys Molina.	Nelsy Ayala	Nombre:
Documento:		47439051	Documento:
Cargo:	Prof. Apoyo Interv.	Economa	Cargo:

9867

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

edelmira sierra Asesores & Consultores

FO-AT-IF-06 | 11-05-23 | Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	RECETOR	URBANO X	
SEDE	FERNANDO RODRIGUEZ	FECHA DE VISITA		07-06-2024		RURAL	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023			HORA INICIO:	11:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		HORA DE TERMINACIÓN	01:00 pm	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
					SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Item No 1:	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	

FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS
Item No 13:	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	

FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR
Item No 21:	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado, y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	

FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO
Item No 29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	

FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO
Item No 30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	

FOTOGRAFÍA No. 10	PARTICIPACIÓN CIUDADANA
Item No 47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
CUMPLE	X / NO CUMPLE
OBSERVACIONES	

OBSERVACIÓN

Se realiza visita de verificación de condiciones de operación de la ración preparada en sitio a la institución educativa Fernando Rodríguez.

9569

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO INDUSTRIALIZADA	FO-A14-F-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	RECETOR	URBANO	
						RURAL X	
SEDE	FERNANDO RODRIGUEZ	FECHA DE VISITA		07-06-2024	HORA INICIO:	10:30 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951-2023			HORA DE TERMINACIÓN	01:00 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS		X

PROTEINA: Huevo en Tortilla 1

PROTEINA: Huevo en Tortilla 2

PROTEINA: Huevo en Tortilla 3

LEGUMINOSA: Frijoles Guisados 1

LEGUMINOSA: Frijoles Guisados 2

LEGUMINOSA: Frijoles Guisados 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 1938 de 2023

CEREAL: Arroz Blanco 1

CEREAL: Arroz Blanco 2

CEREAL: Arroz Blanco 3

TUBERCULO: Yuca Sudada 1

TUBERCULO: Yuca Sudada 2

TUBERCULO: Yuca Sudada 3

ENSALADA: Zanahoria, tomate y repollo (1)

ENSALADA: Zanahoria, tomate y repollo (2)

9371

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 15-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORIA No. 1938 de 2023

ENSALADA: Zanahoria, tomate y repollo (3)	LIMONADA
AGUA PARA CONSUMO HUMANO	Consumo de la racion preparada en sitio

OBSERVACIÓN

Se evidencia entrega Menú 10 semana 2. Cumplimiento en el gramaje

Educación	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VSPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

9372

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	07/06/2024 Hora inicio: 5:30am	Institución educativa:	Luis Hilma Jimenez
Operador:	UT PAE INTERNADOS 2023 Hora terminación: 7:00am	Sede educativa:	Luis Hilma Jimenez.
Contrato de prestación de servicios No.	1951/2023	Tipo de Complemento:	Residencias escolares ✓ / Almuerzos / No de servicios: 57

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acciones 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 protegar 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 liquido,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:	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 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.	
bastecimiento 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	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2023	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 23/05/2024	1	9373
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	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.	0	Ubicar e identificar área.
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	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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	9374
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 platos y pocillos.
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 ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	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: 94.3 %

Observaciones

Se realiza visita condiciones de operación ración preparada en sitio en donde se evidencia lo siguiente:

- Ubicar e identificar area de producto no conforme.
- Faltan platos y pocillos para el servido.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Lenys Molina	Luz Marina Ariza
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Luz Marina Ariza
Documento: 43617281	Documento: 51936160
Cargo: Prof. Apoyo Interv.	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

44

9375

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-A1-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	07062024		Institución educativa:	Luis Maria Jimenez			
Operador:	UT PAE INTERNADO 2023		Sede educativa:	Luis Maria Jimenez			
Contrato de prestación de servicios No:	1951/2023		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	57
				✓			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: #	Cafe con leche, huevos pericos, tostada, Patilla.					
Intercambios:	Alimento:	—				
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por:	—

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

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 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.	NC
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para 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:	93 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Jems Yolima	Luz Marina Ariza
Nombre: Jems Yulima	Nombre: LUZ MARINA ARIZA
Documento: 1361281	Documento: 51936160
Cargo: Prof. Apoyo Interv.	Cargo: Economa.

9876

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDUVISA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-438-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD (Establecimiento):

Fecha de la visita: 07/06/2024 | Nivel de escolaridad a verificar: Media | Modalidad: INTERNADOS | Municipio: AQUACHICA

Operador: UT PAE INTERNADOS 2023 | Coordinador educativo: LUIS MARIA JIMENEZ | Sede educativa: LUIS MARIA JIMENEZ

Organolépticas y temperaturas | Contrato de prestación de servicios No.: 1951/2023 | No Servidos: 57 | Tipo de Complementos: | Almuerzo: | Residencias escolares: ✓

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramaje						Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Completimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1 Peso/volumen	muestra 2 Peso/volumen	muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T°C/Q	Cumple	No cumple	T°C/Q	Cumple	No cumple	T°C/Q	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Café con leche	Café con leche	✓		351	365	357	357	350	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Huevos pericos	Huevos pericos	✓		81	109	121	103	50	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Tostada	Tostada	✓		75	69	65	69	100		✓	✓		✓		✓		✓												✓
Patilla	Patilla	✓		286	270	300	285	150	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

Observaciones:
Menú #10 semana #2

Porcentaje de cumplimiento: 75 %

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Yenys Tolina	Nombre: LUZ MARINA A.	Nombre:
Documento: 43617281	Documento: 51936160	Documento:
Cargo: Prof. apoyo	Cargo: Economa.	Cargo:

9377

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA 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 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO / RURAL X	
SEDE	LUIS MARIA JIMENEZ	FECHA DE VISITA		07-06-2024	HORA INICIO:	05:30 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023			HORA DE TERMINACIÓN	07:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS	X	

FOTOGRAFÍA No. 1	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. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 6: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 16: Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 5	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. 8	ALMACENAMIENTO		
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 incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

9379

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL		URBANO / RURAL X
SEDE	LUIS MARIA JIMENEZ	FECHA DE VISITA		07-06-2024	HORA INICIO:		05:30 am
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951 DE 2023			HORA DE TERMINACIÓN		07:00 am
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS

FOTOGRAFIA No. 1	CAFÉ CON LECHE – MUESTRA 1		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

FOTOGRAFIA No. 2	CAFÉ CON LECHE – MUESTRA 2		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

FOTOGRAFIA No. 3	CAFÉ CON LECHE – MUESTRA 3		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

FOTOGRAFIA No. 4	PROTEINA – HUEVOS PERICOS – MUESTRA 1		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

FOTOGRAFIA No. 5	PROTEINA – HUEVOS PERICOS – MUESTRA 2		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

FOTOGRAFIA No. 6	PROTEINA – HUEVOS PERICOS – MUESTRA 3		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

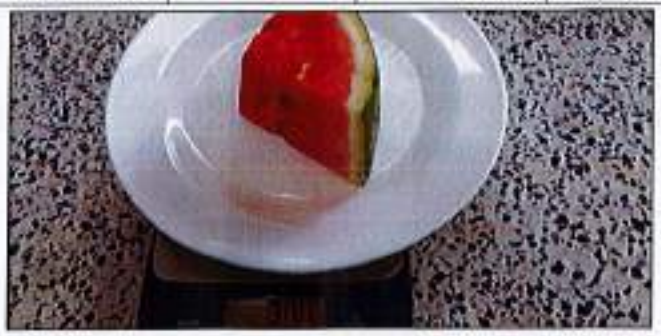
FOTOGRAFIA No. 7	TOSTADAS – MUESTRA 1		
CUMPLE		NO CUMPLE	X

FOTOGRAFIA No. 8	TOSTADAS – MUESTRA 2		
CUMPLE		NO CUMPLE	X

FOTOGRAFIA No. 9	TOSTADAS – MUESTRA 3		
CUMPLE		NO CUMPLE	X

FOTOGRAFIA No. 10	FRUTA – PATILLA – MUESTRA 1		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

FOTOGRAFIA No. 11	FRUTA – PATILLA – MUESTRA 2		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 12	FRUTA – PATILLA – MUESTRA 3		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

FOTOGRAFIA No. 13	MENU 10 SEMANA 2		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

FOTOGRAFIA No. 14	VERIFICACION ENTREGA RACION PREPARADA EN SITIO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

9381

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 19 de junio de 2024
Oficio No. INTER-RES-158-2024

Señor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R/L UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PAE EJECUTADO EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Respetado Doctor,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT PAE INTERNADOS 2023 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023.

No	FECHAS	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
1.	13/06/2024	MANI	IE JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	97.1%	Muy Bueno
2.	13/06/2024	NUNCHIA	IE SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PRINCIPAL	77.8%	Aceptable
3.	13/06/2024	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	PRINCIPAL	93.8%	Bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en (12) folios.

Sin otro particular,

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

9382

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Mani
Fecha de la visita:	13/06/2024 -2023	Hora inicio:	11:20	Institución educativa:	Jesus Bernal Pinzon
Operador:	UT PAE Integrados	Hora terminación:	12:35	Sede educativa:	Mundo Nuevo
Contrato de prestación de servicios No.	1951-2023	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: X	Almuerzos:	No de servicios: 21

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion 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 liquido,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 evidencio soportes
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	
Abastecimiento de agua y control de plagas			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	

9383

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10 junio 2024	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	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	
Preparación, ensamble y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegan 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	

9389

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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	NO	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
48	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Obligaciones contractuales			
49	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	1	
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	97.1 %	

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento a las condiciones de operación ración preparada en sitio en la sede. Jesy Bernal pimon del programa: Residencias Escolares del municipio de Mani.

Se verifica cantidad y calidad de la materia prima se obsrva cumplimiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yenys Molina	Nombre: Diana Cleria
Documento: 43617281	Documento: 1119660345
Cargo: Prof apoyo	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

4

9385

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 05
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Mani			
Fecha de la visita:	13/06/2024		Institución educativa:	Jesus Bernal pinzon			
Operador:	4TINTEGRADOS PAE-2023		Sede educativa:	Mundo Nuevo			
Contrato de prestación de servicios No:	1951 de 2023.		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES: X	ALMUERZOS:	No de servicios:	21

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Semana 3, menú #14: Carne desmechada, Arroz con Arvejas, papa criolla cocida, Verdura salteada, jugo tomate Arbol				
Intercambios	Alimento:	Jugo de Lulo, bebida entregada: jugo tomate Arbol			
	Motivo del intercambio:		Fecha:	Autorizado por:	

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

	Requerimientos alimentario y nutricional	Calificación
	Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	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 caracteristicas 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

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Leidys Molina	Nombre: Diana Celia
Documento: 4361781	Documento: 7716668
Cargo: Prof Ciencias	Cargo: Economa

7586

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN: 03

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO — CÓDIGO: FO-AT-VR-02 — VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio: Mani		
Fecha de la visita: 13-06-2024	Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 9-5	Institución educativa: Jesus O. Pinzon	Sede educativa: Mundo Nuevo	Tipo de complemento:	Almuerzo:	Residencias escolares: X
Operador: UT. Internados PAE 2023	Contrato de prestación de servicios No. 1951-2024		No Servicios: 11			

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	
		Cumple	No cumple	Peso/volumen	Peso/volumen	Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne desmechada	Carne desmechada			47	50	48	48,3	45	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz con Arvejas	Arroz con Arvejas			126	122	113	120	112	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Papa Criolla cocida	Papa Criolla cocida			88	94	90	90,6	85	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Verdura salteada	Verdura salteada			64	68	63	65	60	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de Lulo	Jugo de Tomate de Arbol			228	220	202	216	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

Se verifica semana 3 menú # 14, se observa cumplimiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA	FIRMAS
Lonys Molina	Diana Menduelos	
Nombre: Lonys Molina	Nombre: Diana Cecilia	Nombre:
Documento: 4361728	Documento: 7179ccc845	Documento:
Cargo: P.C. apoyo.	Cargo: Economa	Cargo:

9387

Educación Yopal / Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINTON	DE	CASANARE	MUNICIPIO	Monl	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MUNDO NUEVO	FECHA DE VISITA	13/06/2024		HORA INICIO	11:20 a. m.	
OPERADOR	UT Internados 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1951 de 2023		HORA DE TERMINACIÓN	12:35 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RE RACIÓN INDUSTRIALIZADA			SI: SERVICIO RESIDENCIAS	X

Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

Item 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.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 8. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Fotografia No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido

Item 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:			

Fotografia No. 04	Abastecimiento_de_agua

Item 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 dia de producción

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

9388

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Ítem 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. 06	Almacenamiento

Ítem 29. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Fotografía No. 07	Almacenamiento

Ítem 29. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Fotografía No. 08	Almacenamiento

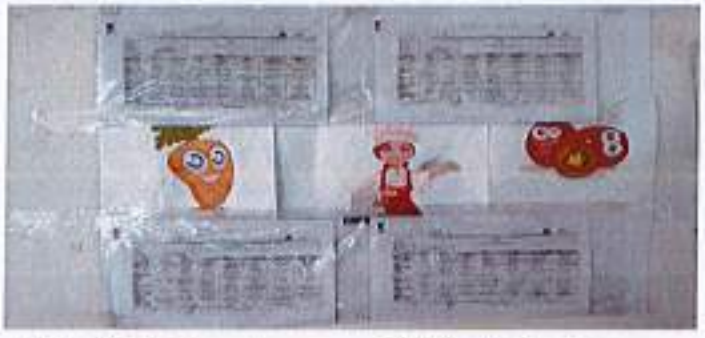
Ítem 30. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 32. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

9389

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

	Componente_nutricional
Calificación	Cumple

	Componente_nutricional
Calificación	Cumple

	Componente_nutricional
Calificación	Cumple

Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	
Calificación	Cumple

Muestra 2.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple

Muestra 3.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple

Muestra 4.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple

Muestra 5.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple

Muestra 6.	Componente_nutricional
Calificación	Cumple

Muestra 7.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple

Muestra 8	Componente_nutricional
Calificación	Cumple

Muestra 9	Componente_nutricional
Calificación	Cumple

Muestra 10	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	

Muestra 11	Componente_nutricional

Muestra 12	Componente_nutricional

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

Calificación	Cumple	Calificación	Cumple	Calificación	Cumple

Muestra 13	Componente_nutricional	Muestra 14	Componente_nutricional	Muestra 15	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)					
Calificación	Cumple	Calificación	Cumple	Calificación	Cumple

Fotografía 18	Componente_nutricional		
Plato servido			
Cumple	X	No cumple	

9391

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	NUNCHIA	
Fecha de la visita:	7 3 0 6 2 0 2 4	Hora inicio: 6:00 AM	Institución educativa:	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	
		Hora terminación: 8:00 AM	Sede educativa:	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	
Operador:	UT-PAE INTERNADOS 2023				
Contrato de prestación de servicios No.	1951-23	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: X	Almuerzos	No de servicios:

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion 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 limpios y con la dotación adecuada (jabón liquido,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	Registros de L y D sin actualizar
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	Registros de L y D sin actualizar.
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	Evidenciar soportes de fumigacion
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 existen canecos para residuos sólidos
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	

9392

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	Evidenciar registro de la ultima limpieza del tanque
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	0	Evidenciar certificado medico del personal manipulador
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima			
23	Las condiciones sanitarias del vehiculo 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 fisicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las caracteristicas 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 caracteristicas 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 caracteristicas de calidad o inocuidad de los	0	Capacitar al personal en almacenamiento y conservación de alimentos
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 especifica, 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 fisica, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	

9393

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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 del 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	1	Fecha: 18/3/2024 Acta Nº 85-225
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	Entregar insumos e implementos de aseo.
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento		77.8 %

Observaciones

Se realiza visita de seguimiento y control a la Operación del Programa de Alimentación escolar modalidad Residencias de la I.E Salvador Camilo Bolaños del municipio de Nunchia, Se verifica menaje para almacenamiento en sitio verificando estado y calidad de los alimentos, observando paquetes con gobernadurización y moho, se procede a retirar del equipo refrigerador y se da de baja a 2000g aproximadamente.
- Se evidencia Formatos de limpieza y desinfección sin diligenciar.
- No se evidencian certificados médicos para el personal manipulador.
- Faltantes de insumos de aseo: Jabón lavaloza, Desinfectante líquido y guantes de manipulación para alimentos, bolsas de basura.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Jenys Molina	Dorely Al
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Dorely Alvarez
Documento: 1136817281	Documento: 47.439.062
Cargo: Prof. Apoyo	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
	Iris Socha
Nombre:	Nombre: Iris Socha
Documento:	Documento: 47035 835.
Cargo:	Cargo: Economa.

