1223

ANEXO 23

Documentos de vehículos

1244

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10026813075

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
WDT946	CHEVROLET	COLORADO	2023

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.776	BLANCO NIEBLA	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD K_g/PSJ
CAMIONETA	DOBLE CABINA	DIESEL	4

NÚMERO DE MOTOR: LWN F221321137 — REG: N — VIN: 9BG148MK0PC407626

NÚMERO DE SERIE: 9BG148MK0PC407626 — REG: N — NÚMERO DE CHASIS: 9BG148MK0PC407626 — REG: N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): CABALLERO BOTELLO FREDDY GERARDO — IDENTIFICACIÓN: C.C. 1092155443

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE: ******

POTENCIA HP: 197

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 482022000422365

IE: I

FECHA IMPORT.: 06/07/2022

PUERTAS: 4

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - BANCO DAVIVIENDA SA

FECHA MATRICULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
04/08/2022	04/08/2022	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL YOPAL



LT07001591181

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

TARJETA DE OPERACIÓN

No.445850

DATOS VEHÍCULO

No. DE PLACA:	WDT946	**AÑO MODELO:**	2023
CLASE DE VEHÍCULO:	CAMIONETA	**MARCA:**	CHEVROLET
TIPO DE CARROCERIA:	DOBLE CABINA	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CAPACIDAD DE PASAJEROS:	**SENTADOS:** 4	**DE PIE:**	
CARGA:		**MODALIDAD DE SERVICIO:**	ESPECIAL
LÍNEA:	COLORADO		
NIVEL DE SERVICIO:			
RADIO DE ACCIÓN:	NACIONAL		

DATOS EMPRESA

RAZÓN SOCIAL EMPRESA:	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S.
NIT:	901337799
DIRECCIÓN DE LA EMPRESA:	CARRERA 3 4 50
CIUDAD/MUNICIPIO:	SAN LUIS DE PALENQUE
FECHA DE EXPEDICIÓN:	23-08-2024
VIGENCIA:	**DESDE:** 23-08-2024 **HASTA:** 23-08-2026
AUTORIDAD QUE EXPIDE:	DIRECCION TERRITORIAL BOYACA

FIRMA DEL FUNCIONARIO

1246

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

PREVISORA SEGUROS

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL		HASTA LAS 23:59 HORAS DEL	
2023-07-24		2023-07-26		2024-07-25

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/ENSTROS	MODELO
2608004177506000	WDT946	INTERMUNICIPAL	PUBLICO	2776	2023

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
4	CHEVROLET	DOBLE CABINA

LÍNEA VEHÍCULO	No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
COLORADO	LWNF221321137	9BG148MK0PC407626	9BG148MK0PC407626	0.00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
CABALLERO BOTELLO, FREDDY GERARDO	3144422774	CC	1092155443	YOPAL

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1324	26	999926	0	YOPAL

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
910	$ 353500	$ 183800	$ 2100

TOTAL A PAGAR

$ 539400

Paola Hernandez

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13 [1]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	701,68 [2]	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	8,77	
	HASTA 180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

[1] Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.
[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

RECUERDE QUE:

- Es obligatorio portar la póliza de SOAT sin importar el medio de entrega escogido ante La Previsora S.A.
- La autoridad de tránsito podrá requerir la póliza en cualquier momento, usted podrá presentarla en los siguientes medios: impresión física en papel de seguridad; impresión física en papel común tamaño carta con código QR; en formato PDF con código QR, el cual se puede descargar del correo electrónico y/o el mensaje de texto con el link de consulta, enviado por La Previsora S.A.
- En caso de tener inquietudes sobre el proceso, marque desde su teléfono móvil al #345, para recibir la asesoría necesaria.

Se debe imprimir la póliza, que se envía a su correo electrónico como respaldo a la información guardada en su teléfono móvil, esto con el fin de evitar inconvenientes con la autoridad de tránsito.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el cobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Cláusula de Coexistencia de Pólizas:

En concordancia con lo dispuesto en la Circular Externa 021 de 2017, emitida por la Superintendencia Financiera de Colombia, LA PREVISORA S.A. podrá de manera unilateral y exclusivamente a favor del consumidor, modificar la vigencia de la póliza, cuando al momento de registrar la misma en el RUNT, se constate que existe una póliza vigente. En estos casos, LA PREVISORA S.A., modificará la vigencia en su fecha de inicio, teniendo como referente la fecha de vencimiento de la póliza que se encuentra

Habeas Data:

Declaro que de forma previa, al momento de la emisión de esta póliza, he autorizado a LA PREVISORA S.A. Compañía de seguros, para que consulte, almacene, administre, transfiera la información personal suministrada durante el proceso de emisión de esta póliza, directamente o por medio de terceros o aliados comerciales, para registrarme en sus bases de datos, informarme por medios escritos, correo electrónico, llamadas telefónicas, envío de mensajes de texto y/o utilizando aplicaciones de mensajería instantánea, todo lo relacionado con la emisión, modificación, o anulación de la(s) póliza(s) que he adquirido, todo lo relacionado con este contrato, para estudios estadísticos internos de la compañía de seguros, gestionar campañas de mercadeo y/o comerciales relacionados con la(s) póliza(s) que adquiera, así como de otros ramos de seguros que maneja LA PREVISORA S.A. enviarme información derivada de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.
Declaro que se me ha informado que, como Titular de información tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar prueba de autorización que he otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos una vez al mes, que podré ejercerlos en la calle 57 # 9-07 en la ciudad de Bogotá, por medio del teléfono 3487555, y que para más información sobre el tratamiento de mis datos es posible acceder a la Política de

1247

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL PARA VEHICULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

COLECTIVA PASAJEROS

Expedida en	Sucursal Expedidora	Cod. Sucursal	Punto de Venta	Cod. Punto	Ramo	No.Póliza	No. Grupo
YOPAL	AGENCIA YOPAL	57	NINGUNO	0	31	57-31-101000020	0

Clase de Documento	No. De Documento	Fecha Expedición			Vigencia						No de Días
					Desde las 24 horas del			Hasta las 24 horas del			
		Día	Mes	Año	Día	Mes	Año	Día	Mes	Año	
EMISION ORIGINAL	0	03	04	2024	05	04	2024	05	04	2025	365

DATOS DEL TOMADOR

Nombre : TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S — Identificación : 901.337.709-1

Dirección : CR. 3 NRO. 4 - 50 — Ciudad : SAN LUIS DE PALENQUE, CASANARE — Teléfono : 3123608423

DATOS DEL ASEGURADO

Asegurado : CABALLERO BOTELLO, FREDDY GERARDO — Identificación : 1092.155.443

Dirección : TV 18 NRO. 14 - 43 — Ciudad : YOPAL,CASANARE — Teléfono : 3144422774

DATOS DEL BENEFICIARIO

Beneficiario : TERCEROS AFECTADOS O LOS DE LEY

DETALLE DE COBERTURAS

DESCRIPCION DEL VEHICULO

ITEM: 0 PLACA: WDI946 CLASE: PICK UP MARCA: CHEVROLET SERVICIO: PUBLICO MODELO: 2023
CHASIS: 9BG148MB3PC407626 MOTOR: LWHF221321337 No PASAJEROS: 5 TRAYECTO: ESPECIAL

AMPAROS	VALOR ASEGURADO	DEDUCIBLES % MINIMO
MUERTE ACCIDENTAL	100 SMMLV	
INCAPACIDAD PERMANENTE	100 SMMLV	
INCAPACIDAD TEMPORAL	100 SMMLV	
GASTOS MEDICOS	100 SMMLV	
AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA	
AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO CIVIL	SI AMPARA	
AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA	

OBSERVACIONES

Valor Asegurado Total	Valor Prima	Gastos Expedición	IVA	RUNT	Total a Pagar	Facturación
$ *******260,000,000.00	$ *****128,000.00	$ *********0.00	$ ******24,320.00	$ *******2,000.00	$ *****152,320.00	ANUAL/ANTICIPADA

INTERMEDIARIO			COASEGURO		
Nombre	Clave	% de Part.	Nombre Compañía	% Part.	Valor Asegurado
ANDRES FERNANDO GALINDO LUNA	220433	100.00			

PLAN DE PAGO: CONTADO

-TÉRMINO PARA EL PAGO DE LA PRIMA: CONFORME AL PACTO EN CONTRARIO QUE PREVEE EL ARTÍCULO 1068 DEL CÓDIGO DEL COMERCIO, LAS PARTES ACUERDAN QUE EL PAGO DE LA PRIMA SE HARÁ A SEGUROS DEL ESTADO S.A., DENTRO DE LOS 0 DÍAS CALENDARIO SIGUIENTES A LA FECHA DE INICIACIÓN DE LA VIGENCIA INDICADA EN LA CARATULA DE LA PRESENTE PÓLIZA.

-TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO DE SEGURO: LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA PÓLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRÁ LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO AL ASEGURADOR PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASIÓN DE LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA.

HACEN PARTE DE LA PRESENTE PÓLIZA, LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA FORMA E-RCCPTP-032A-M3, ADJUNTA.

PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES:
DIRECCIÓN: CARRERA 7 NO. 23 - 64 TELÉFONO: 3102010300 - YOPAL
USTED PUEDE CONSULTAR ESTA PÓLIZA EN WWW.SEGUROSDELESTADO.COM

57-31-101000020

FIRMA AUTORIZADA

FIRMA TOMADOR

1248

ANEXO 24

Documentos de conductores

1249

4205

PERSONAL OPERATIVO
TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S
NIT: 901.337.799 - 1

RES. MINISTERIO DE TRANSPORTE N°20203040007515 "Servicio Especial"





Oficinas Casanare: San Luis de Palenque Cra 03 N°-04-50, Yopal Calle28 N° 23-14, Hato Corozal Calle 12 N°11-65
correos:faiberstransabana@gmail.com-gestion.transabana@gmail.com, Cel. 312 3608423

1250

1264

PERSONAL OPERATIVO
TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S
NIT: 901.337.799 - 1

RES. MINISTERIO DE TRANSPORTE N°20203040007515 "Servicio Especial"

REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN
No. 79124044

NOMBRE
MILCIADES ACOSTA LIMA

FECHA DE NACIMIENTO
01-07-1964

GRUPO SANGUINEO-RH
O+

FECHA DE EXPEDICION
06-06-2022

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR



FIRMA DEL FUNCIONARIO

FIRMA TITULAR

CATEGORIAS AUTORIZADAS			
CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS	06-06-2030	PARTICULAR
C2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS	06-06-2028	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC0706063901 3

1251

ANEXO 25

Seguridad social de conductores periodo del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024

aportes en línea

Planilla Resumen

125 2

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901137799	1	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE La SABANA SAS	S - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CARRERA 13 H 19-27	YOPAL-CASANARE	6350000	N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-08	2024-09	2024090408154617500039	9472156699	E	2024/09/13	2024/09/04	BANCO AV VILLAS	0	$3,634,600

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

No.	EMPLEADO Identificación	Nombre	NOVEDADES	PENSION Codigo	Dias	IBC	Aporte	SALUD Codigo	Dias	IBC	Aporte	CCF Codigo	Dias	IBC	Aporte	RIESGOS Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	PARAFISCALES Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL : PRINCIPAL (12 Afiliados)																									
Centro de Trabajo: RIESGO-01 (1 Afiliados)						$1,300,000	$384,800			$1,300,000	$52,000			$1,300,000	$52,000			$1,300,000		$6,800		$0	$0		$318,800
Ciudad: YOPAL Depto: CASANARE (1 Afiliados)						$1,300,000	$384,800			$1,300,000	$52,000			$1,300,000	$52,000			$1,300,000		$6,800		$0	$0		$318,800
1	CC	1090469510	JAIMES GONZALEZ ELIANA ANDREA	23030 1	30	$1,300,000	$384,800	EPS017	30	$1,300,000	$52,000	CCF44	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	0.522%	$6,800	30	$0	$0	N	$318,800
Centro de Trabajo: RIESGO 4 (2 Afiliados)						$2,600,000	$416,000			$2,600,000	$104,000			$2,600,000	$104,000			$2,600,000		$113,200		$0	$0		$737,200
Ciudad: YOPAL Depto: CASANARE (2 Afiliados)						$2,600,000	$416,000			$2,600,000	$104,000			$2,600,000	$104,000			$2,600,000		$113,200		$0	$0		$737,200
2	CC	1116021630	BERNAL RODRIGUEZ LAURA VANESSA	23030 1	30	$1,300,000	$384,800	EPS025	30	$1,300,000	$52,000	CCF44	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	4.350%	$56,600	30	$0	$0	N	$368,600
3	CC	9421040	ROMERO RAMOS LUIS ALEJANDRO	23-14	30	$1,300,000	$384,800	EPS017	30	$1,300,000	$52,000	CCF44	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	4.350%	$56,600	30	$0	$0	N	$368,600
Centro de Trabajo: RIESGO 5 (9 Afiliados)						$8,140,031	$1,881,000			$8,140,031	$326,500			$9,356,426	$382,600			$8,142,031		$344,900		$0	$0		$2,578,800
Ciudad: YOPAL Depto: CASANARE (9 Afiliados)						$8,140,031	$1,881,000			$8,140,031	$326,500			$9,356,426	$382,600			$8,142,031		$344,900		$0	$0		$2,578,800
4	CC	7910484	MOJOTA LIMA MARCIANO	23030 1	30	$1,300,000	$384,800	EPS025	30	$1,300,000	$52,000	CCF44	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	6.960%	$90,500	30	$0	$0	N	$495,300
5	CC	1118549616	CUCUNUBA FLOREZ SERGIO YOBANY	23030 1	22	$953,334	$282,400	EPS005	22	$953,334	$38,200	CCF44	22	$953,334	$38,200	14-23	22	$953,334	6.960%	$66,400	22	$0	$0	N	$295,400
6	CC	1094210472	ESPINOSA TORRES CRISTHIAN ALBERTO	X	8	$312,808	$92,700	EPS017	8	$312,808	$10,600	CCF44	8	$1,030,956	$41,200	14-23	8	$312,808	6.960%	$20,700	8	$0	$0	N	$179,700
7	CC	1486732	GAITAN SANABRIA MIGUEL ANGEL	X	15	$1,080,270	$320,000	EPS005	15	$1,080,270	$43,200	CCF44	15	$1,080,270	$43,200	14-23	15	$1,080,270	6.960%	$75,200	15	$0	$0	N	$234,700
8	CC	1118344852	LOPEZ MONTAÑA JONATHAN STEVE	X	18	$780,000	$154,800	EPS025	18	$780,000	$31,200	CCF44	18	$780,000	$31,200	14-23	18	$780,000	6.960%	$54,300	18	$0	$0	N	$241,500
9	CC	1118379102	MEDINA MONTAÑA SERGIO ARMANDO	X	26	$1,126,667	$333,800	EPS017	26	$1,126,667	$45,100	CCF44	26	$1,126,667	$45,100	14-23	26	$1,126,667	6.960%	$78,400	26	$0	$0	N	$349,400
10	CC	1116859284	OJEDA GONZALEZ FREYDEL	23030 1	30	$1,300,000	$384,800	EPS017	30	$1,300,000	$52,000	CCF44	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	6.960%	$90,500	30	$0	$0	N	$403,300
11	CC	1100917640	VARGAS PALACIOS ADRIAN FERNANDO	X	6	$576,144	$92,300	EPS041	6	$576,144	$23,100	CCF44	6	$954,229	$38,200	14-23	6	$576,144	6.960%	$40,100	6	$0	$0	N	$193,600
12	CC	1007402309	VARGAS VARGAS CRISTIAN ALEJANDRO	X	8	$312,808	$92,700	EPS017	8	$312,808	$10,600	CCF44	8	$1,030,956	$41,200	14-23	8	$312,808	6.960%	$20,700	8	$0	$0	N	$179,700
Total		**Afiliados(12)**				$12,040,031	$2,557,200			$12,040,031	$482,100			$13,456,426	$559,600			$12,042,031		$564,900		$0	$0		$3,634,600

2024/10/23 09:26 AM

aportes en línea

Planilla Resumen

1253

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901.337799	1	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	9 - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CARRERA 12 # 19-27	YOPAL-CASANARE	6350009	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-08	2024-09	2024090408234507500009	94723366899	E	2024/09/13	2024/09/04	BANCO AV VILLAS	0	$3.634.600