0394

Educación Arauca Primero | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V.03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	DNC	CASANARE	MUNICIPIO	Nunchía	URBANO RURAL	X
SEDE	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	FECHA DE VISITA	13-06-24		HORA INICIO:	6:00 a. m.	
OPERADOR	UT Internados 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1951 de 2023		HORA DE TERMINACIÓN	8:00 a. m.	
REGISTRO FOTOGRAFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS	X	

Fotografia No. 01	Edificaciones_e_instalaciones

Item 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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	se observa áreas limpias y en orden, sin embargo los registros no están diligenciados.		

Fotografia No. 03	Personal_manipulador

Item 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:			

Fotografia No. 04	Almacenamiento

Item 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:			

9395

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

Fotografía No. 05	Almacenamiento	Fotografía No. 06	Almacenamiento
Item 30. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		Item 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		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

Fotografía No. 07	Almacenamiento	Fotografía No. 08	Participación_ciudadana
Item 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.		Item 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tánica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complamento 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:			

9396

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAMARA
Fecha de la visita:	13/06/2024	Hora inicio:	12:00pm	Institución educativa:	VICTOR GOMEZ CORREDOR
Operador:	UT PAE INTERNADOS 23	Hora terminación:	1:30pm	Sede educativa:	VICTOR GOMEZ CORREDOR.
Contrato de prestación de servicios No.	1951 - 23	Tipo de Complemento:	Residencias escolares ✓	Almuerzos	No de servicios: 101

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion 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	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	Evidenciar sopoete 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 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 de nivel

9397

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizado: 12-06-24	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.	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.	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	1	
32	El roculado 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	NO	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, 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 contaminación.	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	

9398 11

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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	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	Allegar elementos de aseo
INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	93.8 %	

Observaciones

Se realizó visita técnica a la institución educativa Victor Gomez Corredor Sede Victor Gomez Corredor Modalidad - Residencia del municipio de Tamara con el Fin de verificar las condiciones Higiénico Sanitaria y prestación del Restaurante escolar donde se evidencio lo siguiente:

- Se Verificó materia prima en buenas condiciones de calidad para las preparaciones de la semana.
- Se evidenció area de preparacion y almacenamiento Limpios y ordenados
- Evidenciar soporte de Fumigación
- Allegar Faltantes de aseo para garantizar la adecuada L y D de áreas

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Maleja Arrieta.	- Fair ladt Carrasco
Nombre: Maria Alejandra Arrieta.	Nombre: - Fair ladt Carrasco
Documento: 1116.553.910	Documento: - 1175910910 de Tamalameque.
Cargo: Prof. Apoyo interventoria.	Cargo: - Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre: Luz Mery Maldenado
Documento:	Documento: 23937372
Cargo:	Cargo: manipuladora

9399

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	VERSIÓN: 02 CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	TAMARA		
Fecha de la visita:	13062024	Institución educativa:	VICTOR GOMEZ CORREDOR				
Operador:	UT PAE INTERNADOS 23	Sede educativa:	VICTOR GOMEZ CORREDOR				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	101	No de manipuladoras:	3	No de días de prestación:

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	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	0	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	0	NC
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	0	NC
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	3,535	0	NC
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	4,040	0	NC
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	3	0	NC
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	28	0	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	28	0	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	28	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	6	0	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	6	0	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	84	0	NC
	Porcentaje de cumplimiento:			29,41 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Mayo - Junio

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nalda Maria Alejandra Aroda.	Nombre: - Luz Heli Maldonado
Documento: 1116.553.910	Documento: - 23937379.
Cargo: Prof. Apoyo intendencia	Cargo: - economa.

9400

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

CONTRATO DE CONSULTORIA No	1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	IEC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	VICTOR GOMEZ CORREDOR	FECHA DE VISITA	13/06/2024		HORA INICIO:	12:00 p. m.	
OPERADOR	UT Internados 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No.	1951 de 2023		HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:	ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS	X	

Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 8. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Fotografía No. 02	anejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquid

Item 16. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Fotografía No. 03	Abastecimiento_de_agua

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Fecha ultima de limpieza y desinfección 12-06-2024

Fotografía No. 04	Personal_manipulador

Item 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:

9401

Educación	FORNATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 28/05/2024 V.3

Fotografia No. 05	Personal_manipulador			Fotografia No. 06	Almacenamiento		
Item 20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.				Item 29. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la normatividad sanitaria vigente: resolución 2674 de 2013			
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Se evidencia certificado médico y certificado en BPM			Observaciónes:			

Fotografia No. 07	Almacenamiento			Fotografia No. 08	Almacenamiento		
Item 30. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.				Item 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.			
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

Fotografia No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución			Fotografia No. 10	Participación_ciudadana		
Item 40. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.				Item 48. Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

9402

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 20 de junio de 2024
Oficio No. INTER-RES-161-2024

Señor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R/L UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PAE EJECUTADO EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Respetado Doctor,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT PAE INTERNADOS 2023 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023.

No	FECHAS	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
1.	20/06/2024	TAMARA	IE VICTOR GOMEZ CORREDOR	PRINCIPAL	100%	Muy Bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en (3) folios.

Sin otro particular,

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

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

940 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

TIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Tamara	
cha de la visita:	20062024	Hora inicio: 12:15	Institución educativa:	Victor Gomez Corredor	
		Hora terminación: 1:30	Sede educativa:	principal	
erador:	AT PAE Internados		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios: 101
ntrato de prestación de vicios No.	1951-23	Tipo de Complemento:	X		

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

		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 o 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 liquido,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.	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 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	

9404

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: Semanal	1	Tanque de Nivel
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.	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	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.	N.O	
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 especifica, 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	

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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	N.O	
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	N.O	
Participación ciudadana			
47	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	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

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a las condiciones de operación modalidad de atención preparada en sitio

-Se verifica la existencia y calidad de la materia prima, se observa cumplimiento y normalidad en la prestación del servicio el día de hoy en esta sede principal Victor Gomez Corredor, del municipio de Tamara.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Jenys Molina.	Eailady Carrasco Chavita
Nombre: Jenys Molina.	Nombre: Eailady Carrasco Chavita
Documento:	Documento: 1775910910 de Tauramena
Cargo: Prf. Apoyo Interv.	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre: Luz Meiy Maldonado.
Documento:	Documento: 23937372
Cargo:	Cargo: Economa

9406

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-A7-F-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PRINCIPAL	FECHA DE VISITA		20/06/2024	HORA INICIO:	12:15 AM	
OPERADOR	U.T PAE INTERNADOS 2023	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951-2023			HORA DE TERMINACIÓN	1:30 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

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

FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem 6:	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene limpieza y desinfección, 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. 3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM 13:	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
ITEM 16:	Se cumple, cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem 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. 6	ALMACENAMIENTO		
Ítem 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.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO		
Ítem 31:	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, perdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad e inocuidad de los alimentos.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Item 32:	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES	.		

FOTOGRAFÍA No. 9	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Item 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	En la fotografía, además se observa cumplimiento con el Item 48: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.		

FOTOGRAFÍA No. 10	OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
Item 49:	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
OBSERVACIONES			

OBSERVACIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación modalidad de atención preparada en sitio, programa PAE Residencias Escolares, en la Institución Educativa, VICTOR GOMEZ CORREDOR, sede principal del municipio de TAMARA. Se observa normalidad y cumplimiento en la prestación del servicio de alimentación escolar PAE.

9409

VISITAS TECNICAS DE SEGUIMENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES COMUNIDADES INDIGENAS

ANEXO 39

Comunicado alteracíon del orden publico

9411

CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CAÑO MOCHUELO
JURISDICCION DE LOS MUNICIPIOS DE HATO COROZAL Y PAZ DE ARIPORO
Nit: 900.240.774-6
Ministerio del Interior Dirección de Asuntos Indígenas ID 84937

YO JOSE NOVELINO VALDERRAMA MALPICA SUSCRITO COMO AUTORIDAD MAYOR INDIGENA DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO, MEDIANTE CERTIFICACION DEL MINISTERIO DEL INTERIOR SEGÚN ACTA DE ELECCIÓN DE FECHA 24 DE ENERO DE 2023; ACTA DE POSESIÓN N° 01 DE FECHA 30 DE ENERO DE 2023 ,4,SUSCRITA POR LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE HATO COROZAL Y ACTA DEPOSESIÓN N° 300.02-119 DE FECHA 27 DE ENERO DE 2023, SUSCRITA POR LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE PAZ DE ARIPORO, PARA EL PERÍODO COMPRENDIDO ENTRE EL 25 DE ENERO DE 2023 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025., EN USO DE LAS FACULTADES LEGALES QUE LAS LEYES, NORMAS, DECRETOS, CONVENIOS INTERNACIONALES Y DEMAS NORMAS APLICABLES A LA JURISDICCION ESPECIAL INDIGENA EN COLOMBIA

COMUNICADO

En uso de las facultades que se me otorgan como representante legal y autoridad del resguardo Indígena Caño Mochuelo y atendiendo los compromisos realizados en las reuniones con el programa del PAE, se resuelve lo siguiente:

1. Para la entrada al resguardo de personal del programa se debe hacer concertación entre las partes.
2. Por razones de seguridad en estos momentos las autoridades del resguardo están en reuniones internas, para revisar un tema de orden público que afecta directamente al resguardo y a sus comunidades.
3. Por esa razón de seguridad e integridad del personal ajeno al resguardo, no se autoriza el ingreso de ningún personal ajeno al mismo.
4. Hasta nueva orden, estaremos comunicando que decisión se toma al respecto, ya que nos preocupa el tema de seguridad de las comunidades y el personal.

La presente se expide a los ocho (12) días del mes de junio de 2024.

Cordialmente,

Jose Novelino V.

JOSE NOVELINO VALDERRAMA MALPICA
Autoridad mayor
Representante legal

9412

CD

comunicado orden
publico

9413

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°. INTERNO 0201 DE 15/02/2024.

ANEXO 40

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 1 al 21 de junio de 2024, contrato N°. INTERNO 0201 DE 15/02/2024

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024

OPERADOR: ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDIGENAS DE OROCUE CAASANARE "ASAISOC"

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION 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	TOTAL
1	OROCUE	IEA PUDI	IEA PUDI PRINCIPAL																																1
2	OROCUE	IEA PUDI	RINCON DEL SOCORRO																																1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1938 de 2023 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 17 "La interventoría deberá realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografía y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas técnicas a la operación PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023
Representante Legal

ANEXO 40.1

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 1 al 21 de junio de 2024, contrato N°. INTERNO 0201 DE 15/02/2024

9417

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 09-04 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaresideciaescolar@gmail.com

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 NO. INTERNO 1938 DEL 25 DE JULIO 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"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: DEL 01 AL 21 DE JUNIO DE 2024

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 13
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 13
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 15

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0005-2024 Y N° INTERNO 0201 DE 2024, con objeto de: **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIUONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA EN MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLAR"** y cuya ejecución se realiza por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDIGENAS SALIVAS DE OROCUE CASANARE "ASAISOC".

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 01 al 21 de junio de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias escolares, (desayuno, almuerzo y cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

Resolución N°. 018858 del 11 de diciembre de 2018: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas".

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. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaria para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

Ley 2046 de 2020: Que establece 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, fundamentando su ámbito de aplicación en el artículo 3º que determina como obligatorias las disposiciones para todas las entidades públicas de los distintos niveles que manejen recursos públicos y demanden de manera directa o indirecta alimentos para el abastecimiento y suministro de productos agropecuarios. De la misma manera es extensiva la disposición a las entidades contratistas de derecho privado que suministren dichos alimentos.

Memorando 0441 de 08 de agosto de 2022: Gobernación de Casanare. Quien establece que la compra pública de alimentos que se origina en el PAE Departamental, debe darse prioridad a la búsqueda y selección de proveedores locales en el departamento de Casanare, antes de proceder comercialmente con los demás departamentos mencionados. Dicha zona fue establecida con base en los criterios señalados en la Ley 2046 de 2020 y la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Resolución número 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Resolución 810 de 2021: Por el cual se establece el lineamiento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

Resolución 2492 de 2022: Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

Complemento Alimentario: En los términos del artículo 5º. de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del año 2021 expedida por la UApA, éste "corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar."

Ciclos de menús: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación. (Adaptada MSPS1).

Etapa preoperativa: Previo al 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, el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad, a fin de garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial, para lo cual, debe adelantar el proceso de alistamiento, que le permita realizar el reconocimiento de las instituciones educativas (zona urbana y rural), para constatar las condiciones del lugar en el que se prestará el servicio de alimentación escolar para el caso de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada, y la infraestructura para el almacenamiento y distribución en el caso de la ración industrializada; así mismo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las sedes educativas.

Etapa 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.

Idoneidad de un bien o servicio: "Su aptitud para satisfacer la necesidad o necesidades para las cuales ha sido producido, así como las condiciones bajo las cuales se debe utilizar en orden a la norma y adecuada satisfacción de la necesidad o necesidades para las cuales está destinado". (Literal d) art. 1, Decreto 3466 de 1982).

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

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

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

Modalidad de atención: Hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada. (Definición propia UApA) Artículo 6, Resolución No. 335 de 2021).

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

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa; de acuerdo con los lineamientos establecidos en el estudio previo, pliego de condiciones No. CAS-OAJ-LP-009-2023 y demás documentos que hace parte de este proceso en las etapas precontractual, contractual y pos contractual.

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

Proveedor o expendedor: "Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público". (literal b) art. 1, Decreto 3466 de 1982)

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

Ración: Conjunto de alimentos conformantes del complemento alimentario según tipo y modalidad de suministro, entregado a los beneficiarios del PAE de acuerdo a las porciones definidas para cada grado y nivel educativo. (Definición Propia UApA).

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

Trazabilidad: "Proceso que permite identificar una especie vegetal desde la producción de la semilla hasta la adquisición de los productos vegetales terminados por parte del consumidor final, incluida la producción de la semilla, la trasformación, procesamiento, transporte, distribución y comercialización, y demás información asociada a todos los eslabones de la cadena productiva". (Artículo 2.13.11.4 Decreto 1071 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en lo relativo a la creación del Sistema de Trazabilidad Vegetal).

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0005-2024 Y N° INTERNO 0201 DE 2024, con objeto de: **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIUONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA EN MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLAR"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar seguimiento y monitoreo a la entrega de las raciones alimentarias en las instituciones educativas del resguardo indígena saliva en modalidad residencias escolares conforme a los cupos registrados en el Sistema Integrado de Matrícula –SIMAT, los documentos técnicos de nutrición aprobados y las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- ✓ Generar controles sobre los hallazgos obtenidos mediante el establecimiento de planes de mejora, que permitan subsanar y evitar la incidencia de estos, de manera oportuna, garantizando la prestación del servicio durante los días calendario escolar.
- ✓ Consolidar e Identificar acciones correctivas oportunas que contribuyan al fortalecimiento de los estándares de calidad e inocuidad, la alimentación saludable y los mecanismos de participación ciudadana necesarios para la entrega de raciones alimentarias a los beneficiarios priorizados para la operación PAE bajo la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) Estrategia Residencia Escolar (RE).

5. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS), Estrategia Residencia Escolar (RE) en las instituciones educativas oficiales del resguardo indígena.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó 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 (PS) Estrategia Residencia Escolar (RE). A continuación, en la *Tabla No. 1* se relacionan 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 con enfoque diferencial. 4. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta once (11) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 5*.

Tabla 2. Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio

TEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO
	MODALIDAD RACIÓN – PS
I	Plan de saneamiento (Programa de limpieza y desinfección)
II	Control de plagas
III	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos
IV	Abastecimiento de agua
V	Personal manipulador culturalmente idóneo
VI	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima
VII	Almacenamiento
VIII	Preparación, ensamble y distribución.
IX	Aseguramiento y control de la calidad
X	Participación Ciudadana.
XI	Obligaciones contractuales

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

Tabla 3. Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración (PS)

	Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	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 adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	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 oportuna.
3	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.
4	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.
Control de plagas	
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
6	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	
7	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.
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa documental. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
9	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
10	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.
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada: _____
Personal manipulador	
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
13	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.
14	Cumple con las BPM 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	
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.
16	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.
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles (fecha de vencimiento, lote y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).

Almacenamiento	
18	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.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
22	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Preparación ensamble y distribución	
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
24	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.
25	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.
26	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.
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y presenta buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Fav. o Fav. con requerimientos.
Participación ciudadana	
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET 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)
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
33	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 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración (PS) con enfoque diferencial.

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

6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
7	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 5. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

	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	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	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos.
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 6.*

Tabla 6. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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

La información obtenida de las visitas de campo, es notificada mediante correo electrónico interventoriaresidenciaescolar@gmail.com, con oficio remisorio, relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las mismas.

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

El seguimiento, monitoreo y control de la ejecución PAE, es un proceso que se evalúa conforme a las especificaciones contractuales establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, a través de un conjunto de actividades permanentes de recolección de información y análisis que determina fallas y oportunidades de mejora como alternativas de solución para generar alertas tempranas que permitan la eficacia y efectividad del programa.

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0005-2024 Y N° INTERNO 0201 DE 2024 ejecutado por la empresa ASOCIACIÓN DE AUTORIDADDES INDIGENAS SALIVAS DE OROCUE CASANARE "ASAISOC". En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), tiempos de comida: *desayuno, almuerzo y cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 01 al 21 de junio de 2024.

Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 21 de junio de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Orocue	IEA PUDI	IEA PUDI PRINCIPAL	18/06/2024	100	Muy bueno
2	Orocue	IEA PUDI	RINCÓN DEL SOCORRO	21/06/2024	72.7	Aceptable

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 21 de junio de 2024.

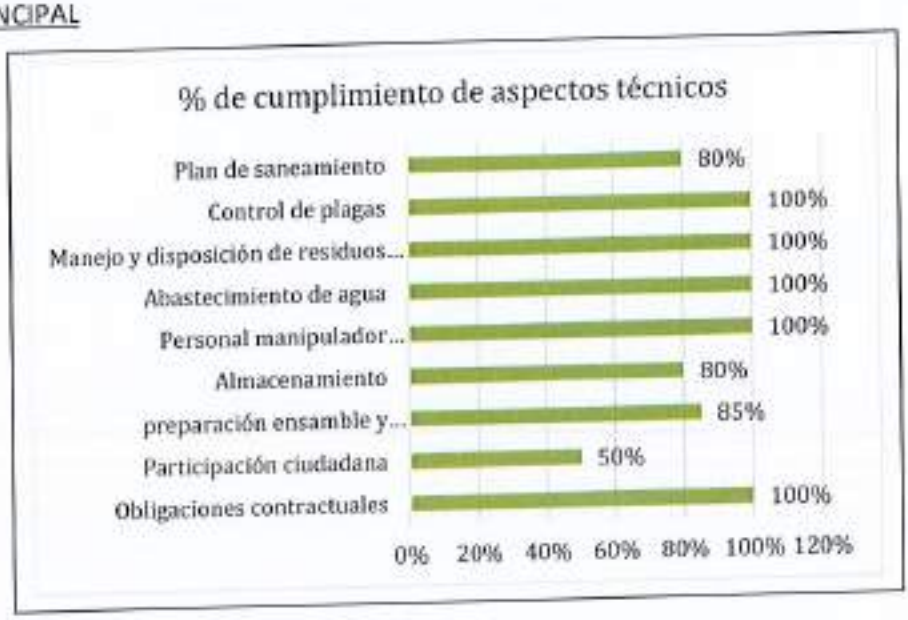
No	MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Orocue	IEA PUDI	IEA PUDI PRINCIPAL	18/06/2024	86.2	Bueno
2	Orocue	IEA PUDI	RINCON DEL SOCORRO	21/06/2024	86.2	Bueno

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportaron dos (2) verificaciones de condiciones de operación ración preparada en sitio (PS) *"formato De condiciones de operación ración preparado en sitio con enfoque diferencial"* en la sede IEA PUDI PRINCIPAL y RINCÓN DEL SOCORRO, donde se determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (%), junto con el concepto de dicho resultado.

Ahora bien, en lo referente a las gráficas que presentan el porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo especifico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo.

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos del 01 al 21 de junio de 2024.

IEA PUDI SEDE PRINCIPAL



IEA PUDI SEDE RINCON DEL SOCORRO

8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC) para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena Sáliva de Orocué del Departamento de Casanare. Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 0201 de 2024, con el cual se suministra alimentos en la modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes al "desayuno, almuerzo y cena".
A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las dos (2) visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena Sáliva de Orocué en el periodo comprendido entre el 01 al 21 de junio de 2024: sedes del IEA PUDI PRINCIPAL Y RINCON DEL SOCORRO.

PLAN DE SANEAMIENTO

En las visitas realizadas a la operación de LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE "ASAISOC", se logró conseguir un porcentaje de 100% para la sede rincón del socorro y el 80% en la sede IEA Pudi principal, frente a la aplicación del Plan de Saneamiento evaluado. Se determinó durante las visitas técnicas de seguimiento y control, que el personal manipulador de alimentos registró, las actividades de los programas (L&D, abastecimiento de agua, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control de plagas). de este modo y como actividad complementaria, los profesionales del equipo interventor, realizaron durante las visitas técnicas capacitaciones al personal manipulador explicando la importancia de esta acción en todas las etapas del proceso de preparación de alimentos.

CONTROL DE PLAGAS, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Las plagas representan una gran amenaza para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, debido a que son transmisoras de enfermedades y facilitan la propagación de todo tipo de bacterias, virus y gérmenes perjudiciales para la salud del consumidor, es por ello que el operador LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), realiza un programa de control de plagas de acuerdo con la normatividad vigente y realizar todos los procedimientos necesarios para su vigilancia y control.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDO Y LIQUIDOS, CUMPLIMIENTO DEL 100%

El correcto manejo de los residuos de restaurantes es importante ya que, debido a su alto contenido orgánico, este tipo de basuras pueden albergar multitud de microorganismos e incluso plagas. En este sentido, la acumulación de los desperdicios del servicio de alimentación puede constituir un problema sanitario de primer orden, por ende, debe existir en cada comedor escolar recipientes de material sanitario para la recolección de residuos sólidos, la clasificación de los mismos y retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. Los recipientes deben estar bien ubicados e identificados conforme a la normatividad sanitaria vigente. La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes junio una calificación del 100% de cumplimiento.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

El operador, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), se logró un porcentaje de 50% para la sede rincón del socorro y el 100% en la sede IEA Pudi principal en la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente.

PERSONAL MANIPULADOR, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Para el periodo objeto de informe del 1 al 21 de junio de 2024, se encontró que la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), garantizaron el acatamiento del personal manipulador de alimentos, a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, artículo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO, CUMPLIMIENTO DEL 80%

En los aspectos de almacenamiento de materias primas y producto terminado, se tienen en cuenta los requisitos generales de B.P.M., conservación de los alimentos y el control documental de las salidas e ingresos de la materia prima. Tales criterios deben estar en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), la normatividad para el Rotulado y etiquetado de alimentos (Resolución 5109 de 2005); así como los Lineamientos técnicos del PAE coordinado por el MEN.
La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes junio una calificación favorable del 80%. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN, CUMPLIMIENTO DEL 85%

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 1 al 21 de junio de 2024, se logró un porcentaje del 85%, verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA, CUMPLIMIENTO DEL 50%

Durante el periodo de análisis del presente informe, el operador LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC), presentó un desempeño favorable del 50% en los ítems de participación ciudadana; lo anterior, con el cumplimiento de la publicación completas (ficha técnica del PAE, ciclos de menú traducido al lenguaje UWA), en el comedor escolar de la sede Rincón del socorro y IEA Pudi principal.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Durante el periodo de análisis comprendido del 01 al 21 de junio del 2024, LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DEL MUNICIPIO DE OROCUÉ CASANARE "ASAISOC", presentó un desempeño favorable del 100% en los ítems de obligaciones contractuales; lo anterior en cumplimiento a la entrega de elementos de aseo según lo contratado y en la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

9434

ANEXO 41

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 21 de junio de 2024, contrato N°. INTERNO 0201 DE 15/02/2024

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VIPS-ED-03
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

9035

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocué.
Fecha de la visita:	18/06/24	Hora inicio:	06:00	Institución educativa:	IEA FUDI.
Operador:	ASAISOL	Hora terminación:	08:30	Sede educativa:	Residencia.

Contrato de prestación de servicios No.	0201/24.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	✓	Almuerzos	No de servicios:	45

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	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 adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Áreas en orden y registro actualizado.
2	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 se aplican los protocolos de L&D en equipos, nevera y congelador, estantes con exceso de suciedad.
3	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	
4	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	
Control de plagas			
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	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			
7	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	
8	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	
9	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	
Abastecimiento de agua			
10	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 dia de producción.	1	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 16-06-2024	1	
Personal manipulador culturalmente idoneo			
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	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	
14	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			
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	

1

9436

16	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	
17	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	
Almacenamiento			
18	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	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	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	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	0	Persiste este hallazgo, aún no se cuenta con formato Kardex.
Preparación, ensamble y distribución			
23	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	
24	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	0	Empaques de los puertas de la nevera en regular estado higiénico.
25	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	
26	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	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, 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	
29	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			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	0	Persiste observación, no se han traducido aún los menús.
Obligaciones contractuales			
33	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:	86.2	%

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	9437
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-ED-01	
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar. En el comedor de residencia de la I.E. ICA PUDI.

- Se evidencia el tiempo de comida desayuno. El proceso de preparación se realizan en adecuadas condiciones higiénicas. Sin embargo, se evidencia crecimiento de manchas o hongos (moho) en los empaques de los pernil de la nevera y congeladas. El equipo utilizado como cortante (cuchillo) presenta rotura de vectores, no se aplica correctamente la protocolo de BPO, en estas áreas mencionadas.

- Persiste falencias en el item 22. Aún no se cuentan los formatos kardex para el control del ingreso y salidas de materia prima. Tampoco se han publicado los ciclos de menús con la traducción al dialecto del corregimiento.

- En el ejercicio de verificación de materia prima se evidencia que los frutas varian no corresponden a la minuta o ciclo de menú planeado. Específicamente en las frutas para desayuno. Aplica también para las frutas obtenidas para los jugos.

- El suministro de fluido eléctrico en la zona del comedor escolar es muy regular, la suspensión es constante, lo cual perjudica el funcionamiento de los equipos de refrigeración. Teniendo así la aplicación de intercambio frecuentes.

- El porcentaje de cumplimiento es inferior, comparado a la última visita técnica realizada en el mes de mayo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maria Alcandria Aviada.	Nombre: Escolastica Errenuma.
Documento: 1116.553.410	Documento: 23535889
Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo: Dinamizadora.

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

9436

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRN-ED-01
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Municipio:	Orocué.		
Fecha de la visita:	18/06/2024	Institución educativa:	IEA OUO1		
Operador:	ASAISOC	Sede educativa:	Residencia		
Contrato de prestación de servicios No:	0201/2024.	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES: ✓	ALMUERZOS:	No de servicios: 45

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Chocolate con leche, Huevo revuelto, pera bajudo - pera.

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

Requerimientos alimentario y nutricional		Calificación
Cumplimiento de la minuta patrón		
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		700 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Malda Anida.	Y Escolastica Erenuma
Nombre: Maria Alejandra Anido	Nombre: Y Escolastica Erenuma
Documento: 1116.553.916	Documento: Y 23835489
Cargo: Prof. Apoyo Interculturalidad	Cargo: Y Dinamizadora.

9439

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-F-08 | 11-05-23 | Ver. 5

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INDIGENA IEA PUDI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO / RURAL (X)	
SEDE	IEA PUDI	FECHA DE VISITA		18-06-2024	HORA INICIO:	08:00 am	
OPERADOR	ASAISOC	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0201 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	08:30 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

FOTOGRAFÍA No. 1 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 1: 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 adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Áreas en orden y limpias, cuentan con registro actualizados.

FOTOGRAFÍA No. 2 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 2: 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	X

Observaciones: No se aplicaron procesos de L&D a los empaques de la nevera

FOTOGRAFÍA No. 3 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 2: 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	X

Observaciones: No existe coherencia entre el registro y la L&D de la nevera.

FOTOGRAFÍA No. 4 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Ítem No 8: 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

9440

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

FO-AT-F-08 11-01-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 10: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 6	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 11: Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 7	PERSONAL MANIPULADOR

Ítem No 13: 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 18: 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 21: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

FOTOGRAFÍA No. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 23: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 25: Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

FOTOGRAFÍA No. 13	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 32: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Persiste hallazgo, aún no se traducen los ciclos de menús.			

FOTOGRAFÍA No. 14	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 4: El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

FOTOGRAFÍA No. 15	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 7: El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

FOTOGRAFÍA No. 16	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 8: Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 10: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Ítem No RN 10: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	9443
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-ED-01	
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocué.
Fecha de la visita:	2 1 0 6 2 0 2 4	Hora inicio:	10:30.	Institución educativa:	IEA PUDI
Operador:	ASAISO C	Hora terminación:	12:30	Sede educativa:	Rincón del Socorro.

Contrato de prestación de servicios No.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:
0201/24		✓		13

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción/acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	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 adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	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	
3	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	
4	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	
Control de plagas			
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
6	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			
7	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	
8	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	
9	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	
Abastecimiento de agua			
10	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	
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	ultimo registro, mes de mayo
Personal manipulador culturalmente idoneo			
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	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	
14	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			
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO	

16	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	
17	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	
Almacenamiento			
18	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	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	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	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	0	Persiste la novedad. ey/n no cuentan con formato Kardex.
Preparación, ensamble y distribución			
23	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	
24	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	
25	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	
26	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	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, 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	Menaje existente continúa sin funcionamiento.
29	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			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	0	Persiste la observación, menú sin traducir.
Obligaciones contractuales			
33	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:	86-C	%

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRFS-ED-01
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024

9445

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en el comedor de residencia escolar Rincón del Socorro de la I.E. IER #01.

- El comedor escolar se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas, el personal aplica correctamente los procedimientos de limpieza y desinfección en las superficies, equipos, menaje etc. Se cuentan con los registros actualizados, excepto el registro de toma de temperatura. El último registro reportado es del mes de mayo.
- Los alimentos almacenados en su mayoría frutas de menú y aseo no corresponden y se responderán al ciclo de menú de la semana. Debido a la ineficiencia de espacios óptimos de almacenamiento (falta de equipos de refrigeración). Además, las falencias en el flujo eléctrico es un factor que no garantiza el continuo funcionamiento del único equipo existente (congelador). Lo anterior, permitiendo realizar el uso de alimentos por el grado de maduración extendiendo intercambios.
- El porcentaje de cumplimiento es inferior, comparado a la última visita del mes de mayo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	
	Marcela Arrieta.
Nombre:	Maria Alejandra Arrieta
Documento:	1116.553.610
Cargo:	Prof. Apoyo Interventoria

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
	NSRSH
Nombre:	Nelly Rubiela Humeje
Documento:	1006489272.
Cargo:	Dinamizadora.

FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

FIRMA ADICIONAL:	
Nombre:	
Documento:	
Cargo:	

9446

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-ED-01
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Orocué.			
Fecha de la visita:	18/06/2024		Institución educativa:	IEA PUDI			
Operador:	ASAISOC.		Sede educativa:	Rincón del Socorro.			
Contrato de pretación de servicios No:	0201/24		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	13

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Carne en salsa, criolla, Arroz con fideos, Tlañoco, jugo de tomate de árbol.

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	NC.
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	N.C.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	N.C
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		72,7 %

Observaciones

No se suministro el componente lácteo. Además la proteina autorizada era pechuga de pollo y fruta guayaba.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: María Alejandra Arrieta	Nombre: x Nelly Rubiela Hurtado
Documento: 1116553910	Documento: x 1006489212.
Cargo: Prof. Apoyo interventoria	Cargo: x Dinamizadora.

8

9447

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

FO-AT-F-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	IEA PUDI	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO / RURAL (X)	
SEDE	RINCÓN DEL SOCORRO	FECHA DE VISITA		21-06-2024	HORA INICIO:	10:30 am	
OPERADOR	ASAISOC	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0201 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:30 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: 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 adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se aplican correctamente los protocolos de limpieza y desinfección.

FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 2: 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: Registros actualizados.

FOTOGRAFÍA No. 3	CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 5: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 8: 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 10: Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 6	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 11: Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se cuenta con registro del mes de junio.

FOTOGRAFÍA No. 7	DINAMIZADORAS DE ALIMENTOS

Ítem No 13: 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 18: 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 21: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos Aprender

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

FO-ATI-F-88 11-05-22 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

FOTOGRAFÍA No. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 23: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 25: Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

FOTOGRAFÍA No. 13	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 31: 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 (...).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

ANO	PARA LA	PERA	NARANJA
	ALMUERZO		
A LA PLANCHA	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	HUEVO FRITO	CARNE A LA PLANCHA
TOS GUISADOS	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
BALADA	TORTA DE CASABE	PLATANO COCIDO	YUCA COCIDA
		LENTEJAS GUISADAS	
DE REPOLLO, CABEZONA, E Y LIMON			ENSALADA REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA
DE PIÑA	SORBETE DE GUAYABA	JUGO DE MARACUYA	SORBETE DE MANGO
	Incluido en el jugo		Incluido en el jugo
		CENA	
O COCIDO	CARNE DESMECHADA	Incluido en el caldo	PECHUGA A LA PLANCHA
Z BLANCO	ARROZ BLANCO	ESPAGUETI CON LECHE Y PECHUGA PICADA	ARROZ CON FIDEOS

FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 32: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Menús aún se encuentran sin su respectiva traducción

FOTOGRAFÍA No. 15	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 33: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 16	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 4: El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se entregó la proteína pechuga, jugo de guayaba y lácteo.