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				12	$1,927,000	$0	$0	$1,927,000
COLFONDOS	23100I	800.227.940	6	1	$124,800	$0	$0	$124,800
COLPENSIONES	25-14	900.336.004	7	2	$300,200	$0	$0	$300,200
PORVENIR	230301	800.224.808	8	9	$1,502,000	$0	$0	$1,502,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				12	$686,900	$0	$0	$686,900
COLMENA	14-25	800.226.175	3	12	$686,900	$0	$0	$686,900
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				12	$538,600	$0	$0	$538,600
COMFACASANARE	CCF69	844.003.392	8	12	$538,600	$0	$0	$538,600
EPS (ADMINISTRADORAS: 5)				12	$482,100	$0	$0	$482,100
CAPRESOCA	EPSC25	891.856.000	7	1	$52,000	$0	$0	$52,000
FOSYGA	MINOOI	901.037.916	1	1	$52,000	$0	$0	$52,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900.156.264	2	6	$242,300	$0	$0	$242,300
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900.156.264	2	1	$23,100	$0	$0	$23,100
SANITAS	EPS005	800.251.440	6	3	$112,700	$0	$0	$112,700
TOTAL				12	$3,634,600	$0	$0	$3,634,600

2024/10/23 09:26 AM

1254

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901237799	1	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CARRERA 13 N 19-27	YOPAL-CASANARE	6350000	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-09	2024-10	202410071416277750169	647497b032	E	2024/10/23	2024/10/07	BANCO AV VILLAS	0	$2,482,400

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES					
No.	Identificación	Nombre			Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: PRINCIPAL (9 Afiliados)							$9,446,668	$1,511,400			$9,446,668	$378,000			$9,446,668	$378,000			$9,446,668		$414,800		$0	$0		$2,682,400
Centro de Trabajo: RIESGO 01 (2 Afiliados)							$2,123,334	$339,800			$2,123,334	$85,000			$2,123,334	$85,000			$2,123,334		$11,100		$0	$0		$520,900
Ciudad: YOPAL Depto: CASANARE (2 Afiliados)							$2,123,334	$339,800			$2,123,334	$85,000			$2,123,334	$85,000			$2,123,334		$11,100		$0	$0		$520,900
1	CC	1090668910	JAIMES GONZALEZ ELIANA ANDREA		23030	30	$1,300,000	$208,000	EPS017	30	$1,300,000	$52,000	CCF49	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	0.522%	$6,800	30	$0	$0	SI	$318,800
2	CC	1116557406	RODRIGUEZ PEREZ ELIANA MARCELA	X	23030	19	$823,334	$131,800	EPS065	19	$823,334	$33,000	CCF49	19	$823,334	$33,000	14-23	19	$823,334	0.522%	$4,300	19	$0	$0	SI	$202,100
Centro de Trabajo: RIESGO 4 (4 Afiliados)							$4,073,334	$651,800			$4,073,334	$163,000			$4,073,334	$163,000			$4,073,334		$177,400		$0	$0		$1,155,200
Ciudad: YOPAL Depto: CASANARE (4 Afiliados)							$4,073,334	$651,800			$4,073,334	$163,000			$4,073,334	$163,000			$4,073,334		$177,400		$0	$0		$1,155,200
3	CC	1116531630	DURAN RODRIGUEZ LAURA VANESSA	X	23030	15	$650,000	$104,000	EPSC25	15	$650,000	$26,000	CCF49	15	$650,000	$26,000	14-23	15	$650,000	4.350%	$28,300	15	$0	$0	SI	$184,300
4	CC	1116546053	LOPEZ MONTAÑA JONATHAN EFREN		23030	30	$1,300,000	$208,000	EPS065	30	$1,300,000	$52,000	CCF49	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	4.350%	$56,600	30	$0	$0	SI	$368,600
5	CC	1116529382	ORTIZ BECERRA RICARDO ALIRIO	X	23030	19	$823,334	$131,800	EPS017	19	$823,334	$33,000	CCF49	19	$823,334	$33,000	14-23	19	$823,334	4.350%	$35,900	19	$0	$0	SI	$233,700
6	CC	9431543	ROMERO RAMOS LUIS ALEJANDRO		25-14	30	$1,300,000	$208,000	EPS017	30	$1,300,000	$52,000	CCF49	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	4.350%	$56,600	30	$0	$0	SI	$368,600
Centro de Trabajo: RIESGO 5 (3 Afiliados)							$3,250,000	$520,000			$3,250,000	$130,000			$3,250,000	$130,000			$3,250,000		$226,300		$0	$0		$1,006,300
Ciudad: YOPAL Depto: CASANARE (3 Afiliados)							$3,250,000	$520,000			$3,250,000	$130,000			$3,250,000	$130,000			$3,250,000		$226,300		$0	$0		$1,006,300
7	CC	79124044	ACOSTA LUNA WILTARDES	X	23030	15	$650,000	$104,000	EPS001	15	$650,000	$26,000	CCF49	15	$650,000	$26,000	14-23	15	$650,000	4.940%	$32,200	15	$0	$0	SI	$201,200
8	CC	1116496636	CUCUMBA FLOREZ SERGIO YOBANY		23030	30	$1,300,000	$208,000	EPS065	30	$1,300,000	$52,000	CCF49	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	4.940%	$64,300	30	$0	$0	SI	$402,300
9	CC	1116829484	QUEDA GONZALEZ FREYDEL		23030	30	$1,300,000	$208,000	EPS017	30	$1,300,000	$52,000	CCF49	30	$1,300,000	$52,000	14-23	30	$1,300,000	4.940%	$64,300	30	$0	$0	SI	$402,300
Total		**Afiliados(9)**					$9,446,668	$1,511,400			$9,446,668	$378,000			$9,446,668	$378,000			$9,446,668		$414,800		$0	$0		$2,682,400

1255

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901337799	1	TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CARRERA 13 N 19-27	YOPAL-CASANARE	6350000	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-09	2024-10	20241007141637750169	94749768	E	2024/10/23	2024/10/07	BANCO AV VILLAS	0	$2,682,400

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				9	$1,511,600	$0	$0	$1,511,600
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	1	$208,000	$0	$0	$208,000
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	1	$208,000	$0	$0	$208,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	7	$1,095,600	$0	$0	$1,095,600
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				9	$414,800	$0	$0	$414,800
COLMENA	14-25	800,226,175	3	9	$414,800	$0	$0	$414,800
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				9	$378,000	$0	$0	$378,000
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	9	$378,000	$0	$0	$378,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 4)				9	$378,000	$0	$0	$378,000
CAPRESOCA	EPSC25	891,856,000	7	1	$26,000	$0	$0	$26,000
FOSYGA	RIN001	901,037,916	1	1	$26,000	$0	$0	$26,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	4	$189,000	$0	$0	$189,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	3	$137,000	$0	$0	$137,000
TOTAL				9	$2,682,400	$0	$0	$2,682,400

1256

ANEXO 26

Factura de transporte periodo del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024

TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S
NIT 901.337.799-1
CL 12 11 56
Tel: (608) 3123608423 - (608) 3004248874
Hato Corozal - Colombia
faiberstransabana@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. TSSA 1344

Señores	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		
NIT	24.227.103-3	**Teléfono**	(608) 3112632150 - Ext. 000
Dirección	CALLE 14 # 09-04 BARRIO LUIS MARIA JIMENEZ	**Ciudad**	Yopal - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	29/10/2024, 16:46
Expedición	29/10/2024, 16:46
Vencimiento	28/11/2024

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Impto. Rete.	Vr. Total
1	SERVICIO DE TRANSPORTE DE PERSONAL PARA EL CONTRATO 1445 DE 2024. DURANTE EL PERIODO DE EJECUCION DEL 2 AL 31 DE AGOSTO DE 2024.	1.00	10,826,667.00	0 %	10,826,667.00

Total ítems: 1

Total Bruto	10,826,667.00
Total a Pagar	10,826,667.00

Valor en Letras:
Diez millones ochocientos veintiseis mil seiscientos sesenta y siete pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito - Cuota No. 001 vence el 2024-11-28 por $ 10,826,667.00

Observaciones:

Orden de compra: -

Orden de entrega: - **Fecha:**

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764067160527 aprobado en 20240311 prefijo TSSA desde el número 1001 al 2000 Vigencia: 12 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 4921 Transporte de pasajeros Tarifa
CUFE: 61fbd95c24547c6427a7ca4a530f70669f8a1061e0c38c0b2d675748b763d3f451ca7f94f5175d2debd19221ecd25cbe

Factura Software y Proveedor tecnológico Sigo SAS - NIT 830.048.115-8 Versión Software: Sigo Nube. Forma electrónica ver en el XML