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 7: El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 8: Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 19	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL

Ítem No RN 10.1: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

9451

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°. INTERNO 0202 DE 15/02/2024.

9452

ANEXO 42

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 1 al 21 de junio de 2024, contrato N°. INTERNO 0202 DE 15/02/2024.

9453

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

PERIODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024

OPERADOR: CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y NATOCORO ZAL

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION 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	TOTAL
1	TAMARA	SIUKARO	SIUKARO																																1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de consultoria No. 1938 de 2023 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TECNICO numeral 1? "La interventoria debera realizar visitas de campo mensuales a las instituciones educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. (...) así mismo diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografía y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas para presentar el informe mensual"

Visitas técnicas a la operación PAE

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023
Representante Legal

9454

ANEXO 43

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 1 al 21 de junio de 2024, contrato N°. INTERNO 0202 DE 15/02/2024.

9455

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

edelmira sierra g.
Asesorias & Consultorias

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 09-04 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaresideciaescolar@gmail.com

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-013-2023 NO. INTERNO 1938 DEL 25 DE JULIO 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"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: DEL 01 AL 21 DE JUNIO DE 2024

YOPAL - CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 4
2. MARCO NORMATIVO 5
3. MARCO CONCEPTUAL 6
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 13
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS 13
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS 15

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** fue realizado el seguimiento al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0006-2024 Y N° INTERNO 0202 DE 2024, con objeto de: **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIUONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL BARRONEGRO EN MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLAR"** y cuya ejecución se realiza por la empresa CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL.

Por consiguiente, se plantea la presentación del actual "Informe de visitas técnicas", el cual expone el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** en el periodo comprendido del 01 al 21 de junio de 2024, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias escolares, (desayuno, almuerzo y cena); teniendo en cuenta los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE que ordena la Unidad de alimentos para aprender - UApA en articulación con el Ministerio de Educación, a través de la resolución 018858 de 11 de diciembre de 2018, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social). Y sus anexos técnicos de Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, necesarios para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

2. MARCO NORMATIVO

Resolución N°. 018858 del 11 de diciembre de 2018: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas".

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. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar- PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaria para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.

Ley 2046 de 2020: Que establece 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, fundamentando su ámbito de aplicación en el artículo 3º que determina como obligatorias las disposiciones para todas las entidades públicas de los distintos niveles que manejen recursos públicos y demanden de manera directa o indirecta alimentos para el abastecimiento y suministro de productos agropecuarios. De la misma manera es extensiva la disposición a las entidades contratistas de derecho privado que suministren dichos alimentos.

Memorando 0441 de 08 de agosto de 2022: Gobernación de Casanare. Quien establece que la compra pública de alimentos que se origina en el PAE Departamental, debe darse prioridad a la búsqueda y selección de proveedores locales en el departamento de Casanare, antes de proceder comercialmente con los demás departamentos mencionados. Dicha zona fue establecida con base en los criterios señalados en la Ley 2046 de 2020 y la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021.

Resolución 2674 de 22 de julio de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Resolución número 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Resolución 810 de 2021: Por el cual se establece el lineamiento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

Resolución 2492 de 2022: Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

3. MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

Complemento Alimentario: En los términos del artículo 5º. de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del año 2021 expedida por la UApA, éste "corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar."

Ciclos de menús: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación. (Adaptada MSPS1).

Etapa preoperativa: Previo al 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, el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad, a fin de garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial, para lo cual, debe adelantar el proceso de alistamiento, que le permita realizar el reconocimiento de las instituciones educativas (zona urbana y rural), para constatar las condiciones del lugar en el que se prestará el servicio de alimentación escolar para el caso de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada, y la infraestructura para el almacenamiento y distribución en el caso de la ración industrializada; así mismo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las sedes educativas.

Etapa 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.

Idoneidad de un bien o servicio: "Su aptitud para satisfacer la necesidad o necesidades para las cuales ha sido producido, así como las condiciones bajo las cuales se debe utilizar en orden a la norma y adecuada satisfacción de la necesidad o necesidades para las cuales está destinado". (Literal d) art. 1, Decreto 3466 de 1982).

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

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

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

Modalidad de atención: Hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada. (Definición propia UApA) Artículo 6, Resolución No. 335 de 2021).

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

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa; de acuerdo con los lineamientos establecidos en el estudio previo, pliego de condiciones No. CAS-OAJ-LP-009-2023 y demás documentos que hace parte de este proceso en las etapas precontractual, contractual y pos contractual.

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

Proveedor o expendedor: "Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público". (literal b) art. 1, Decreto 3466 de 1982)

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

Ración: Conjunto de alimentos conformantes del complemento alimentario según tipo y modalidad de suministro, entregado a los beneficiarios del PAE de acuerdo a las porciones definidas para cada grado y nivel educativo. (Definición Propia UApA).

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

Trazabilidad: "Proceso que permite identificar una especie vegetal desde la producción de la semilla hasta la adquisición de los productos vegetales terminados por parte del consumidor final, incluida la producción de la semilla, la trasformación, procesamiento, transporte, distribución y comercialización, y demás información asociada a todos los eslabones de la cadena productiva". (Artículo 2.13.11.4 Decreto 1071 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en lo relativo a la creación del Sistema de Trazabilidad Vegetal).

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos evaluados a través de visitas del seguimiento, monitoreo y control a la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0006-2024 Y N° INTERNO 0202 DE 2024, con objeto de: **"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIUONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL BARRONEGRO EN MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLAR"**

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar seguimiento y monitoreo a la entrega de las raciones alimentarias en las instituciones educativas del resguardo indígena en modalidad residencias escolares conforme a los cupos registrados en el Sistema Integrado de Matricula –SIMAT, los documentos técnicos de nutrición aprobados y las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- ✓ Generar controles sobre los hallazgos obtenidos mediante el establecimiento de planes de mejora, que permitan subsanar y evitar la incidencia de estos, de manera oportuna, garantizando la prestación del servicio durante los días calendario escolar.
- ✓ Consolidar e Identificar acciones correctivas oportunas que contribuyan al fortalecimiento de los estándares de calidad e inocuidad, la alimentación saludable y los mecanismos de participación ciudadana necesarios para la entrega de raciones alimentarias a los beneficiarios priorizados para la operación PAE bajo la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) Estrategia Residencia Escolar (RE).

5. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS), Estrategia Residencia Escolar (RE) en las instituciones educativas oficiales del resguardo indígena.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó 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 (PS) Estrategia Residencia Escolar (RE). A continuación, en la *Tabla No. 1* se relacionan 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 con enfoque diferencial. 4. Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta once (11) enfoques técnicos para la modalidad preparada en sitio (PS), modalidad residencias escolares los cuales se desglosan en ítems específicos desde la *Tabla No. 2* a la *Tabla No. 5*.

Tabla 2. Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio

TEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO
	MODALIDAD RACIÓN – PS
I	Plan de saneamiento (Programa de limpieza y desinfección)
II	Control de plagas
III	Manejo y disposición de residuos sólidos y liquidos
IV	Abastecimiento de agua
V	Personal manipulador culturalmente idóneo
VI	Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima
VII	Almacenamiento
VIII	Preparación, ensamble y distribución.
IX	Aseguramiento y control de la calidad
X	Participación Ciudadana.
XI	Obligaciones contractuales

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

Tabla 3. Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración (PS)

	Plan de saneamiento
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	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 adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	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 oportuna.
3	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.
4	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.
Control de plagas	
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
6	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	
7	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.
8	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa documental. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
9	El manejo de los rèsiduos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
10	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 dia de producción.
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada: _____
Personal manipulador	
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
13	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.
14	Cumple con las BPM 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	
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo uso de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.
16	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.
17	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles (fecha de vencimiento, lote y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente).

Almacenamiento	
18	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.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
22	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Preparación ensamble y distribución	
23	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
24	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.
25	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.
26	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.
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
28	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el buen uso y estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
29	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y presenta buen estado.
Aseguramiento y control de calidad	
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Fav. o Fav. con requerimientos.
Participación ciudadana	
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET 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)
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
33	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 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración (PS) con enfoque diferencial.

Insumos e Implementos de aseo	
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.
4	Cepillo plástico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.
5	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
7	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 5. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

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	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	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos.
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 6.*

Tabla 6. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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

La información obtenida de las visitas de campo, es notificada mediante correo electrónico interventoriaresidenciaescolar@gmail.com, con oficio remisorio, relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las mismas.

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

El seguimiento, monitoreo y control de la ejecución PAE, es un proceso que se evalúa conforme a las especificaciones contractuales establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, a través de un conjunto de actividades permanentes de recolección de información y análisis que determina fallas y oportunidades de mejora como alternativas de solución para generar alertas tempranas que permitan la eficacia y efectividad del programa.

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo Indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0006-2024 Y N° INTERNO 0202 DE 2024 ejecutado por la empresa CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL. En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), tiempos de comida: *desayuno, almuerzo y cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 01 al 21 de junio de 2024.

Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de requerimientos alimentarios y nutricionales con enfoque diferencial durante periodo del 01 al 21 de junio de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Tamara	Siukaro	Siukaro	17/06/2024	100	Muy bueno

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial durante periodo del 01 al 21 de junio de 2024 - modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares.

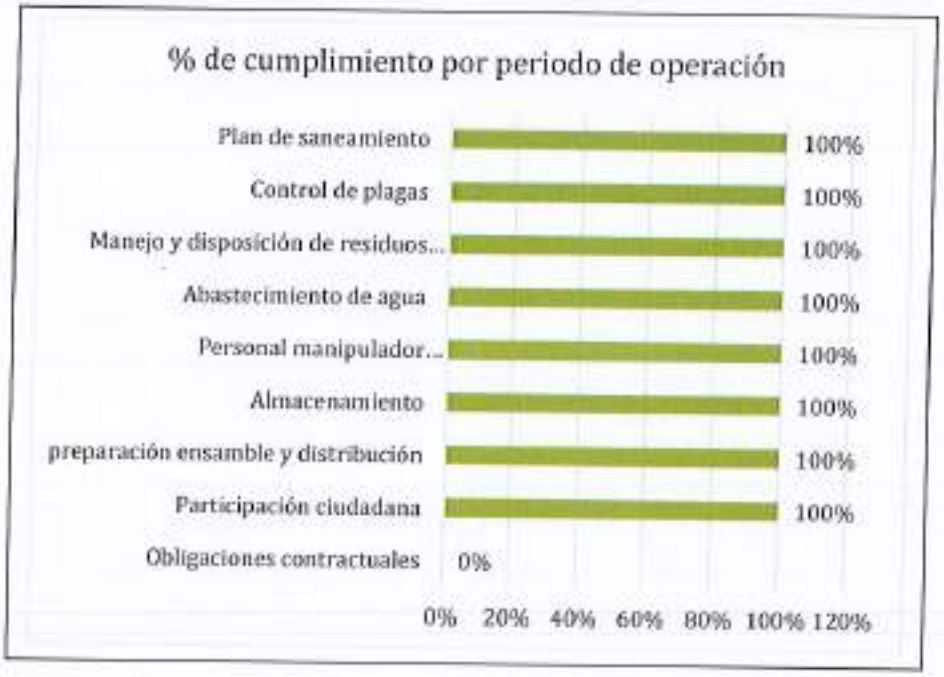
No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Tamara	Siukaro	Siukaro	17/06/2024	96.5	Muy bueno

De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportó una (1) verificaciones de condiciones de operación ración preparada en sitio (PS) *"formato De condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (%), junto con el concepto de dicho resultado.

Ahora bien, en lo referente a las gráficas que presentan el porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo especifico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo.

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos del 01 al 21 de junio de 2024.

Institución educativa siukaro sede principal



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena CHAPARRAL Y BARRONEGRO del Departamento de Casanare. Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 0202 de 2024, con el cual se suministra alimentos en la modalidad ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes al "desayuno, almuerzo y cena".

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en la visita de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena sede SIUKARO en el periodo comprendido entre el 01 al 21 de junio de 2024

PLAN DE SANEAMIENTO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

En las visitas realizadas a la operación de CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, se constató un porcentaje del 100%, frente a la aplicación del Plan de Saneamiento evaluado. En el periodo objeto del presente informe no se evidenciaron falencias; no obstante, se determinó durante las visitas técnicas de seguimiento y control, que el personal manipulador de alimentos registró, las actividades de los programas (L&D, abastecimiento de agua, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control de plagas). de este modo y como actividad complementaria, los profesionales del equipo interventor, realizaron durante las visitas técnicas capacitaciones al personal manipulador explicando la importancia de esta acción en todas las etapas del proceso de preparación de alimentos.

CONTROL DE PLAGAS, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Las plagas representan una gran amenaza para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, debido a que son transmisoras de enfermedades y facilitan la propagación de todo tipo de bacterias, virus y gérmenes perjudiciales para la salud del consumidor, es por ello que el operador CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, realiza un programa de control de plagas de acuerdo con la normatividad vigente y realizar todos los procedimientos necesarios para su vigilancia y control.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDO Y LIQUIDOS, CUMPLIMIENTO DEL 100%

El correcto manejo de los residuos de restaurantes es importante ya que, debido a su alto contenido orgánico, este tipo de basuras pueden albergar multitud de microorganismos e incluso plagas. En este sentido, la acumulación de los desperdicios del servicio de alimentación puede constituir un problema sanitario de primer orden, por ende, debe existir en cada comedor escolar recipientes de material sanitario para la recolección de residuos sólidos, la clasificación de los mismos y retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. Los recipientes deben estar bien ubicados e identificados conforme a la normatividad sanitaria vigente.

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes junio una calificación del 100% de cumplimiento.

ABASTECIMIENTO DE AGUA, CUMPLIMIENTO DEL 100%

El operador CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL cumplió con el 100% en la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente.

PERSONAL MANIPULADOR, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Para el periodo objeto de informe del 1 al 21 de junio de 2024, se encontró que la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, garantizaron el acatamiento del personal manipulador de alimentos, a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO, CUMPLIMIENTO DEL 100%

En los aspectos de almacenamiento de materias primas y producto terminado, se tienen en cuenta los requisitos generales de B.P.M., conservación de los alimentos y el control documental de las salidas e ingresos de la materia prima. Tales criterios deben estar en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), la normatividad para el Rotulado y etiquetado de alimentos (Resolución 5109 de 2005); así como los Lineamientos técnicos del PAE coordinado por el MEN.
La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes junio una calificación favorable del 100%. Durante la ejecución, se perfecciono el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 1 al 21 de junio de 2024, pues se logró conseguir un porcentaje de 100%, se logró verificar que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA, CUMPLIMIENTO DEL 100%

Durante el periodo de análisis del presente informe, el operador CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL presentó un desempeño favorable del 100% en los ítems de participación ciudadana; lo anterior, con el cumplimiento de la publicación completas (ficha técnica del PAE, ciclos de menú traducido al lenguaje UWA), en el comedor escolar de la sede siukaro.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES, CUMPLIMIENTO DEL 0%

Durante el periodo de análisis del presente informe, el operador CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL presento un 0% en los ítems de obligaciones contractuales; lo anterior, con el incumplimiento de la publicación completas (no contaba con suficiente jabón para la semana).

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1938 de 2023

9472

ANEXO 44

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 21 de junio de 2024, contrato N°. INTERNO 0202 DE 15/02/2024.

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	9473
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-ED-01	
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tamara.
Fecha de la visita:	17/06/2024	Hora inicio:	11:00	Institución educativa:	Centro Educativo Indigena Sikuani.
Operador:	CHAMBERLAIN Y BALLONIEGRO	Hora terminación:	14:00	Sede educativa:	Residencia.
Contrato de prestación de servicios No.	0202/24.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios: 48

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	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 adapatados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Superficies en adecuadas condiciones higiénicas, además de contar con registros realizados.
2	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	Es evidente la correcta aplicación de los procesos de L-80.
3	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	
4	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	
Control de plagas			
5	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	Se realizan aveces instalaciones de barreras de protección.
6	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: 01-03-2024.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
7	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	Carecen dentro y fuera del área.
8	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	
9	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	
Abastecimiento de agua			
10	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 de nivel.
11	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 12-06-2024	1	
Personal manipulador culturalmente idoneo			
12	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
13	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	
14	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			
15	Los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, garantizan las condiciones mínimas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos, haciendo usos de cavas, canastillas y embalajes limpios que protejan el alimento.	NO.	

16	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	
17	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	
Almacenamiento			
18	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	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	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	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.	1	Se aplica el formato kardex y se encuentra diligenciado.
Preparación, ensamble y distribución			
23	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	
24	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	Personal realiza lavado y desinfección de los empaques de la ración congelada y lavados constante.
25	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	
26	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	
27	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
28	Se reportan las necesidades de los equipos, 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	
29	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			
30	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	NO	
Participación ciudadana			
31	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
32	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.	1	
Obligaciones contractuales			
33	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 se cuenta con suficiente debón lavaluza para la semana.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	96.5	%

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	9475
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-EO-03	
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en el comedor de residencia escolar de la I.E. Indígena Sinkeard.

* Se observa proceso final de las operaciones de preparación de los alimentos. Actividades realizadas bajo adecuadas condiciones higiénicas en superficies, equipos, menajes, etc. Se corrigieron las observaciones o hallazgos evidenciados en la visita del 20 de mayo del presente año. Se lavaron y desinfectaron las empaques de las puertas de la nevera y congelador. Además, se evidencia cuchilla, empaque y tapa bocas de la licuadora en buen estado higiénico.

* El área de almacenamiento, preparación, consumo y sanitario se encuentran en orden y con las superficies limpias.

* Teniendo en cuenta que la prestación del servicio se suspende el día viernes 21 de junio. La materia prima existente se encuentra en buen estado y en cantidades suficiente para el número de beneficiarios. Se resalta el aporte de personal y operación en cuanto a mejorar el modo de almacenamiento donde que, se aislan las paper del suelo en cajas y sillas como estibas.

* Se aplica formato Kardex para los menús 12 al 15; (25-26) 16 al 20. Y se encuentra debidamente diligenciados hasta la fecha.

* El jabón lavaloza existente no es suficiente para completar la semana.

Se resalta el compromiso de operación para tener en cuenta las observaciones y Hallazgos y buscar estrategias para mejor cumplimiento acorde a los ítems de las cartas. El personal o dinamizadora (a) de alimentos entiende, maneja y aplica cada proceso acorde al plan de saneamiento, requerimientos nutricionales.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maria Alejandra Arrieta.	Nombre: Ruth Yaunca Jaupa
Documento: 1116.553.910	Documento: 1006499395
Cargo: Prof. Apoyo interventoria.	Cargo: Dinamizadora de Alimentos.

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

9476

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-URPS-ED-01
		VIGENTE DESDE: MARZO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Támara.		
Fecha de la visita:	17/06/2024		Institución educativa:	Centro Educativo Indígena Sivikaro.			
Operador:	CHAPARRAL Y BARDOXEGRO.		Sede educativa:	Residencia.			
Contrato de prestación de servicios No:	0202/24.		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	48

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Sopa de verduras con pollo, Espagretti guisados, Yuca sudada, Ens. papa, tomate y zanahoria con limón, sorbete de mango.

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) NA (No aplica) NO (No observado)

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 menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
5	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
6	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
7	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
9	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
10	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
11	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		100 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: María Alejandra Aluda.	Nombre: Y Ruth Karina Jaroba
Documento: 1116.553.410	Documento: Y 100 6499370
Cargo: Prof. Apoyo Interventoría.	Cargo: Dinamizadora de alimentos

4

9477

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CENTRO EDUCATIVO INDÍGENA SIUKARO	ETC	DEPTO CASANARE	MUNICIPIO	TÁMARA	URBANO / RURAL (X)	
SEDE	SIUKARO	FECHA DE VISITA		17-05-2024	HORA INICIO:	11:00 am	
OPERADOR	CHAPARRAY Y BARRONEGRO	CONTRATO DE SERVICIOS No. 0202 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	02:00 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 1: 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 adaptados y diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se aplican correctamente los protocolos de limpieza y desinfección.

FOTOGRAFÍA No. 2	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 2: 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: Registros actualizados.

FOTOGRAFÍA No. 3	CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 5: No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se instalan nuevas barreras de protección.

FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Ítem No 8: 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se instalan letreros para identificar el área.

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023

FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 10: 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: Se cuenta con tanque de nivel

FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR CULTURALMENTE IDONEO

Ítem No 13: 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 18: 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Las proteínas se ponen sobre bandejas.

FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: 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: Las papa ahora se almacenan en cajas aislados del piso

FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: 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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 21: El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. Tenga en cuenta aquellos alimentos de elaboración artesanal establecidos en el PAIP.

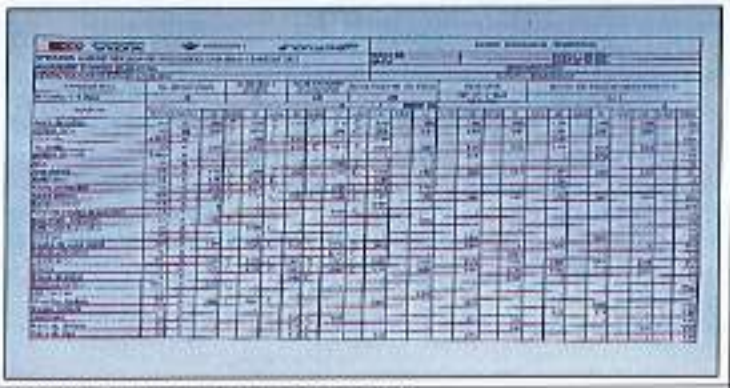
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos Aprender

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

FO-AT-IF-88 11-08-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1938 de 2023



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 22: Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando Kardex diferencial para pueblos indígenas.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Registro al día y diligenciado correctamente

FOTOGRAFÍA No. 12	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 23: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 24: 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se aplicaron correctivos, empaque libre de moho

FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 24: 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: Se aplican correctivos, empaques limpios.

FOTOGRAFÍA No. 15	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 32: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

FOTOGRAFÍA No. 16	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 33: La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Jabón lavaloza en pasta no es suficiente para la semana.

FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL
Ítem No RN 4: El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
Observaciones:	

FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL
Ítem No RN 7: El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
Observaciones:	

FOTOGRAFÍA No. 19	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL
Ítem No RN 8: Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
Observaciones:	

FOTOGRAFÍA No. 20	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL
Ítem No RN 10: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
Observaciones:	

FOTOGRAFÍA No. 21	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL
Ítem No RN 10.1: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
Observaciones:	

FOTOGRAFÍA No. 22	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL
Ítem No RN 10.2: La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
Observaciones:	

9481

ANEXO 45

Solicitud aprobación de intercambios período del 1 al 21 de junio de 2024

9482

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 30 de mayo de 2024 UTN-0052

SEÑOR(A)
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: *Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 2- Modalidad Ración preparada en sitio Almuerzo, cena residencia escolares Contrato N. 1951 de 2023-08-02*

Cordial saludo:

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 1951 de 2023, que tiene por objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, celebrado entre eldepartamento de Casanare y la Unión temporal PAE Internados 2023, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones radica la siguiente documentación, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda : Actividades del contratista ;la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición , escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios.

Así mismo se solicita el siguiente intercambio para la semana 02 del 03 al 09 de junio de 2024

MENU 08: mandarina por papaya (desayuno)
MENU 07: maracuyá por piña (cena)

U.T. PAE INTERNADOS 2023
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
C.C. 91.533.113 de Bucaramanga
Representante Legal

9483

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

Yopal, 07 de junio de 2024 UTN-0053

SEÑOR(A)
ING EDELMIRA SIERRA GUITIERREZ
ASESORIAS & CONSULTORIAS
MUNICIPIO DE YOPAL

REFERENCIA: *Solicitud aplicación de intercambios correspondientes a semana 3- Modalidad Ración preparada en sitio Almuerzo, cena residencia escolares Contrato N. 1951 de 2023-08-02*

Cordial saludo:

En cumplimiento a las obligaciones contractuales en el contrato N. 1951 de 2023, que tiene por objeto: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, celebrado entre eldepartamento de Casanare y la Unión temporal PAE internados 2023, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de las obligaciones radica la siguiente documentación, con el fin de dar cumplimiento a cabalidad de la obligación número 4 clausula segunda : Actividades del contratista ;la cual define: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición , escasez de alimentos, etc.)., la autorización de intercambio a la interventoría de la Entidad territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios.

Así mismo se solicita el siguiente intercambio para la semana 03 del 10 al 16 de junio de 2024

MENU 14: mandarina por durazno (desayuno)

U.T. PAE INTERNADOS 2023
EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO
C.C. 91.533.113 de Bucaramanga
Representante Legal

9484

ANEXO 46

Aprobación de intercambios período del 1 al 21 de junio de 2024

9485

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 07 de junio de 2024
Oficio No. INTER-RES-150 -2024

Doctor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R.L: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

ASUNTO: RESPUESTA OFICIO UTN – 0053 DEL 07 DE JUNIO DE 2024

Reciba un cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio UTN 0053 de 07 de junio de 2024, donde se solicita intercambio semana 3, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 10 al 16 de junio de 2024:

Se emite concepto **FAVORABLE** para los siguientes intercambios:

Modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
14	Fruta desayuno	Mandarina	Durazno

Se solicita hacer socialización de los intercambios y hacer el envio del presente oficio a cada una de las instituciones educativas como se establece en la Resolución 00335 de 2021.

Sin otro particular,

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

9486

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 30 de mayo de 2024
Oficio No. INTER-RES-146 -2024

Doctor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R.L: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

ASUNTO: RESPUESTA OFICIO UTN – 0052 DEL 30 DE MAYO DE 2024

Reciba un cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar que conforme a oficio UTN 0052 de 30 de mayo de 2024, donde se solicita intercambio semana 2, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 03 al 09 de junio de 2024:

Se emite concepto **FAVORABLE** para los siguientes intercambios:

Modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
7	Fruta jugo cena	Jugo de maracuyá	Jugo de piña
8	Fruta desayuno	Mandarina	Papaya

Se solicita hacer socialización de los intercambios y hacer el envío del presente oficio a cada una de las instituciones educativas como se establece en la Resolución 00335 de 2021.

Sin otro particular,

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

9487

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS AMBIENTES Y SUPERFICIES

9488

ANEXO 47

Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas.

9489

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

9490

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-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: 16/08/2023
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024	

TABLA DE CONTENIDO INFORMACIÓN DEL CONTRATO	
INTRODUCCIÓN	
JUSTIFICACIÓN	
OBJETIVOS	
ESTRUCTURA PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	
1	OBJETIVOS
2	ALCANCE
3	NORMATIVIDAD
4	DEFINICIONES
5	REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS
6	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO
6.1.	MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS
6.2.	MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MINUTAS
6.3.	MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
6.4.	MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
7	RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS
8	LABORATORIO CONTRATADO

9991

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-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: 16/08/2023
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024	

INFORMACIÓN DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

INFORME:	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	No. INTERNO 1951 DE 02-08-2023
OBJETO:	"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA POBLACIÓN MAYORITARIA DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".
PROGRAMA	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

INTRODUCCIÓN

Los alimentos en ocasiones pueden vehiculizar microorganismos patógenos o sus toxinas, con el consiguiente riesgo para la salud del consumidor, pudiendo causar brotes de origen alimentario, lo que puede representar un grave problema de salud pública. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos para la salud. La calidad higiénica de los alimentos es uno de los aspectos que van a influir de forma directa en la salud, ya que su alteración, adulteración o contaminación, tanto química como biológica puede afectar seriamente a la salud.

El control de calidad de los alimentos preparados en los comedores escolares, comienza con la supervisión del suministro de alimentos en cantidades físicas o el cuidado de los menús preparados. Una vez el menú está en disposición de ser suministrado es fundamental vigilar sus características organolépticas, su calidad higiénico-sanitaria y los procedimientos empleados en su conservación en el tiempo que transcurre desde su preparación hasta su consumo.

El análisis microbiológico de un alimento permite conocer sus fuentes de contaminación, valorar las normas de higiene utilizadas en la elaboración y manipulación de alimentos, detectar la posible presencia de microorganismos patógena que suponga un riesgo para la salud los niños, niñas y jóvenes y establecer en qué momento se producen fenómenos de alteración en los distintos alimentos, con el fin de delimitar su período de conservación.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-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: 16/08/2023

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS | **PERIODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024**

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoria N° 1938 de 2023 en la Cláusula Actividades a cargo del Contratista Numeral 18 que hace referencia a la toma de muestras, se presenta un informe técnico de los resultados microbiológicos de alimentos, ambientes y superficies, el cual contempla la valoración de la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos en el Programa de Alimentación Escolar PAE "modalidad preparada en sitio residencias escolares" y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas.

OBJETIVOS

1. Valorar la carga microbiana e identificar los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana de los alimentos que componen los menús del programa de alimentación escolar modalidad preparada en sitio residencias escolares, de acuerdo al tipo de ración desayuno, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare para el periodo objeto de informe del 1 al 21 de junio de 2024.

2. Convertir los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos, ambientes y superficies como una herramienta para:

- Garantizar seguridad higiénica de los alimentos, a través de las Buenas Prácticas de Manipulación.
- Realizar ejecución de prácticas adecuadas de elaboración de alimentos en las Unidades aplicativas donde se brinda la alimentación escolar modalidad preparada en sitio.

3. Evitar casos de Brotes de Intoxicaciones Alimentarias teniendo en cuenta que Las enfermedades causadas por patógenos transmitidos por los alimentos constituyen un gran problema para las niñas, niños y jóvenes del Departamento de Casanare. Por ello, la prevención y control de estas enfermedades son una de las metas de la salud pública.

4. Garantizar la inocuidad microbiológica de los alimentos que se logra a través de una implementación efectiva de las medidas de control validadas, cuando corresponda, a través de la cadena de alimentos para minimizar la contaminación y mejorar la inocuidad de éstos. El establecimiento de criterios microbiológicos podría ser de utilidad para verificar que los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se implementen de manera correcta.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-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: 16/08/2023
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	PERIODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024	

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de muestreo en el programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad Estrategias Residencias Escolares "Ración Preparada en Sitio" tipo desayuno, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados en diferentes instituciones educativas del Departamento de Casanare, para asegurar que los productos cumplan con los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente, y se pueda realizar un proceso de seguimiento (trazabilidad) de estos en cada una de las etapas de proceso.

2. ALCANCE

El programa de muestreo desarrollado por la Interventoría a través del Laboratorio INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS se aplicará a los componentes de alto riesgo de la minuta Patrón ofrecidos en los ciclos de Menús, equipos y utensilios utilizados para la prestación del servicio PAE, de la misma forma se analizará y evaluará el producto terminado, y por último y no menos importante el personal manipulador de alimentos.

3. NORMATIVIDAD

Capitulo V. Artículo 23. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4. DEFINICIONES

- **Muestra**: grupo de unidades tomadas de una población para estimar uno o varios parámetros. Para que la muestra sea representativa las unidades deben ser seleccionadas en forma aleatoria de manera que reflejen, tanto como sea posible, el lote del cual proceden.
- **Parámetro:** es un dato que es tomado como necesario para analizar o valorar una situación. A partir del parámetro, una determinada circunstancia puede entenderse o situarse en perspectiva
- **Personal manipulador:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Plan muestreo:** Conjunto de operaciones de toma y preparación de muestras.

5. REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

Tabla No. 2. Requisitos Básicos Mínimos

No.	MUESTREOS MÍNIMOS DESARROLLADOS
1	Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas
2	Muestreo para análisis microbiológico para los diferentes componentes del menú.
3	Muestreo microbiológico para superficies de equipos.
4	Muestreo microbiológico para manipuladores de alimentos.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 01 al 21 de junio de 2024, teniendo en cuenta la fecha, hora y área a muestrear al igual las personas responsables tanto del muestreo como de los análisis.
2. Se realizó el muestreo y análisis microbiológico a través del laboratorio contratado por la Interventoría.
3. Se realiza informe técnico de la calidad microbiológica de alimentos, ambientes y superficies, teniendo en cuenta:

- ✓ Los parámetros de aceptación o rechazo de acuerdo a las políticas de calidad de la empresa (definidas en la validación del plan de limpieza y desinfección).
- ✓ Los parámetros microbiológicos de aceptación o rechazo dados en la normatividad sanitaria.

4. Se diligencian los formatos de seguimiento con los resultados obtenidos, con el objeto de tener una información confiable para la historia del proceso.

6.1. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS

Este muestreo se hace para identificar los focos de contaminación de las diferentes áreas de las Unidades aplicativas, proceso el cual repercute en la calidad de los componentes de los alimentos de las diferentes modalidades.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se definen las áreas que se analizan.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoria para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
c. Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro teniendo en cuenta:

- ✓ El área a muestrear, la fecha, hora.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.2. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MENÚ.