1259

TRANSPORTES Y SERVICIOS DE LA SABANA S.A.S
NIT 901.337.799-1
CL 12 11 56
Tel: (608) 3123608423 - (608) 3004248874
Hato Corozal - Colombia
laiberstransabana@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. TSSA 1345

Señores	EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ		
NIT	24.227.103-3	**Teléfono**	(608) 3112632150 - Ext. 000
Dirección	CALLE 14 # 09-04 BARRIO LUIS MARIA JIMENEZ	**Ciudad**	Yopal - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	29/10/2024, 16:48
Expedición	29/10/2024, 16:48
Vencimiento	28/11/2024

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Impto. Rete.	Vr. Total
1	SERVICIO DE TRANSPORTE DE PERSONAL PARA EL CONTRATO 1445 DE 2024, DURANTE EL PERIODO DE EJECUCION DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024.	1.00	11,200,000.00	0 %	11,200,000.00

Total Ítems: 1

Total Bruto	11,200,000.00
Total a Pagar	11,200,000.00

Valor en Letras:
Once millones doscientos mil pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito - Cuota No. 001 vence el 2024-11-28 por $ 11,200,000.00

Observaciones:

Orden de compra: -

Orden de entrega: - **Fecha:**

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764067160527 aprobado en 20240311 prefijo TSSA desde el número 1001 al 2000 Vigencia: 12 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 4921 Transporte de pasajeros Tarifa
CUFE: 038a121233f74d87e68c62196a84bc94d93defa735480d55433531bac7e8ad637120488749654982ca814709ed8e3e32

Fabricante Software o Proveedor tecnológico Siigo S.A. - Nit 830.048.812-5 © Version Software: Siigo Nube. Firma electrónica versión 0.6.

1259

ANEXO 27

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento) CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024

La suscrita interventora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene como alcance efectuar interventoría al Contrato de Prestación de Servicios Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446, se permite:

CERTIFICAR QUE:

UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024 IDENTIFICADA CON NIT. 901.855.787-5, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimento y ejecución del contrato de prestación de Servicios No. 1446 de 2024 cuyo Objeto **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE",** al realizar verificación y validación documental al informe fase preoperativa presentado por el operador.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento con destino a la Gobernación de Casanare, en Yopal a los nueve (09) días del mes de agosto de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 1445 de 2024

1261

ANEXO 28

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento) CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y No. INTERNO 1402 de 2024

1262

	CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTERPAE-2024-2
edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	VERSIÓN: 01
		FECHA: 31/07/2024

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, que tiene como alcance efectuar Interventoría al Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 y N° Interno 1402 de 2024-07-19.

CERTIFICAR QUE:

El **RESGUARDO INDÍGENA CAÑO MOCHUELO** con Nit 900.240.774-6, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 018858 del 18 de diciembre de 2018, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimiento y ejecución del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 y N° Interno 1402 de 2024-07-19, que tiene por objeto "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO", al realizar verificación y validación documental del informe fase de preoperativa presentado por el operador.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los dos (02) días del mes de agosto de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

Calle 14 No. 9-04 - Yopal (Casanare), Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

1263

ANEXO 29

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento), CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y No. INTERNO 1414 de 2024

1264

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1445 DE 2024**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2024-2
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 31/07/2024

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024-07-31, que tiene como alcance efectuar Interventoría al Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 y N° Interno 1414 de 2024-07-19.

CERTIFICAR QUE:

La **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA** con Nit. 900.658.288-3, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 018858 del 18 de diciembre de 2018, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimiento y ejecución del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 y N° interno 1414 de 2024-07-19, que tiene por objeto "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO", al realizar verificación y validación documental del informe fase de preoperativa presentado por el operador.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los cinco (05) día del mes de agosto de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

1265

ANEXO 30

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento) CONTRATO INTERADMINISTRATIVO No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y No. INTERNO 1420 de 2024

1266

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1445 DE 2024**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2024-2
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 31/07/2024

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ**, dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, que tiene como alcance efectuar Interventoría al Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 y N° interno 1420 de 2024-07-23.

CERTIFICAR QUE:

La **ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDÍGENAS SALIVAS DE OROCUÉ CASANARE (ASAISOC)** con Nit 844.000.636-6, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 018858 del 18 de diciembre de 2018, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimento y ejecución del Contrato Interadministrativo N°. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 y N°. Interno 1420 de 2024-07-23, que tiene por objeto "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDÍGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE", al realizar verificación y validación documental del informe fase de preoperativa presentado por el operador.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los dos (02) días del mes de agosto de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

1267

ANEXO 31

Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento) CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Nº SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y NO. INTERNO 1424 de 2024

1768

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA N°. 1445 DE 2024**	**CÓDIGO:** INTERPAE-2024-2
	CERTIFICACIONES DE CUMPLIMENTO	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 31/07/2024

La suscrita consultora **EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ,** dando cumplimiento a las actividades pactadas en marco del Contrato de Consultoría N°. 1445 de 2024, que tiene como alcance efectuar Interventoría al Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 y N° interno 1424 de 2024-07-25.

CERTIFICAR QUE:

El **CABILDO INDÍGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SÁMACA, TAMARA Y HATO COROZAL** con Nit 900.023.118-4, dio **CUMPLIMIENTO** a la Fase Preoperativa teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 018858 del 18 de diciembre de 2018, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimiento y ejecución del Contrato Interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 y N° interno 1424 de 2024-07-25, que tiene por objeto "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL BARRONEGRO DE SÁCAMA, TAMARA Y HATO COROZAL", al realizar verificación y validación documental del informe fase de preoperativa presentado por el operador.

En constancia se expide el presente certificado de cumplimiento, a los dos (02) días del mes de agosto de 2024.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de consultoría N°. 1445 de 2024

1269

PROGRAMA DE CALIBRACION DE EQUIPOS DE LA INTERVENTORIA

1270

ANEXO 32

Programa calibración de equipos e instrumentos de medición

1271

PROGRAMA DE CALIBRACIÓN

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

CONTRATO 1445-2024

Yopal Casanare
E mail: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

Tabla de contenido

1. INTRODUCCIÓN 3
2. OBJETIVO 3
3. DEFINICIONES 3
4. DESARROLLO 5
   4.1. HOJA DE VIDA 5
   4.2. REGISTROS DE CALIBRACIÓN 6
   4.3. VERIFICACIÓN INTERMEDIA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS 6
   4.4. VERIFICACIÓN FISICA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS 9
5. EQUIPOS O INSTRUMENTOS NO CONFORMES 10
6. RESPONSABILIDADES DE LOS ADMINISTRADORES DE LOS PROGRAMAS DE CALIBRACIÓN 10
7. FORMATOS 10

1. INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

La gobernación de Casanare contrata los servicios de la interventoría con el fin de realizar seguimiento, monitoreo y control a cada una de las etapas de la ejecución del contrato que presta el servicio de alimentación escolar, por ende y en pro de brindar datos de calidad se busca garantizar que la medición que estamos realizando sea lo más aproximado a la medida real.

En conclusión, la exactitud de los resultados depende de la calidad de las mediciones, que abarca tanto el nivel de precisión de los instrumentos, como de la aplicación de los procedimientos de medición utilizados, por ende, se hace necesaria la elaboración del presente programa y su aplicación a los equipos propiedad de la interventoría Edelmira Sierra.

2. OBJETIVO

Establecer las actividades para el control y fortalecimiento metrológico, con el fin de asegurar la confiabilidad de las mediciones realizadas en el programa de alimentación escolar, en lo relacionado con los servicios de alimentación de las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare.

3. DEFINICIONES

- **Administrador del programa de calibración:** Es el responsable de que se cumpla con lo establecido en este programa con relación a la calibración.

- **Calibración**: Operación que bajo condiciones especificadas establece, en una primera etapa, una relación entre los valores y sus incertidumbres de medida asociadas obtenidas a partir de los patrones de medida y las correspondientes indicaciones con sus incertidumbres asociadas y, en una segunda etapa, utiliza esta información para establecer una relación que permita obtener un resultado de medida a partir de una indicación.

- **Confirmación metrológica**: conjunto de operaciones necesarias para asegurarse que el equipo de medición es conforme con los requisitos para su uso previsto.

- **División de Escala**: Parte de una escala entre dos trazos sucesivos.

- **Error de medida**: Diferencia entre un valor medido de una magnitud y un valor de referencia.