Este muestreo se debe hacer para evaluar la calidad microbiológica de los componentes de la minuta del programa de alimentación escolar "Modalidad Preparada en Sitio residencias escolares" los resultados obtenidos permiten evaluar la eficiencia de la aplicación de las BPM Buenas Prácticas de manufactura y mejorar cada uno de los procesos.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se determinar el número de muestras representativas, de acuerdo al producto elaborado para los análisis microbiológicos.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.

- ✓ Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.3. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Este muestreo se hace para la validación del proceso de limpieza y desinfección, con los resultados que arroja estas muestras nos indica si los desinfectantes son los adecuados, si se planeó bien la rotación de estos y si la concentración es la indicada, además si la persona responsable del proceso de limpieza y desinfección lo está ejecutando siempre de acuerdo al plan.

Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se observan los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el alimento.
b. Se evidencia que en la Unidad aplicativa se cuente con el plan de limpieza y desinfección para equipos y utensilios y este se lleve a cabo.
c. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, etapa de proceso y se diligencia el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

6.4. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Este muestreo realizado del 01 al 21 de junio del 2024, se hace para verificar las buenas prácticas de higiene del manipulador de alimentos, si el proceso de limpieza y desinfección siempre se está llevando a cabo de acuerdo al plan y si los desinfectantes a utilizar cumplen bien su trabajo.
Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se define el personal manipulador de alimentos a muestrear.
b. Se verifica el manual del manipulador de alimentos en cuanto a la responsabilidad e higiene del manipulador de alimentos (protocolo de lavado de manos).
c. Se explica el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, nombre del manipulador de alimentos y diligenciar el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

7. RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS Y LABORATORIO CONTRATADO.

- ✓ **Personas responsables encargadas de manejar el proceso de muestreo**: Estará a cargo de técnicos de alimentos o ingenieros de alimentos, previamente certificados por el laboratorio de referencia contratado.

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

- ✓ INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS. NIT. 900498738 – 9

9998

ANEXO 48

Cronograma de Toma de Muestras Microbiológica período del 1 al 21 de junio de 2024

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

PERIODO COMPRENDIDO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024

OPERADOR UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION 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	TOTAL
1	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALÁN	JOSE ANTONIO GALÁN																																1
2	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ																																1
3	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO																																1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría N° 1938 de 2023 en las obligaciones del contratista Numeral I " Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar y concertarlo con el supervisor del programa".

Toma de muestras microbiologicas

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023
Representante Legal

9500

ANEXO 49

Resultados microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y superficies de manos de manipuladores de alimentos período del 1 al 21 de junio de 2024

9501

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 191-24
FECHA DE REPORTE	11/06/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	997-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	4/06/2024	2:22 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	04-06-2024 al 11-06-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	4/06/2024	HORA	10:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	2	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUJ

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9502

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 191-24
FECHA DE REPORTE	11/06/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	998-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	4/06/2024	02:22 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	04-06-2024 al 11-06-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan			
FECHA DE MUESTREO	4/06/2024	HORA	10:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD		NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Ruth Jenny Salinas			
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO		NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable Fltc: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.S.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9503

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 191-24
FECHA DE REPORTE	11/06/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	999-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	4/06/2024	02:22 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	04-06-2024 al 11-06-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	4/06/2024	HORA	10:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosshira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.U.A.

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9504

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia: Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 191-24	
FECHA DE REPORTE	11/06/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1000-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	4/06/2024	02:22 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	04-06-2024 al 11-06-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	4/06/2024	HORA	10:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA DE PRODUCCION	4/06/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del Jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable Fil: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.				

Anexo valido únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9505

Ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FO 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 191-24**
FECHA DE REPORTE	11/06/2024

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1001-2024**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	4/06/2024	02:22 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	04-06-2024 al 11-06-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	4/06/2024	HORA	11:00 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	**Verdura Salteada**		
FECHA DE PRODUCCION	4/06/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9506

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 191-24
FECHA DE REPORTE	11/06/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1002-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	4/06/2024	02:22 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	04-06-2024 al 11-06-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	4/06/2024	HORA	11:22 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua de Grifo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Anotar valores únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.P.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9507

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 191-24
FECHA DE REPORTE	11/06/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1003-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	4/06/2024	02:22 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	04-06-2024 al 11-06-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E Jose Antonio Galan		
FECHA DE MUESTREO	4/06/2024	HORA	11:31 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Goulash de Carne		
FECHA DE PRODUCCION	4/06/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP. 3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Anotar validez únicamente para la muestra analizada en informe original y con sellos secos. Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por el uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9508

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR192-24
FECHA DE REPORTE	24/06/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1004-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	7/06/2024	HORA	3:37 pm	T°C: 7°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08/06/2024 al 24/06/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E.Luis Maria Jimenez Principal Residencia		
FECHA DE MUESTREO	7/06/2024	HORA	5:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	90°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Café con Leche		
FECHA PRODUCCION	7/06/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	120	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
INGENIERO QUIMICO
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9509

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR192-24
FECHA DE REPORTE	24/06/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1005-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	7/06/2024	HORA	3:37 pm	T°C: 5°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08/06/2024 al 24/06/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E.Luis Maria Jimenez Principal Residencia		
FECHA DE MUESTREO	7/06/2024	HORA	5:32 am	TEMPERATURA DE TOMA	85°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevos Pericos		
FECHA PRODUCCION	7/06/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA P.U.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9510

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR192-24
FECHA DE REPORTE	24/06/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1006-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	7/06/2024	HORA	3:37 pm	T°C: 2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08/06/2024 al 24/06/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E.Luis Maria Jimenez Principal Residencia		
FECHA DE MUESTREO	7/06/2024	HORA	5:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	6°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Fruta Patilla		
FECHA PRODUCCION	7/06/2024	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	7	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9511

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 017 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR192-24
FECHA DE REPORTE	24/06/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1007-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	7/06/2024	HORA	3:37 pm	T°C: 2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08/06/2024 al 24/06/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguaneú, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E.Luis María Jimenez Principal Residencia		
FECHA DE MUESTREO	7/06/2024	HORA	5:38 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable			CLASE	Agua de filtro		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	2720	UFC/100 cm³	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm³	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm³	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: El parametro microbiologico de *Mesofilos aerobios* se encuentran *fuera* de los limites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9512

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR192-24
FECHA DE REPORTE	24/06/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1008-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	7/06/2024	HORA	3:37 pm	T°C: 2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08/06/2024 al 24/06/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E.Luis Maria Jimenez Principal Residencia			
FECHA DE MUESTREO	7/06/2024	HORA	5:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Cocina			CLASE	20 MIN.			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	14	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	14	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección, El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio, INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
M.P. 668-0...
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9573

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR192-24
FECHA DE REPORTE	24/06/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1009-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	7/06/2024	HORA	3:37 pm	T°C: 2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08/06/2024 al 24/06/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E.Luis Maria Jimenez Principal Residencia		
FECHA DE MUESTREO	7/06/2024	HORA	5:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Luz Marina Ariza		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	8	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9514

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR192-24
FECHA DE REPORTE	24/06/2024

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1010-24			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	7/06/2024	HORA	3:37 pm	T°C: 2°C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	08/06/2024 al 24/06/2024			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E.Luis Maria Jimenez Principal Residencia		
FECHA DE MUESTREO	7/06/2024	HORA	5:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/mL	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9515

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 inicio de vigencia Septiembre de 2016

INFORME DE RESULTADO No	IR 193-24
FECHA DE REPORTE	20/06/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1011-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/06/2024	2:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-06-2024 al 20-06-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus Bernal Pinzón sede Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	13/06/2024	HORA	10:33 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	2	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PEUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9516

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 193-24
FECHA DE REPORTE	20/06/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1012-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/06/2024	02:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-06-2024 al 20-06-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus Bernal Pinzón sede Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	13/06/2024	HORA	10:36 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Diana Cielo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio, INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9517

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 193-24
FECHA DE REPORTE	20/06/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1013-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/06/2024	02:15 p.m.	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-06-2024 al 20-06-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus Bernal Pinzón sede Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	13/06/2024	HORA	10:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Colador		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9518

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Código:	FQ 037
Revisión:	No 00
Página	1 de 1
Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 193-24	
FECHA DE REPORTE	20/06/2024	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1014-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/06/2024	02:15 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-06-2024 al 20-06-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus Bernal Pinzón sede Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	13/06/2024	HORA	10:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Lulo		
FECHA DE PRODUCCION	13/06/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del Jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

95.19

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 193-24
FECHA DE REPORTE	20/06/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1015-2024		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/06/2024	02:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-06-2024 al 20-06-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus Bernal Pinzón sede Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	13/06/2024	HORA	10:47 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura Salteada (calabacin, zanahoria y cebolla)		
FECHA DE PRODUCCION	13/06/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. Prohibida su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

950

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 193-24
FECHA DE REPORTE	20/06/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1016-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/06/2024	02:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-06-2024 al 20-06-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Maní			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus Bernal Pinzón sede Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	13/06/2024	HORA	10:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable PTAP			TIPO DE MUESTREO	Agua Hervida		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Ensayos validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco; Prohibida su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rosshira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSHIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9521

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FO 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 193-24
FECHA DE REPORTE	20/06/2024

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1017-24		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/06/2024	02:15 p.m.	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-06-2024 al 20-06-2024		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E Jesus Bernal Pinzón sede Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	13/06/2024	HORA	11:00 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Desmechada		
FECHA DE PRODUCCION	13/06/2024	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP. 3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con datos leos, prohibido su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9522

ANEXO 50

Informe de análisis microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y manipuladores de alimentos período del 1 al 21 de junio de 2024

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
REPRESENTANTE LEGAL

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1938 DE 2023	CÓDIGO: INTER - PAE-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: 16/08/2023
INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES	INFORME DE EJECUCION PERIODO DEL 1 AL 21 DE JUNIO DE 2024	

1. INFORME DE MUESTREO REALIZADO PERIODO: DEL 01 AL 21 DE JUNIO DEL 2024 MUESTRAS ANALIZADAS: ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES

TABLA NO. 1. MUESTRAS ANALIZADAS MES DEL 01 AL 21 DE JUNIO DEL 2024

ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	
		PERIODO DEL 01 AL 21 JUNIO DEL 2024	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	9	43
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	3	14.25
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	3	14.25
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	3	14.25
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS. -	AMBIENTE	3	14.25
TOTAL	-	21	100

1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS PERIODO DEL 01 AL 21 DE JUNIO DEL 2024

Grafica No. 1 Muestreo Realizado

Grafica No. 2. Porcentaje De Aceptabilidad Microbiológica De Alimentos.

OBSERVACIONES:

De acuerdo a la gráfica anterior de las nueve (9) muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia a tres (3) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 100% de aceptabilidad microbiológica de alimentos, arrojando porcentaje positivo lo que indica la correcta manipulación y preparación de los alimentos de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el periodo comprendido del 01 al 21 de junio del 2024.

Grafica No. 3. Criterios microbiológicos por fuera de los límites permisibles de los alimentos.

OBSERVACIONES:

En el periodo objeto comprendido del 01 al 21 de junio del presente año, los parámetros microbiológicos analizados se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes. De las nueve (09) muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia a tres (3) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría NO se obtuvieron resultados de rechazo de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de junio del 2024.

Grafica No. 4. Alimentos Implicados.

OBSERVACIONES:

En la fecha de análisis entre el 01 al 21 de junio de 2024, no se encontraron alimentos implicados con los denominados microorganismos indicadores de la calidad microbiana llamados *coliformes* o indicadores de la durabilidad, estos organismos, o productos metabólicos se presentan en determinados niveles dentro de los alimentos los cuales se utilizan para evaluar la calidad del alimento o para predecir la durabilidad del mismo, en estudio NO se detectó su presencia en alimentos del total de las nueve (09) muestras de alimentos analizadas de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de junio del 2024.

- Tipo de muestra: AGUA

Grafica No. 5. Porcentaje de aceptabilidad microbiológica del Agua.

De acuerdo a la gráfica anterior, de las tres (3) muestras de Agua analizadas en las Unidades de servicio en referencia a tres (03) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados de aceptabilidad microbiológica del 67% y 33% de rechazo en Agua de filtro con presencia de *mesófilos aerobios* se encuentra Fuera de los limites admisibles según resolución 2115 de 2007 del ministerio y protección social.

Todos los procesos, entre otros que tuvieron relación con el proceso de elaboración de alimentos, se realizaron utilizando agua hervida para minimizar riesgos de contaminación. Ya que El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.

El agua es utilizada generalmente para:

- Como ingrediente.
- Lavar y desinfectar frutas y verduras.
- Los procesos de limpieza y sanitización de equipos y superficies.
- Lavado de manos

- Tipo de muestra: MANIPULADOR

Tabla No. 1 Resultados manos del manipulador de alimentos

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD
Coliformes totales	0	UFC/ml
Coliformes fecales (E. coli)	0	UFC/ml

No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para limpieza y desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección del operador **UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023.**

➢ **CONTROL DE MANIPULADORES**

Los procesos de capacitación fueron reforzados con el fin de que el personal manipulador entendiera que no se deben descuidar los principios básicos de manipulación de alimentos ya que toda manipulación supone un peligro, por lo que se extremaron todas las medidas de higiene personal, para evitar la trasmisión de patógenos entre las superficies y/o alimentos entre sí.

- Tipo de muestra: AMBIENTE Y SUPERFICIES DE UTENSILIOS Y EQUIPOS

Tabla No. 2 Resultados Ambiente

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD
Mesofilos aerobios	0	UFC/20 min
Mohos y levaduras	0	UFC/20 min

Teniendo en cuenta que no existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de los parámetros para limpieza y desinfección, como medida preventiva para evitar contaminación por MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS, el valor límite admisible debe ir de acuerdo a la validación de los estándares establecidos y desarrollados en el plan de limpieza y desinfección por el operador **UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023.** el cual fue presentado a la interventoría con el fin de realizar la verificación de los resultados reportados en las tomas de muestras de superficies.

2. CONCLUSIONES

El desarrollo tecnológico de los últimos años con respecto a los alimentos, es un esfuerzo que hace el operador del programa PAE, UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023, acompañado por una adecuada capacitación al personal manipulador de alimentos con el fin de preservar la calidad del producto. En el periodo objeto de informe del 01 al 21 de junio del 2024, No hubo resultados microbiológicos fuera de los límites admisibles, se evidencio el 100% de aceptabilidad microbiológica en alimentos analizados que reflejan la aplicación efectiva de las buenas prácticas de manipulación de alimentos transmitida a través de programas de capacitación encaminados a minimizar riesgos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

El programa de muestreo aplicado por la firma interventora define el procedimiento de captación de muestras y fijar los criterios de decisión (aceptación o rechazo del lote), basándose en el análisis de un número preestablecido de unidades de muestra mediante métodos especificados. Para esto es imprescindible que las unidades de muestra seleccionadas sean representativas del lote al que pertenecen y, además, que se tomen al azar, es decir de forma aleatoria, para que tengan toda la misma probabilidad de ser elegidas como componentes de la muestra.

La muestra representativa utilizada, es aquella cuyas características son tan similares como sea posible, a las del lote de donde procede, es decir, en la muestra elegida han de estar representados, y en la misma proporción, todas las unidades aplicativas que componen las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Si las muestras no son apropiadamente recolectadas y manejadas de una forma aséptica, o no son representativas del lote muestreado, los resultados del laboratorio no tendrán sentido.

El objetivo de la toma de muestra es suministrar información sobre las características microbianas de los alimentos, que teniendo en cuenta criterios previamente convenidos, puedan ser útiles para la aceptación o rechazo de los lotes. Dicho objetivo determinará los detalles del procedimiento tales como tamaño de muestra, frecuencia, punto de recogida y la hora de la toma de muestra.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1938 DE 2023
Representante Legal

9530

SEGUIMIENTO SPQR

9531

ANEXO 51

Seguimiento a sugerencias, peticiones, quejas y reclamos período del 1 al 21 de junio de 2024

9532

SEGUIMIENTO A SPQR

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE	INFORME DE EJECUCIÓN PARCIAL No 06 PERIODO DEL 01 AL 21 DE JUNIO DE 2024.

RELACION DE CORRESPONDENCIAS ENVIADA Y RECIBIDA DEL MES DE JUNIO.

FECHA	REMITENTE	DESTINATARIO	ASUNTO	ACCIÓN REALIZADA	FECHA ENVÍO DE RESPUESTA	ESTADO
1/06/2024	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	U.T. PAE INTERNADOS 2023	NOVEDADES POR CLA INVERNAL CENTRO EDUCATIVO SAN JOSÉ DE LA POYATA - MANI.	SE SUSPENDIO EL SUMINISTRO PAE PARA LA SEDE SAN JOSÉ DE LA POYATA EN LAS SEMANAS DEL 03 AL 21 DE JUNIO.		CERRADO
4/06/2024	U.T. PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	SOLICITUD - RESTABLECIMIENTO EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.	SE INFORMA A INTERVENTORIA DE MANERA GENERAL EL ANALISIS TÉCNICO - JURÍDICO QUE SUSTENTA LA URGENTE NECESIDAD DE ADOPTAR LAS MEDIDAS DE GESTIÓN CONTRACTUAL PARA EL RESTABLECIMIENTO DEL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO, ANTE LA OCURRENCIA DE SITUACIONES QUE AFECTAN LA ECUACIÓN FINANCIERA.		CERRADO
4/06/2024	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	U.T. PAE INTERNADOS 2023	OFICIO 720-235 - CITACIÓN COMITÉ TÉCNICO DE DIRECCIÓN CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0006-2024 Y N° INTERNO 0202 DE 2024-02-16.	SE ASISTIÓ AL CÓMITE TÉCNICO DIRECTIVO EL DIA 07 DE JUNIO DE 2024 A LAS 2:30 PM EN EL DESPACHO DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA COBERTURA - SED.		CERRADO
4/06/2024	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	U.T. PAE INTERNADOS 2023	CITACIÓN A CÓMITE EXTRAORDINARIO - EVALUAR PRESTACIÓN DE SERVICIO EN LA SEDE SAN JOSÉ DE LA POYATA Y LA SEDE MIRALINDO, FRENTE A NOVEDADES PRESENTADAS POR LA TEMPORADA INVERNAL.	SE ASISTIÓ AL CÓMITE EXTRAORDINARIO EL DIA 05 DE JUNIO DE 2024 A LAS 8:30 AM EN LA DIRECCIÓN TÉCNICA COBERTURA EDUCATIVA.		CERRADO
4/06/2024	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	U.T. PAE INTERNADOS 2023	OFICIO INTER-RES-149-.2024 - NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EJECUTADO EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	SE PRESENTARON PLANES DE MEJORA DE SUBSANACIÓN DEL PERÍODO DE LA SEMANA DEL 27 AL 31 DE MAYO.	7/06/2024	CERRADO
6/06/2024	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	U.T. PAE INTERNADOS 2023	OFICIO INTER-RES-118A-.2023 - NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EJECUTADO EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	SE PRESENTARON PLANES DE MEJORA DE SUBSANACIÓN DEL PERÍODO DE LA SEMANA DEL 20 AL 24 DE MAYO.	7/06/2024	CERRADO
7/06/2024	U.T. PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	UTN . 0053 - SOLICITUD APLICACIÓN DE INTERCAMBIOS CORRESPONDIENTES A SEMANA 3 - MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO ALMUERZO, CENA RESIDENCIA ESCOLARES CONTRATO N. 1951 DE 2023-08-02	ACEPTACIÓN DEL INTERCAMBIO CORRESPONDIENTE A LA SEMANA 3 DEL 10 AL 16 DE JUNIO.		CERRADO

9533

SEGUIMIENTO A SPQR

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE	INFORME DE EJECUCIÓN PARCIAL No 06 PERIODO DEL 01 AL 21 DE JUNIO DE 2024.

RELACION DE CORRESPONDENCIAS ENVIADA Y RECIBIDA DEL MES DE JUNIO.

FECHA	REMITENTE	DESTINATARIO	ASUNTO	ACCIÓN REALIZADA	FECHA ENVIO DE RESPUESTA	ESTADO
11/06/2024	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	U.T. PAE INTERNADOS 2023	CITACIÓN A COMITE EXTRAORDINARIO.	SE ASISTIÓ AL COMITE EXTRAORDINARIO EL DIA 11 DE JUNIO DE 2024 A LAS 12:45 PM EN LA DIRECCIÓN TÉCNICA COBERTURA EDUCATIVA.		CERRADO
11/06/2024	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	U.T. PAE INTERNADOS 2023	OFICIO INTER-RES-152- 2024 - NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EJECUTADO EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	SE PRESENTARON PLANES DE MEJORA DE SUBSANACIÓN DEL PERÍODO DE LA SEMANA DEL 04 AL 07 DE JUNIO.	13/06/2024	CERRADO
12/06/2024	U.T. PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	NOVEDADES DE PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE POR PARO DE FECODE.	SE INFORMA A INTERVENTORIA NUESTRA PREOCUPACIÓN EN LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LOS INTERNADO POR POSIBLE PARO DE FECODE.		CERRADO
14/06/2024	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	U.T. PAE INTERNADOS 2023	CIRCULAR 0198 - SOCIALIZACIÓN DEL PLAN DE CONTIGENCIA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.	NOS CONECTAMOS PARA LA SOCIALIZACIÓN DEL PLAN DE CONTIGENCIA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EL DIA 14 DE JUNIO DE 2024 A LAS 4:00 PM POR MEDIO DEL LINK.		CERRADO
17/06/2024	U.T. PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	REPORTE DE PRESTACIÓN DE SERVICIO.	SE INFORMÓ A INTERVENTORIA SOBRE EL REPORTE DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS ATENDIDAS EN LA SEMANA DEL 17 AL 20 DE JUNIO DE 2024 Y LAS NOVEDADES REPORTADAS POR PARTE DE LOS RECTORES EN CUANTO AL PARO FECODE.		CERRADO
19/06/2024	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	U.T. PAE INTERNADOS 2023	OFICIO INTER-RES-159-2024 - CITACIÓN REUNIÓN SOCIALIZACIÓN LEY 2046 DE 2020 "COMPRAS PÚBLICAS LOCALES".	SE ASISTIÓ A LA REUNIÓN DE SOCIALIZACIÓN DE COMPRAS LOCALES EL DIA 20 DE JUNIO DE 2024 A LAS 09:00 AM EN LA DIRECCIÓN TÉCNICA COBERTURA EDUCATIVA - GOBERNACIÓN DE CASANARE.		CERRADO

9534

SEGUIMIENTO A SPQR

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE	INFORME DE EJECUCIÓN PARCIAL No 06 PERIODO DEL 01 AL 21 DE JUNIO DE 2024.

RELACION DE CORRESPONDENCIAS ENVIADA Y RECIBIDA DEL MES DE JUNIO.

FECHA	REMITENTE	DESTINATARIO	ASUNTO	ACCIÓN REALIZADA	FECHA ENVIO DE RESPUESTA	ESTADO
19/06/2024	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	U.T. PAE INTERNADOS 2023	OFICIO INTER-RES-158-.2024 - NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EJECUTADO EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	SE PRESENTARON PLANES DE MEJORA DE SUBSANACIÓN DEL PERÍODO DE LA SEMANA DEL 11 AL 14 DE JUNIO.	24/06/2024	CERRADO
19/06/2024	U.T. PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	ENTREGA DE CERTIFICACIONES, NIÑO A NIÑO, REMISIONES DE VÍVERES Y REMISIONES DE ASEO DEL MES DE MAYO.	SE HACE ENTREGA A INTERVENTORIA DE 14 CARPETAS DE CERTIFICACIONES, NIÑO A NIÑO, REMISIONES DE VÍVERES Y REMISIONES DE ASEO DEL MES DE MAYO DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS.		CERRADO
20/06/2024	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	U.T. PAE INTERNADOS 2023	OFICIO INTER-RES-160- 2024 - SOLICITUD SOPORTE DE PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL MES MAYO 2024.	SE REALIZÓ LOS PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL DEL MES MAYO Y EL PAGO DE LA LIQUIDACIÓN DE LA SEÑORA MARINA MENDIVELSO AYALA DE LA SEDE VÍCTOR GÓMEZ CORREDOR DEL MUNICPIO DE TAMARA.	4/07/2024	CERRADO
21/06/2024	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	U.T. PAE INTERNADOS 2023	OFICIO INTER-RES-161- 2024 - NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EJECUTADO EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.	NO SE ENVIÓ RESPUESTA DE ESTE OFICIO DEBIDO A QUE EL ACTA REALIZADA POR INTERVENTORIA ARROJO UN 100% LO QUE INDICA QUE ES MUY BUENO Y NO HABIA PLAN DE MEJORA POR REALIZAR.		CERRADO
22/06/2024	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	U.T. PAE INTERNADOS 2023	BENEFICIARIOS PAE RESIDENCIAS ESCOLARES MES DE JULIO - SEDE SAN JOSÉ DE LA POYATA DEL MUNICIPIO DE MANÍ	SE RESTABLECE EL SERVICIO EN LA SEDE EDUCATIVA SAN JOSÉ DE LA POYATA EN EL MES DE JULIO.		CERRADO
27/06/2024	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	U.T. PAE INTERNADOS 2023	PAGOS PENDIENTES DE SERVICIOS PÚBLICOS.	SE ADJUNTA EL PAGO DEL SERVICIO DE GAS, DE LAS I.E. SANTA IRENE DE TRINIDAD, I.E. EL TRIUNFO DE TRINIDAD, I.E. FRANCISCO LUCEA DE SAN LUIS DE PALENQUE, I.E. ALGARROBO DE CROCUE Y LA I.E LUIS HERNANDEZ VARGAS DE HATO COROZAL	1/08/2024	CERRADO

9535

SEGUIMIENTO A SPQR

ENTIDAD TERRITORIAL	DEPARTAMENTO DE CASANARE
MES DE REPORTE	INFORME DE EJECUCIÓN PARCIAL No 06 PERIODO DEL 01 AL 21 DE JUNIO DE 2024.

RELACION DE CORRESPONDENCIAS ENVIADA Y RECIBIDA DEL MES DE JUNIO.

FECHA	REMITENTE	DESTINATARIO	ASUNTO	ACCIÓN REALIZADA	FECHA ENVÍO DE RESPUESTA	ESTADO
27/06/2024	U.T. PAE INTERNADOS 2023	INTERVENTORÍA EDELMIRA SIERRA	ENTREGA DE CERTIFICACIONES, NIÑO A NIÑO, REMISIONES DE VÍVERES Y REMISIONES DE ASEO DEL MES DE MAYO.	SE HACE ENTREGA A INTERVENTORIA DE 7 CARPETAS DE CERTIFICACIONES, NIÑO A NIÑO, REMISIONES DE VÍVERES Y REMISIONES DE ASEO DEL MES DE MAYO DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS.		CERRADO

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTORA
CONTRATO DE CONSULTORIA 1958 de 2023

9536

Gmail LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

Novedades por ola invernal Centro Educativo San José La Poyata - Maní Recibidos PAE

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 1 de junio de 2024, 8:22
Para: Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>, LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

Buenas dias,

Se envía Novedad, frente al servicio PAE, IE La Poyata Residencia escolar. Esto para fines requeridos, frente al PAE.

Cordialmente,

Edelmira Sierra
R/L contrato 1938 de 2023
--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

Gmail - Fwd_ Novedades por ola invernal Centro Educativo San José La Poyata - Maní.pdf
111K

Gmail

9537

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Fwd: Novedades por ola invernal Centro Educativo San José La Poyata - Maní

PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

31 de mayo de 2024, 17:39

Buenas tardes ingeniera Edelmira, se envía Novedad, frente a la IE La Poyata. Esto para fines requeridos, frente al PAE.

Cordialmente,

Maria E. Paez C

Profesional contratada PAE, SEd.

Obtener Outlook para Android

From: Cent Educ San Jose de la Poyata <cesanjosedelapoyata@sedcasanare.gov.co>
Sent: Friday, May 31, 2024 5:27:12 PM
To: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>; PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Subject: Novedades por ola invernal Centro Educativo San José La Poyata - Maní

Debido a la inundación que en estos momentos atraviesa el Centro Educativo San Jose de La Poyata, es imposible ingresar a clases en esas condiciones, por lo que según pronósticos de duración de la creciente es necesario suspender el suministro PAE para la poyata por las semanas del 03 al 21 de junio, tanto internos como externos.

También las actividades de internado quedan suspendidas, y el personal de aseo de la institución. La secretaria seguiría cumpliendo sus labores desde un lugar seguro.

Para la sede San Joaquín de Garibay, sigue funcionando normalmente y para la sede limonal me informa una docente que fue asignada para cubrir la licencia por enfermedad hasta el 15 de junio, Lo que implicaría atender en alimentación los niños estas dos semanas del 03 al 14 de junio.

Att

ARISTOBULO FIGUEROA MUJICA
Cel rectoría 3219355806
Cel Personal 3112652351
Emial. cesanjosedelapoyata@sedcasanare.gov.co

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

9538

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
NIT. 901.738.878-6

Yopal, junio 4 de 2024

Recibí: Jenyffer calderón 05-06-2024

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesorías y Consultorías
Interventora Contrato 1951 de 2023

ASUNTO: Solicitud - Restablecimiento equilibrio económico del contrato.

REF: **REF**: Contrato de prestación de servicios No. Secop II CAS-OAJ-LP-009-2023 y No. Interno 1951,suscrito entre la **GOBERNACIÓN DE CASANARE** y la **UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023**.

Cordial saludo,

En el marco de la ejecución del contrato citado en referencia, de manera respetuosa me dirijo a esa entidad, con el fin de comunicar de manera general el análisis técnico – jurídico que sustenta la urgente necesidad de adoptar las medidas de gestión contractual para el restablecimiento del equilibrio económico del contrato, ante la ocurrencia de situaciones que afectan la ecuación financiera, conforme a las siguientes consideraciones:

Una vez efectuado el análisis económico de los factores que integran los costos de ejecución de las actividades contractuales, la UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023 ha identificado algunas inconsistencias respecto a los registros oficiales en la focalización de los estudiantes beneficiarios.

Lo anterior, conforme a la siguiente descripción de la información que integra el costeo realizado por la Secretaría de Educación para el presente proceso de contratación, a saber:

Al respecto, del análisis técnico – económico realizado, surge una notoria diferencia en la información obtenida de los datos reales conforme a la ejecución del servicio efectivamente prestado por esta Unión Temporal, lo cual se describe a continuación:

Como se observa, la Unión Temporal se encuentra afectada por la configuración de un desequilibrio económico del contrato equivalente a un valor que supera actualmente los 400 millones de pesos, situación derivada de los registros de focalización de los estudiantes entregada por el SIMAT.

De tal manera, consideramos que la situación aquí informada conlleva a la afectación del equilibrio económico del contrato que obliga a las partes a considerar su existencia, pero también a determinar de manera directa las medidas para el efectivo restablecimiento.

En torno a este asunto, resulta pertinente referir de manera general el significado doctrinario y alcance del principio del equilibrio financiero del contrato, para lo cual cobra sustento lo indicado por Colombia Compra Eficiente a través de diferentes conceptos, v.gr., el concepto No. C-108 de 2023, el cual enseña:

> *"EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO – Definición Sobre el principio del equilibrio financiero del contrato, el Consejo de Estado ha señalado que consiste "en garantizar el mantenimiento de la igualdad o equivalencia entre derechos y obligaciones surgidos al momento de proponer o de contratar, según el caso, de manera que si se rompe por causas sobrevinientes, imprevisibles y no imputables a quien resulte afectado, las partes adoptarán las medidas necesarias para su restablecimiento, so pena de incurrir en una responsabilidad contractual tendiente a restituir tal equilibrio" 1 . En concordancia, la doctrina ha indicado que con este principio, también denominado "el de la honesta equivalencia de prestaciones", se privilegia el carácter conmutativo o sinalagmático que, por regla general, tiene el contrato estatal, "lo que significa que las prestaciones (derechos y obligaciones) asumidas por una parte contractual se entienden como equivalentes a las de la otra parte y obliga a la adopción de medidas tendientes a garantizar que esa igualdad existente en términos económicos al tiempo de su celebración se conserve y permanezca intacta durante su ejecución, y a que se restablezca esa equivalencia en caso de su ruptura por circunstancias o causas sobrevinientes, imprevisibles e imputables o no a ellas"[2]*
>
> *Conforme a lo anterior el equilibrio financiero del contrato se constituye en un principio medular de la contratación estatal que busca precisamente mantener las mismas condiciones existente al tiempo de su celebración, de tal suerte que las prestaciones de las partes permanezcan hasta su terminación. De este modo, si la equivalencia entre las prestaciones se quebranta por causas no imputables a quien resulte afectado es necesario adoptar las medidas correspondientes para restablecer la ecuación contractual. Además de lo previsto en el artículo 27 de la Ley 80 de 1993, la obligación de mantener el equilibrio económico del contrato se encuentra establecida en diferentes disposiciones de dicha Ley. En efecto, el numeral 3 del artículo 4 ibidem señala que las entidades estatales solicitarán la actualización o la revisión de los precios cuando se produzcan fenómenos que alteren en su contra el equilibrio económico o financiero del contrato. Asimismo, el numeral 8 del artículo en comento señala que las entidades deberán adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución del contrato las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de proponer en los casos en que se hubiere realizado licitación o concurso, o de contratar en los casos de contratación directa, para lo cual se emplearán los mecanismos de revisión y reajuste de precios*

Así mismo, el concepto refiere la necesidad de la determinación de medidas tendientes al restablecimiento del equilibrio económico del contrato, previa demostración de la gravedad y que no corresponde a un riesgo propio de la actividad, en los siguientes términos:

> *"EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO – Restablecimiento - Medidas En lo que atañe a la procedencia del restablecimiento del equilibrio económico del contrato cuando este se vulnera, en cualquiera de los eventos anteriormente expuestos, la jurisprudencia ha señalado que para estos efectos es imperativo la prueba del menoscabo, demostrar que este es grave y que además no corresponde a un riesgo propio de la actividad que deba ser asumido por una de las partes contractuales. [...] Bajo estas consideraciones y más allá de las distintas posturas que se han generado al interior del Consejo de Estado en torno a la*

[2] 2 IBAÑEZ NAJAR, Jorge Enrique. La conmutatividad del contrato estatal y su equilibrio económico y financiero. La obligación de conservarlo, su ruptura y la obligación de restablecerlo según la ley y la jurisprudencia. En: PALACIO JARAMILLO, María Teresa (editora académica). Contratos Estatales. Tomo II. 2022. Bogotá: Universidad del Rosario. P. 630

oportunidad de la reclamación del restablecimiento del equilibrio económico del contrato, lo relevante de lo expuesto, para efectos de la consulta, es que este restablecimiento podrá realizarlo directamente la administración durante el desarrollo del contrato adoptando las medidas necesarias que aseguren la efectividad de los pagos y reconocimientos al contratista que haya lugar. Estas medidas podrán materializarse a través de los distintos acuerdos que suscriban las partes como prórrogas, adiciones, otrosíes o cualquier acuerdo modificatorio que se considere necesarios para solventar el desequilibrio del contrato de acuerdo con las particularidades de cada caso. Igualmente, podrá efectuarse dicho reconocimiento por parte del juez mediante el ejercicio de la acción judicial correspondiente.