- **Error máximo permitido**: Valor extremo del error de medida, con respecto a un valor de referencia conocido, permitido por especificaciones o reglamentaciones, para una medición, instrumento o sistema de medición dado.

- **Escala de un instrumento de medida con dispositivo visualizador**: Parte de un instrumento visualizador, que consiste en un conjunto ordenado de marcas, eventualmente acompañadas de números o valores de la magnitud.

- **Incertidumbre de medida:** Parámetro no negativo que caracteriza la dispersión de los valores atribuidos a un mensurando, a partir de la información que se utiliza.

- **Indicación:** Valor proporcionado por un instrumento o sistema de medida.

- **Instrumento de medida**: Dispositivo usado para realizar mediciones, solo o asociado a uno o varios dispositivos asociados.

- **Inspección de operación:** La constatación ocular o la comprobación de un producto, proceso, servicio o instalación —o su diseño— para evaluar su conformidad con unos requisitos en un momento determinado.

- **Metrología:** Ciencia de las mediciones y sus aplicaciones.

- **Medición**: Proceso que consiste en obtener experimentalmente uno o varios valores que pueden atribuirse razonablemente a una magnitud.

- **Pesa Patrón:** Medida material de masa, regulada con respecto a sus características físicas y metrológicas: forma, dimensiones, material, calidad de la superficie, valor nominal, densidad, propiedades magnéticas y error máximo permisible.

Masa de mayor exactitud que se emplea para realizar la comparación de pesadas durante la verificación y calibración de los instrumentos para pesar y las masas de prueba.

- **Procedimiento de medida:** Descripción detallada de una medición conforme a uno o más principios de medida y a un método de medida, basado en un modelo de medida y que incluye los cálculos necesarios para obtener un resultado de medida.

- **Peso**: Es una medida de la cantidad de materia de un objeto.

- **Resolución**: Mínima variación de la magnitud medida que da lugar a una variación perceptible de la indicación correspondiente.

- **Sensibilidad de un sistema de medida**: Cociente entre la variación de una indicación de un sistema de medida y la variación correspondiente del valor de la magnitud medida.

- **Trazabilidad metrológica**: Propiedad de un resultado de medida por la cual el resultado puede relacionarse con una referencia mediante una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medida.
- **Verificación**: Aportación de evidencia objetiva de que un elemento dado satisface los requisitos especificados.

- **Verificación intermedia:** Corresponde a comprobaciones intermedias que se realizan a los equipos /instrumentos, usando patrones de trabajo internos disponibles, con el fin de mantener la confianza en el estado metrológico y confirmar que cumple los criterios de aceptación establecidos para el uso.

4. DESARROLLO

Todos los instrumentos y/o equipos de medición pertenecientes a la interventoría, deben ser ingresados al inventario general, toda la información relacionada en medio físico o magnético, para fácil acceso y conocimiento de todas las personas involucradas en la toma de medidas (Administrativos y/o profesionales de campo).

La información debe incluir:

• Hoja de vida.
• Catálogos (Son folletos que presentan de manera ordenada descripciones y datos generales de los equipos de medición)
• Instrucciones de uso y almacenamiento del fabricante (Cuando las instrucciones de uso y almacenamiento se encuentren en los catálogos o manuales se puede prescindir de este documento).
• Certificados de calibración.
• Verificaciones intermedias para masa y temperatura
• Informes de anomalías y posteriores acciones correctivas o reportes de mantenimiento si aplica.

4.1. HOJA DE VIDA

Todos los instrumentos de medición deben contar con una hoja de vida que permita evidenciar su historial y debe considerar los siguientes aspectos:

• Nombre: Denominación del instrumento de medición.
• Tipo de equipo: Descripción del instrumento.
• Marca: Marca del equipo descrito.
• Modelo: Nombre o referencia del instrumento asignado por el fabricante.
• Serial o Lote: Código asignado por el fabricante.
• Ubicación: Lugar donde está localizado para su uso.
• Fecha de calibración: Fecha registrada en los certificados de calibración inicial (certificado del fabricante) y/o en uso.

• Verificaciones intermedias: Fecha, resultado, recomendación y responsable de la verificación interna.
• Responsable del equipo: Nombre de la persona que tenga a su cargo el manejo de los instrumentos de medición.
• Fecha de ingreso: Corresponde al año-mes-día en que el equipo o instrumento de medición ingresa al inventario y posteriormente se asigna al responsable.

4.2. REGISTROS DE CALIBRACIÓN

Hace referencia al certificado que emite el proveedor del servicio de calibración o laboratorio, luego de realizar los procesos para establecer la calibración; el documento debe cumplir con los siguientes requisitos:

• La descripción e identificación única del fabricante del equipo, tipo, número de serie.
• La fecha en la cual se completó la calibración.
• El resultado de la calibración.
• La identificación del proceso de calibración.
• El error máximo permitido del instrumento.
• Las condiciones ambientales pertinentes y una declaración sobre cualquier corrección necesaria.
• Las incertidumbres implicadas en la calibración del equipo.
• Los detalles del mantenimiento, tales como ajustes, reparaciones y modificaciones en caso de que se requieran durante el servicio de calibración.
• Cualquier limitación de uso.
• La identificación de la persona o personas que realizaron la calibración.
• La identificación de la o las personas responsables de la veracidad de la información registrada.
• La identificación única de cualquiera de los certificados e informes de calibración y de otros documentos pertinentes.
• La evidencia de la trazabilidad de los resultados de calibración.
• Los requisitos metrológicos para el uso previsto.

4.3. VERIFICACIÓN INTERMEDIA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS

La verificación de un instrumento es la aportación de evidencia objetiva de que un instrumento satisface los requisitos especificados. Las verificaciones intermedias se harán dependiendo del instrumento a verificar, teniendo en cuenta la frecuencia de uso del instrumento y teniendo en cuenta los errores máximos permitidos indicados en el catálogo del fabricante o en el certificado de calibración del instrumento.

Las verificaciones se realizarán con los patrones definidos y en los formatos establecidos para ello, los datos de las verificaciones intermedias se registran en el formato de cada equipo, posterior a este proceso el responsable debe generar una alerta cuando los resultados están por fuera de lo esperado, lo cual será fuente de información para la toma de decisiones frente a la necesidad de una calibración, mantenimiento preventivo, correctivo y/o cambio de equipo.

Nota: Las verificaciones intermedias se realizan a las Balanzas de alimentos y Termómetros de alimentos, en virtud de que este tipo de equipos de medición requieren evidenciar la conformidad del producto con unos requisitos determinados, teniendo en cuenta que pueden presentar alteración en su escala de medida.

Se determina **frecuencia de 1 vez al mes** debido al uso diario del mismo y al transporte al cual son sometidos.

4.3.1. Indicaciones para la verificación de Termómetros

4.3.1.1. Verificación del termómetro en el punto de hielo:

a. Llenar un vaso de icopor grande, con hielo picado.



b. Agregar agua limpia (fría) del grifo hasta que el vaso está lleno y revolver bien.

c. Cuando la mezcla del agua se ha estabilizado alrededor de cuatro o cinco minutos, insertar la sonda o punzón en la mezcla de agua/hielo, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo del vaso.

d. Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse. La temperatura en el termómetro debe leer más de 0°C ± 1.0°C.

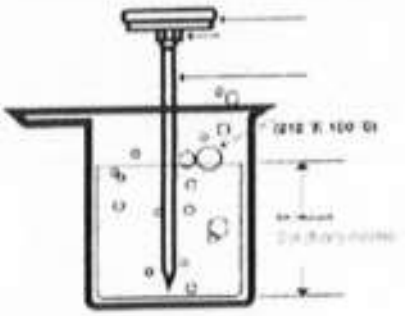
e. Si la temperatura sobrepasa los valores límite, se deberá:

• Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón (mismo vaso con agua/hielo, inmersión de ambos termómetros al tiempo).
• Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables).
Si no se logra el error máximo permitido, de acuerdo con lo contenido en el catálogo y la Hoja de vida del equipo, separar el termómetro para cambio.

f. Registrar los resultados en el formato de verificación del termómetro.

4.3.1.2 Verificación del termómetro en el punto de ebullición del agua:

a. Lograr ebullición completa de agua limpia de la llave, la cual debe estar en un recipiente profundo (más de 25 cm).



b. Insertar la sonda o punzón en el agua hirviendo, conservando las medidas de seguridad para evitar accidentes o quemaduras, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo de la olla.

c. Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse.

d. La temperatura en el termómetro debe registrar **100°C ± 1.0°C. (considerar los cambios de punto de ebullición por altitud de cada ciudad).**

e. Si la temperatura sobrepasa los valores límite, hacer ajustes de acuerdo con el manual del termómetro para lograr precisión.

• Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón.
• Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables).

Si la precisión es inalcanzable, separar el termómetro para cambio.

f. Registrar los resultados en el formato de verificación del termómetro.

4.3.2. Indicaciones para la verificación de Balanzas

1. El lugar para realizar las pruebas debe estar lejos de ruido, vibración, luz directa, corrientes de aire o humedad, que afecten el proceso de verificación.

2. Para balanzas pesa alimentos, deberá ubicarse el equipo en una mesa firme. Equilibrar la balanza, de acuerdo con las características propias de cada uno.

3. Identificar la balanza, registrando en el formato de verificación la información obtenida a partir del manual (idealmente) o de la observación.

4. En caso de no contar con manual del equipo, identificar (con apoyo de las tablas contenidas en la NTC 2031 versión 2014):

a. Escala de medición y Número de Valores de Verificación.
b. Límite mínimo de carga o capacidad mínima.
c. Capacidad Máxima.

d. Error Máximo Permitido (EMP).

5. Realizar las pruebas de Excentricidad, Repetibilidad y Exactitud, calculando el error obtenido y comparando con el EMP.

Excentricidad de carga: Poner una carga de prueba en diferentes posiciones del receptor de carga, de tal manera que el centro de gravedad de la carga ocupe, tanto como sea posible, las posiciones que se encuentran indicadas en la figura.

Repetibilidad: Colocación repetitiva de la misma carga en el receptor, bajo condiciones idénticas de manejo de la carga y del instrumento, y bajo las mismas condiciones de prueba.

Exactitud: Se debe realizar con cinco o más puntos distribuidos uniformemente sobre el alcance de medición o sobre los puntos de prueba acordado.

6. Registrar los resultados en el formato de verificación de balanza y si el resultado se encuentra por encima o debajo del error máximo permitido, deberá establecerse la necesidad de realizar mantenimiento preventivo, correctivo, calibración o cambio de equipo.

4.4. VERIFICACIÓN FISICA DE TERMÓMETROS Y GRAMERAS

La inspección deberá realizarse cada semana, sin embargo, esto no exime que se puedan realizar inspecciones antes de estos periodos de acuerdo con la percepción del responsable de los equipos, con el fin de identificar de forma oportuna cualquier situación que pueda ser corregida con mantenimiento preventivo.

Las condiciones de inspección mínimas son las siguientes:

Balanzas
- Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños fisicos que afecten la toma de las medidas.
- Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos o masa patrón.
- Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.

Termómetro
- Escala del termómetro legible.
- Respuesta a las mediciones de temperatura.
- Instrumento sin daños fisicos o rupturas que impida la visualización de la medición.

Pesas patrón
- Se encuentren protegidas en estuches o cajas.
- El material de fabricación de la masa patrón no se encuentren deforme o alterado.
- Se encuentren limpias, libres de polvo.

En caso de que se evidencien anormalidades con respecto a los criterios de inspección establecidos anteriormente debe evaluarse la necesidad de mantenimiento del equipo o instrumento de medición.

Si se realiza mantenimiento, debe incluir un nuevo certificado de calibración y registrarlo en la hoja de vida del equipo o instrumento de medición según corresponda.

5. EQUIPOS O INSTRUMENTOS NO CONFORMES

Cuando se compruebe que un equipo o instrumento de medición no cumple con los requisitos de ajuste, de acuerdo con el resultado de la calibración o comprobación realizada por un laboratorio, debe reemplazarse por otro equipo o instrumento calibrado. En los casos en los que el laboratorio de Metrología considere que mediante mantenimiento y ajuste el equipo cumple, se realizará el procedimiento.

6. RESPONSABILIDADES DE LOS ADMINISTRADORES DE LOS PROGRAMAS DE CALIBRACIÓN

• Revisar los certificados de calibración emitidos por organismos externos, con el fin de verificar si estos cumplen con los requisitos especificados y con base en los resultados de la calibración, tomar la decisión de continuar usando el equipo o de realizar su reposición.

• Mantener los equipos en adecuadas condiciones de protección y almacenamiento.

• Orientar en el adecuado uso, cuidado y conservación de los equipos.

• Archivar y controlar toda la documentación generada del programa de calibración.

• Coordinar el desarrollo de verificaciones y capacitaciones tendientes a minimizar los errores en la medición.

7. FORMATOS

1. Listado general de equipos de medición y verificación física (Mensual).
2. Formato individual para verificación intermedia (Mensual).

HOJA DE VIDA

NOMBRE	BASCULA PESA DIGITAL MAG SCALES MEGA
	Con esta báscula digital podrá pesar todos sus ingredientes de manera rápida y precisa, lo cual necesitará si quiere acertar en sus recetas. Está equipada con una gran pantalla LCD y sirve para un peso máximo de 5 kilogramos, apareciendo un mensaje de error si se excede. Con una función de peso TARA podrá deducir el peso del recipiente utilizado o añadir más ingredientes poniendo para cada uno el contador en cero. **CARACTERISTICAS**
DESCRIPCIÓN E INSTRUCCIONES DE USO	• Clase III • Capacidad máxima de 5000g • División (d) 1g • Escala de verificación (e) 1.0g • Unidades g, lb, oz • Display 5 dígitos, LCD con luz de fondo • Teclado 4 teclas, tipo pulsador • Tara <50% sustractiva • Temperatura de operación 5-40° • Alimentación 4 baterías AAo 11VAC/60HZ, con adaptador • Plato 15.5 (W) x 15.5 (L)cm, acero inox • Calibración (ajuste) Cero y span hasta 100% (max), por teclado • Memorias No • Carcasa ABS, alta resistencia • Adapatador AC/DC 6.0VDC/250 mA (salida) • Opciones solo peso y conteo por muestra • Fácil limpieza **INSTRUCCIONES DE USO** • Ubicar la balanza en superficies lizas no porosos • Mantenerla conectada en el momento que se realiza la medición • Prender con la tecla ON/OFF esperar a que la pantalla este en 0. • Coloque un plato o taza sobre la balanza, verifique que este plato no exceda el tamaño de la base de la balanza.

	• Presiones la tecla TARE para restar el peso del palto o taza • Seleccione las unidades en las que desea que se exprese el peso oprimiendo la tecla Units (preferiblemente en gramos, para mejor lectura e interpretación) • Coloque el alimento en el plato • Registre el peso • Apague • Desconecte • Limpie y desinfecte • Guarde con delicadez en la alacena 
UBICACIÓN:	Zona de almacenamiento en seco (ALACENA)
MARCA:	MAG SCALES
MODELO:	MEGA
INVENTARIO	001

1283

ANEXO 33

Certificado de calibración ONAC de masas patrón para verificaciones intermedias.

1284

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
18 - LAC - 021

Certificado N°
03061

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

SOLICITANTE*:	**ASESORIA Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA**
DIRECCIÓN*:	CALLE 14 # 9 - 04
CIUDAD*:	YOPAL - CASANARE
INSTRUMENTO:	PESA PATRÓN
FABRICANTE:	PESOMETRIC
MODELO:	CILÍNDRICA
NÚMERO DE SERIAL:**	00001
IDENTIFICACIÓN*:	00001
CONDICIÓN DEL ÍTEM:	EN BUEN ESTADO
RANGO DE MEDICIÓN:	1 kg
EXACTITUD:	M1
LUGAR DE CALIBRACIÓN:	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S
FECHA DE RECEPCIÓN:	2024-10-25
FECHA DE CALIBRACIÓN:	2024-10-29

Número de páginas del certificado: 3

Sin la aprobación del **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** no se debe reproducir el certificado, excepto cuando se reproduce en su totalidad con el fin de proporcionar seguridad de que partes de un certificado no se saquen de contexto. El laboratorio es responsable de toda la información suministrada en el certificado, excepto cuando la inforamación la suministre el cliente. **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** demuestra la trazabilidad metrologica a través de la ejecución de calibraciones mediante laboratorios acreditados por parte de un organismo de acreditación que forma parte del Acuerdo ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios) o de acuerdos regionales reconocidos por ILAC que han demostrado trazabilidad metrologica .