(...)

En armonía con lo anterior, la doctrina ha señalado que: "durante la vigencia del contrato, esto es, el periodo que comprende el interregno que va desde el perfeccionamiento del contrato (acuerdo sobre el objeto y la contraprestación elevado a escrito al tenor del art. 41 inc 1° de la Ley 80 de 1993) hasta su liquidación, los contratantes tienen la potestad de pactar lo que consideren necesario a efectos de reequilibrar la ecuación contractual, por ejemplo, pueden ajustar la cuantía, las condiciones de ejecución, las formas de pago, los costos financieros y los interés, en el evento en que los haya27". (Énfasis por fuera de texto).

Así la cosas, con fundamento en el EGCAP, en la jurisprudencia y en la doctrina se puede concluir que cuando se presenten situaciones que generen el desequilibrio económico del contrato y previa revisión de su procedencia conforme el análisis del caso concreto, la entidad deberá adoptar las medidas correspondientes para su restablecimiento, si a ello hay lugar, para lo cual tiene la potestad para suscribir los acuerdos necesarios sobre cuantía, condiciones, forma de pago, etc."

En ese orden solicitamos respetuosamente ante esa Secretaría, se determinen oportunamente las acciones necesarias para el restablecimiento del equilibrio financiero del contrato como mecanismo directo que permita garantizar la prevalencia de los principios de la contratación estatal como normas de conducta en la relación negocial. Para tal efecto consideramos la necesidad de convocar oficialmente a las partes contratantes a la realización de mesa técnica, como escenario inicial que permita sustentar la correspondiente motivación y la toma asertiva de las decisiones que procedan de conformidad.

Agradecemos la gestión ofrecida al respecto y la oportunidad en la respectiva respuesta.

Con toda atención,

Firma **UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023**
Nit. 901.738.878-6
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
CC: 91.511.562 de Bucaramanga

9541

Gmail LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

Fwd: Citaciòn Comitè Tècnico de Direcciòn Contrato Interadministrativo No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0006-2024 Y NUMERO INTERNO 0202 DE 2024-02-16

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com> 4 de junio de 2024, 17:06
Para: Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>, LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

Cordial saludo,

Envio citación a Comité tecnico

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

---------- Forwarded message ---------

De: **cobertura** <cobertura@sedcasanare.gov.co>
Date: vie, 31 may 2024 a las 17:09
Subject: Citaciòn Comitè Tècnico de Direcciòn Contrato Interadministrativo No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0006-2024 Y NUMERO INTERNO 0202 DE 2024-02-16
To: Interventoriaresidenciaescolar <Interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>, uwascasanare <uwascasanare@gmail.com>
Cc: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>, Nelson Leonardo Gonzalez <nelson.gonzalez@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes

Señores
INTEGRANTES COMITÈ TÈCNICO DE DIRECCION CONTRATO 1951 DE 2023
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ-R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 1938 DE 2023
Email: interventoriaresideniaescolar@gmail.com
YUBIGILDO CAMARGO DUARTE- R/L Cabildo Indígena del Resguardo Chaparral Barro negro de Sácame, Támara Hato Corozal
Email: uwascasanare@gmail.com

Cordial saludo

Asunto: Citación Comité Técnico de Dirección Contrato Interadministrativo No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0006-2024 Y NUMERO INTERNO 0202 DE 2024-02-16

Atentamente,

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

9542

Secretaría de Educación Gobernación de Casanare

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

OFICIO 720-235 SEÑORES INTEGRANTES COMITÈ TÈCNICO DE DIRECCIÒN CONTRATO 1951 DE 2023_1.PDF
523K

9543

Gobernación de Casanare

720.200.20 .720 235

Yopal, 31 de mayo de 2024

Señores:
INTEGRANTES COMITÉ TÉCNICO DE DIRECCIÓN CONTRATO 1951 DE 2023
Edelmira Sierra Gutiérrez - Representante Legal Contrato de Consultoria 1938 de 2023
interventoriaresidenciaescolar@gmail.com
Yubigildo Camargo Duarte - Representante legal Cabildo indígena del Resguardo Chaparral y Barro negro de Sacama, Tamara y Hatocorozal
uwascasanare@gmail.com

Asunto: Citación comité técnico de Dirección contrato interadministrativo No SECOP II CAS-OAJ-CDCI-0008-2024 y No INTERNO 0202 de 2024-02-16

Cordial Saludo,

De acuerdo al seguimiento del contrato de consultoria 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 RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"* de manera atenta, me permito citar a comité de Dirección para el día 07 de junio de 2024 a las 2:30 p.m. en el despacho de la Dirección Técnica de cobertura- SED, con el fin de tratar tema bajo oficio radicado CAS2024ER007191, *manifestación de inconformidad ante el proceso asistido por la interventoria con contrato de consultoria 1938 de 2023* y dar seguimiento a la ejecución del contrato interadministrativo No 0202 de 2024 que tiene como objeto *"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL BARRONEGRO EN MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES"*.

Al caso que alguno de los representantes legales no asista, deberán anexar poder amplio suficiente autenticado por el representante legal al asistente delegado con el fin de tomar decisiones dentro de la ejecución de los contratos en mención.

Atentamente,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
Director Técnico de Cobertura Educativa
Según Decreto 046 de 13 de febrero de 2024

Proyectó: Jely Andrea Jiménez Mecha
Profesional Contratado CPSP 1971 de 2023.

Elaboró: Natalia Brigith Ramírez Huertas
Pasante/Practicante

9544

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

Fwd: Citacion comite Extraordinario

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
4 de junio de 2024, 17:49
Para: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>

Buenas tardes,

Por medio del presente correo, me permito enviar citación comité extraordinario:
Lugar: Dirección técnica de cobertura educativa
Fecha: 05 de junio de 2024
Hora: 8:30 Am

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

---------- Forwarded message ---------
De: **EDELMIRA SIERRA** <interventoriaesgpae@gmail.com>
Date: mar, 4 jun 2024 a las 17:04
Subject: Fwd: Citacion comite Extraordinario
To: <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE** <pae@sedcasanare.gov.co>
Date: mar, 4 jun 2024 a las 11:47
Subject: Citacion comite Extraordinario
To: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventoría contrato de prestación de servicios No 1036 de 2024
Interventoría contrato de prestación de servicios No 1951 de 2023

ASUNTO: Citación comité técnico extraordinario

Cordial Saludo.

9545

Por medio del presente se realiza citación a comité técnico extraordinario, con el fin de evaluar la prestación del servicio de alimentación escolar en las IE la Poyata (Internos y externos) y Miralindo frente a las novedades presentadas por temporada invernal.

Lugar: Dirección técnica de cobertura educativa
Fecha: 05 de junio de 2024
Hora: 8:30 Am

Sin otro particular.

NELSON LEONARDO GONZALEZ AMADOR

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

9546

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

NOTIFICACIÓN VISITAS SMC PAE-RE SEMANA 27 AL 31 DE MAYO 2024

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Para: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>, Andrea Calderon <andreacalderon61@gmail.com>

4 de junio de 2024, 18:38

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT PAE INTERNADOS 2023 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023.

--
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Asesoría y consultoría

ACTAS SMC-RE 27-31 mayo.pdf
12464K

9547

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 04 de junio de 2024
Oficio No. INTER-RES-149-2024

Señor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R/L UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PAE EJECUTADO EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Respetado Doctor,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1938 de 2023, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, me permito informar los reportes de visitas técnicas realizadas por el equipo interventor, al Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera la UT PAE INTERNADOS 2023 a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 1951 de 2023.

No	FECHAS	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
	28/05/2024	TRINIDAD	IE POZO PETROLERO	PRINICIPAL INTERNADO	77,14%	Aceptable
2.	31/05/2024	RECETOR	IE FERNANDO RODRIGUEZ	PRINICIPAL INTERNADO	91,43%	Bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de gran importancia para el desarrollo del programa, se requiere que las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor generen planes de mejoramiento que sean implementados con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan. Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría en (8) folios.

Sin otro particular,

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

9548

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Trinidad.
Fecha de la visita:	28 05 2024	Hora inicio:	04:40 AM.	Institución educativa:	Pozo Petroleros.
Operador:	UT AAE INTERNADO 23	Hora terminación:		Sede educativa:	Residencia.
Contrato de prestación de servicios No.	1957/2023.	Tipo de Complemento:	Residencias escolares ✓	Almuerzos	No de servicios:

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

	Condiciones higiénico sanitarias	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion 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	Barrera de protección de vidrio ventanas del área de preparación 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.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	0	Sanitarios compartidos.
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,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	No se cuenta con registro de abril del mes de mayo.
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 se cuenta con registro.
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 evidencio certificado en sitio
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	Se sugiere mantener un solo recipiente e identificado.
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 encuentre en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1.	

9549

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2014	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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 cuenta con registro.
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	0	No se cuenta con certificado medico.
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	1	
32	El roculado 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	NO	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, 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	

9550

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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	Hornallas no funcionan correctamente.
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 ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	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:	77.14 %

Observaciones

Se realiza visita técnica de requerimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar PAE en el comedor de la sede Ramon de la I.E. Rio Tolomeo. La materia prima almacena como verduras se observan en buen estado. las frutas se refrigeran los abarrotes se disponen en recipientes con tapas

Se observó una serie de falencias en el area de almacenamiento y preparación, se realizo la respectiva observación y corrección de manera completa. Sin embargo, el personal refiere que no existe un buen engranaje laboral con el personal de mayordomía. Razón por el cual se presentan ordenes no ordenadas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nelson Ruiz Tirado	Nombre: Maria Alejandra M.M
Documento: 1.010.166.484.	Documento: 1116668607
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

9551

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Tauro.		
Fecha de la visita:	28/05/2024	Institución educativa:	Pozo Petrolero.			
Operador:	UT PAE INTERNADO/23	Sede educativa:	Horizonte			
Contrato de prestación de servicios No:	1957/23.	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne enrebollada – Arroz Blanco – Papa Salcida – Ensalada de espinaca, tomate y zanahoria – Jugo de Mango – Agua Potable.				
Intercambios	Alimento:	—			
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por: —

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

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 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.	N.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 caracteristicas 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.	N 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:		86.67 %
Observaciones		

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nelson Ariel Ibarra	Nombre: Yeimis Alejandra M.
Documento: 010.166.434	Documento: 1116668607
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: ECONOMISTA

9882

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDEIMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 03
CODIGO: FO-A7-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: Trinidad.

Fecha de la visita: 28-05-24. — Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria. — Institución educativa: Pozo Petolero — Sede educativa: Residencia.

Operador: UT CNE INTERNADO 123 — Contrato de prestación de servicios No.: 195/23 — No Servicios: — Tipo de Complemento: — Almuerzo: — Residencias escolares: ✓

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T°C	Temperatura final de cocción: Cumple	Temperatura final de cocción: No cumple	Temperatura distribución inicial: T°C	Temperatura distribución inicial: Cumple	Temperatura distribución inicial: No cumple	Temperatura distribución final: T°C	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Completa: Cumple	Completa: No cumple
Carne Guebollado.	Carne Guebollado.	✓		97 g	93 g	86 g	92 g	90 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Arroz Blanco.	Arroz Blanco.	✓		141 g	163 g	136 g	147 g	146 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Papa Salada	Papa Salada.	✓		87 g	74 g	109 g	91 g.	95 g.		✓	✓		✓		✓		✓													✓
Ensalada de espinaca, tomate y zanahoria.	Ensalada de espinaca, tomate y zanahoria.	✓		85 g	85 g	93 g	87 g.	80 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Jugo de Mango.	Jugo de Mango.	✓		240 cc	256 cc	262 cc	252 cc.	200 cc.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Agua Potable.	Agua Potable	✓		216 g	220 g.	214 g.	216 g.	200 cc.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

Observaciones:

Porcentaje de cumplimiento: 85.3. %

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: [illegible] Diaz Lozano	Nombre: x Maria Alexandra [illegible]	Nombre:
Documento: 1.010.166.434.	Documento: x 1116688607	Documento:
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: x Economista	Cargo:

Educación	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	9553

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Recetor
Fecha de la visita:	31052024	Hora inicio:	8:20	Institución educativa:	Fernando Rodriguez
Operador:	UTPAE internados 2023	Hora terminación:	12:50	Sede educativa:	Principal
Contrato de prestación de servicios No.	1951 - 2023	Tipo de Complemento:	Residencias escolares: X	Almuerzos	No de servicios: 18

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

	Condiciones higiénico sanitarias Edificaciones e instalaciones	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion 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 liquido, 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 evidencian soportes.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N.A	
	Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: Diario	1	9554
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 vehiculo 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	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	NO	
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Implementar protocolo
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 caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	

Educación	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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	9555
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso	N.O	
43	Las temperaturas para los alimentos frios 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	Insuficientes(9) pocillos y 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	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 térica 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: 91,43 %

Observaciones

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación modalidad de atención preparada en sitio en la unidad aplicativa Fernando Rodriguez principal programa de Residencias escolares.

- Se identifican las fuentes de abastecimiento de agua para realizar las actividades en el comedor escolar
- Se observa materia prima en cantidad y calidad en buenas condiciones y cumplimiento con lo establecido contractualmente.
- Se realiza toma de muestras de alimentos para analisis de laboratorio.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Ing. Estela Correa.	Nombre: Nelsy Ayola
Documento: 23770291	Documento: 47439051
Cargo: Supervisor PAE.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

9556

Gmail

LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

NOTIFICACION DE ACTAS SMC

1 mensaje

INTERVENTORIA RESIDENCIAS ESCOLARES <interventoriaresidenciaescolar@gmail.com>
Para: LAYNIKER ORTIZ GARCIAS <utinternados2023@gmail.com>

6 de junio de 2024, 18:03

Buen dia:

Para su conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular,

--

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

R/L Asesoría y consultoría

Oficio Res-118A-2024-06062024190909.pdf
5855K

9557

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 24 de mayo de 2024
Oficio No. INTER-RES-118A-2023

Doctor
CARLOS ANDRES DUARTE VALENZUELA
R.L: UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS 2023
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Cordial saludo Señor Duarte,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0914 de 2023, que tiene por objeto **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** "me permito informar los reportes de visitas realizadas por el equipo interventor, para la ejecución del contrato en mención, mediante los cuales se evalúa la calidad y cumplimiento de los servicios de entrega de raciones alimentarias modalidad preparado en sitio y/o industrializada ofrecidos por la empresa contratista.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE	CONCEPTO
21/5/2024	TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE	88.5%	BUENO
21/5/2024	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	71.4%	ACEPTABLE

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

Sin otro particular,

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

Anexos: 8 folios