Fecha de Emisión:
AAAA-MM-DD
2024-10-30

Revisó y autorizó:

John Enciso
Director Técnico

LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Masa
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfonos: (57) 314 274 3431 - 601 2871175
E-Mail: ventas@labengar.com
Bogotá D.C - Colombia.

1285

ENGAR SAS
Laboratorio de metrología

Certificado N°

03061

1. INFORMACIÓN DEL ÍTEM:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Valor Nominal	Forma	Material
1 kg	Cilíndrica	Acero Inoxidable

Las especificaciones técnicas de las pesas fueron tomadas de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 (numerales 5, 6, 7 y 8).

2. CONDICIONES AMBIENTALES:

Las condiciones ambientales fueron registradas en el instante y sitio de calibración.

	Mínimo	Máximo	Variación
Temperatura	21,5 °C	21,6 °C	0,10 °C
Humedad Relativa	42,6 %hr	43 %hr	0,40 %hr
Presión atmosferica	751,2 hPa	751,4 hPa	0,20 hPa

3. TRAZABILIDAD METROLÓGICA:

LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S. Establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus mediciones por medio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, vinculándolos con la referencia apropiada. El laboratorio se asegura de que los resultados de la medición son trazables al Sistema Internaciona de Unidades (SI) mediante la calibración proporcionada por un laboratorio acreditado ISO/IEC 17025.

Instrumento	Clase	Codigó	Certificado Nº	Calibrado Por	Acreditado por:
Juego De Pesas 1 g - 5 kg F1	OIML F1	JP 003	M240289	Colmetro	ONAC

4. MÉTODO DE CALIBRACIÓN:

El valor de la pesa de prueba (P) fue determinada por el método de comparación directa con las pesas patrón (N), usando NPPN en 4 ciclos.

El método de calibración y sus esquemas estan referidos a la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. Anexo C numeral C.4

1286

ENGAR SAS
Laboratorio de metrología

Certificado N°

03061

5. RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN:

Valor Nominal	*Valor Antes de Ajuste*	*Masa Convencional*	*Incertidumbre Expandida*	*Error Máximo Permitido*	*Marca en la Superficie de la Pesa*	*Densidad del Aire*	*Cumple*
1000 g	NO AJUSTADA	1 000 g + 8 mg	± 17 mg	± 50 mg	01	0,884 kg/m³	SI

Los resultados de calibracion indican que el error, en masa convencional, esta dentro de los limites de exactitud permitidos para pesas clase M_1. Errores en masa convencional de acuerdo con lo enunciado en la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 numeral 5, tabla 1 (Errores maximos permisibles en masa convencional para pesas de clase E_1, E_2, F_1, F_2, M_1, M_{1-2}, M_2, M_{2-3}, M_3)

6. INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN:

La incertidumbre de la medición fue estimada de acuerdo al documento JCGM 100:2008 GUM 1995 con ligeras correciones, edición digital 1 septiembre de 2008 y los requisitos del anexo C.6, incertidumbre para las pesas según NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. La incertidumbre expandida declarada se ha obtenido multiplicando la incertidumbre típica de medida por un factor de cobertura k=2 tal que la probabilidad de cobertura sea de aproximadamente el 95%.

7. OBSERVACIONES:

*. Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.

*. Los resultados se relacionan solamente con los ítems sometidos a calibración.

*. El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.

*. Convenciones: * Información suministrada por el cliente. ** Información sumistrada por el cliente o asignada por el **LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.**

*. La regla de decisión para la declaración de conformidad fue tomada de los numerales 5.2 y 5.3.1 de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16.

*. Realiza Calibración: Duban Samudio.

*. Se adjunta estampilla con el ítem

---------- *FIN DEL CERTIFICADO N° 03061* ----------

1287

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18 - LAC - 021

Certificado N°
03062

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

SOLICITANTE*:	**ASESORIA Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA**
DIRECCIÓN*:	CALLE 14 # 9 - 04
CIUDAD*:	YOPAL - CASANARE
INSTRUMENTO:	JUEGO DE PESAS
FABRICANTE:	PESOMETRIC
MODELO:	CILÍNDRICA
NÚMERO DE SERIAL:**	20200311
IDENTIFICACIÓN*:	20200311
CONDICIÓN DEL ÍTEM:	EN BUEN ESTADO
RANGO DE MEDICIÓN:	5 g - 500 g
EXACTITUD:	M1
LUGAR DE CALIBRACIÓN:	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S
FECHA DE RECEPCIÓN:	2024-10-25
FECHA DE CALIBRACIÓN:	2024-10-29
Número de páginas del certificado:	3

Sin la aprobación del **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** no se debe reproducir el certificado, excepto cuando se reproduce en su totalidad con el fin de proporcionar seguridad de que partes de un certificado no se saquen de contexto. El laboratorio es responsable de toda la información suministrada en el certificado, excepto cuando la inforamación la suministre el cliente. **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** demuestra la trazabilidad metrologica a través de la ejecución de calibraciones mediante laboratorios acreditados por parte de un organismo de acreditación que forma parte del Acuerdo ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios) o de acuerdos regionales reconocidos por ILAC que han demostrado trazabilidad metrologica .

Fecha de Emisión:
AAAA-MM-DD
2024-10-30

Revisó y autorizó:

John Enciso
Director Técnico

LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Masa
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfonos: (57) 314 274 3431 - 601 2871175
E-Mail: ventas@labengar.com
Bogotá D.C - Colombia.

1287

ENGAR SAS
Laboratorio de metrología

Certificado N°

03062

1. INFORMACIÓN DEL ÍTEM:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Valor Nominal	Forma	Material
5 g - 500 g	Cilíndrica	Acero Inoxidable

Las especificaciones técnicas de las pesas fueron tomadas de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 (numerales 5, 6, 7 y 8).

2. CONDICIONES AMBIENTALES:

Las condiciones ambientales fueron registradas en el instante y sitio de calibración.

	Mínimo	Máximo	Variación
Temperatura	21,8 °C	22,3 °C	0,50 °C
Humedad Relativa	44,5 %hr	47,7 %hr	3,20 %hr
Presión atmosferica	478,8 hPa	751,1 hPa	272,30 hPa

3. TRAZABILIDAD METROLÓGICA:

LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S. Establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus mediciones por medio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, vinculándolos con la referencia apropiada. El laboratorio se asegura de que los resultados de la medición son trazables al Sistema Internaciona de Unidades (SI) mediante la calibración proporcionada por un laboratorio acreditado ISO/IEC 17025.

Instrumento	Clase	Codigó	Certificado Nº	Calibrado Por	Acreditado por:
Juego De Pesas 1 g - 5 kg F1	OIML F1	JP 003	M240289	Colmetro	ONAC

4. MÉTODO DE CALIBRACIÓN:

El valor de la pesa de prueba (P) fue determinada por el método de comparación directa con las pesas patrón (N), usando NPPN en 4 ciclos.

El método de calibración y sus esquemas estan referidos a la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. Anexo C numeral C.4

1289

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

Certificado N°

03062

5. RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN:

Valor Nominal	*Valor Antes de Ajuste*	*Masa Convencional*	*Incertidumbre Expandida*	*Error Máximo Permitido*	*Marca en la Superficie de la Pesa*	*Densidad del Aire*	*Cumple*
5 g	NO AJUSTADA	5 g + 0,18 mg	± 0,53 mg	± 1,60 mg	S	0,721 kg/m³	SI
10 g	NO AJUSTADA	10 g + 0,38 mg	± 0,67 mg	± 2,00 mg	10	0,881 kg/m³	SI
20 g	NO AJUSTADA	20 g + 0,28 mg	± 0,83 mg	± 2,50 mg	20	0,880 kg/m³	SI
50 g	NO AJUSTADA	50 g + 0,6 mg	± 1,0 mg	± 3,0 mg	50	0,879 kg/m³	SI
200 g	NO AJUSTADA	200 g + 0,6 mg	± 3,3 mg	± 10,0 mg	200	0,878 kg/m³	SI
500 g	NO AJUSTADA	200 g - 0,6 mg	± 8,3 mg	± 25,0 mg	500	0,878 kg/m³	SI

Los resultados de calibracion indican que el error, en masa convencional, esta dentro de los limites de exactitud permitidos para pesas clase M_1. Errores en masa convencional de acuerdo con lo enunciado en la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 numeral 5, tabla 1 (Errores maximos permisibles en masa convencional para pesas de clase E_1, E_2, F_1, F_2, M_1, M_{1-2}, M_2, M_{2-3}, M_3)

6. INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN:

La incertidumbre de la medición fue estimada de acuerdo al documento JCGM 100:2008 GUM 1995 con ligeras correciones, edición digital 1 septiembre de 2008 y los requisitos del anexo C.6, incertidumbre para las pesas según NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. La incertidumbre expandida declarada se ha obtenido multiplicando la incertidumbre típica de medida por un factor de cobertura k=2 tal que la probabilidad de cobertura sea de aproximadamente el 95%.

7. OBSERVACIONES:

*. Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.

*. Los resultados se relacionan solamente con los ítems sometidos a calibración.

*. El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.

*. Convenciones: * Información suministrada por el cliente. ** Información sumistrada por el cliente o asignada por el **LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.**

*. La regla de decisión para la declaración de conformidad fue tomada de los numerales 5.2 y 5.3.1 de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16.

*. Realiza Calibración: Duban Samudio.

*. Se adjunta estampilla con el ítem

---------- *FIN DEL CERTIFICADO N° 03062* ----------

LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Masa
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfonos: (57) 314 274 3431 - 601 2871175
E-Mail: ventas@labengar.com
Bogotá D.C - Colombia.

1290

ANEXO 34

Informe de ejecución del programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, período del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024**
	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE
INFORME	**PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN**

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías



INFORME PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PERIODO DEL 2 AL 31 DE AGOSTO Y DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE 2024

TABLA DE CONTENIDO

1 Estructura del programa de verificación y calibración de equipos e instrumentos de medición

1.1 Objetivo

1.2 Alcance

1.3 Términos y definiciones

1.4 Normatividad

1.5 Responsable de la verificación y calibración

1.6 Inventario de equipos e instrumentos de medición que requieren verificación y calibración

1.7 Procedimientos de verificación según las condiciones de utilización y certificado de calibración.

1.8 Actividades a desarrollar

2 Resumen descripción del procedimiento

3 Formatos para el registro de verificación y certificado de calibración.

1 ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

1.1 OBJETIVO

Mantener calibrados, verificados y en buen estado físico e higiénico los equipos de medición, con el fin de realizar una trazabilidad y controlar puntos críticos de los procesos en los servicios de alimentación escolar para los estudiantes que se encuentran matriculados en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare"

1.2 ALCANCE

El presente documento tiene alcance para todos los equipos de medición utilizados por la Interventoría Edelmira Sierra Gutiérrez, aplica a Grameras electrónicas utilizadas, para la verificación de gramajes de la minuta patrón en las visitas técnicas a las Unidades Aplicativas donde se presta el servicio de Alimentación Escolar PAE.

1.3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **CALIBRACIÓN:** Conjunto de operaciones que establecen, bajo condiciones especificadas, la relación entre los valores de magnitudes indicados por un instrumento o sistema de medición, o valores representados por una medida materializada o un material de referencia y los correspondientes valores reportados por patrones.

- **INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN:** Parámetro, asociado al resultado de una medición, que caracteriza la dispersión de los valores que pudieran ser razonablemente atribuidos a la magnitud a medir.

- **AJUSTE:** Intervención del equipo para que mida correctamente.

- **GRAMERA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos inferiores a mil quinientos gramos.

- **BALANZA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos inferiores a treinta kilogramos

- **BASCULA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos superiores a los treinta kilogramos.

- **CERTIFICACIÓN:** Documento que expide un organismo autorizado o laboratorio con acreditación, dando constancia de que un equipo o instrumento es

adecuado como patrón metrológico y posee trazabilidad al patrón internacional que le corresponde.

- **CONFORMIDAD:** Cumplimiento de un requisito, tomando en cuenta su tolerancia admisible.
- **CORRECCIÓN**: Acción tomada para eliminar una "no-conformidad" detectada.
- **DESVIACIÓN:** Diferencia de valor, en un proceso, que se aleja de un valor esperado.
- **ERROR:** Desviación posible en las lecturas de medida que da instrumento.
- **ESPECIFICACIÓN:** Documento que establece requisitos.
- **PATRÓN:** Instrumento para medición que tiene como objeto materializar de manera definida, con el fin de replicar y guardar la unidad de medida de una magnitud, para transferirla por confrontación a otros elementos de medición.
- **PATRONAMIENTO:** Calibración que se hace a un instrumento con el fin de poder usarlo como patrón.
- **RANGO:** Diferencia, que hay entre una lectura que puede dar un equipo o instrumento de medición, entre el máximo y el mínimo de su capacidad.
- **REQUISITO:** Necesidad obligatoria específica, se declara en un documento.
- **TOLERANCIA:** Desviación admisible de los requisitos que debe cumplir un elemento, producto o proceso sin que se encuentre no conforme.
- **VERIFICACIÓN:** Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados.
- **FIDELIDAD:** Aptitud de un instrumento para dar resultados idénticos para una misma carga depositada o desplazada varias veces sobre el instrumento.

La fidelidad o variabilidad de un instrumento se evalúa aplicando una misma carga en diferentes puntos de la zona central del dispositivo receptor de carga evitando descentrar exageradamente esta carga.

- **PUNTO DE REPOSO**: Para las balanzas de escala analógica, indicación de la escala correspondiente a la posición del indicador, en el momento en el que se invierte el sentido de su desplazamiento.
- **SENSIBILIDAD**: Es la relación entre la variación de la respuesta de un instrumento de medida y la variación de la carga que la origina.

1.4 NORMATIVIDAD

- *Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 10012. Sistema de gestión de la medición requisitos para los procesos de medición y los equipos de medición.*
- *Guía Técnica Colombiana GTC-ISO/IEC 99 – Vocabulario Internacional de Metrología.*
- *Norma Técnica Colombiana NTC 1000 - Metrología. Sistema Internacional de Unidades.*
- *Organización Internacional de Metrología Legal OIML D-10. Determinación de Periodos de Calibración.*
- *Normas Técnicas para la Confirmación Metrológica de los equipos, depende de los usados por la organización.*

1.5 RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN.

Los profesionales y técnicos de apoyo, que integren la empresa serán quienes hagan el proceso de verificación y calibración de los equipos (Grameras). Con lo anterior, los profesionales y técnicos de apoyo son quienes tienen la responsabilidad de velar por el cumplimiento y la correcta aplicación de las pautas establecidas en este instructivo.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

- Tener los patrones de referencia calibrados y certificados con patrones nacionales los cuales a la vez deben estar calibrados con patrones internacionales (El documento del certificado de calibración debe estar vigente, generalmente tiene validez de 1 año).
- Debe estar avalado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia - *ONAC.*

1.6 INVENTARIO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN QUE REQUIEREN VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN.

Relación de Equipos:

- Pesas
- Balanzas electrónicas

1.7 PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN SEGÚN LAS CONDICIONES DE UTILIZACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

CALIBRACIÓN USANDO PESAS DE CALIBRACIÓN.

EQUIPOS / INSTRUMENTOS	*CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN*
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 5g-500g	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR SAS CERTIFICADO N° 03062
PESA PATRÓN DE 1 KG	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR SAS CERTIFICADO N° 03061

1.8 ACTIVIDADES A DESARROLLAR

- **INVENTARIO DE PATRONES DE CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN**

EQUIPOS / INSTRUMENTOS	*FABRICANTE*	*MODELO*	*SERIAL*
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 5g-500g: EXACTITUD M1	*PESOMETRIC*	*CILINDRICA*	*200311*
PESA PATRÓN DE 1 KG.: EXACTITUD M1	*PESOMETRIC*	*CILINDRICA*	*01*

➢ INVENTARIO DE EQUIPOS

EQUIPOS	CÓDIGO
GRAMERA ELECTRÓNICA	001

PROCEDIMIENTO

1 INSTALACIÓN.

- ✓ La balanza no debe estar expuesta a corrientes de aire.
- ✓ La temperatura a la cual puede estar expuesta la balanza es de 0 a 40 °C y la humedad relativa ambiente del lugar asignado para el equipo debe ser inferior al 85%.
- ✓ La mesa sobre la que se coloca la balanza debe estar nivelada y no expuesta a excesivas vibraciones.
- ✓ No exponer el equipo a la luz directa del sol, o al calor radiante: ubicarla alejada de ventanas, calentadores, mecheros o cualquier otra fuente de calor.
- ✓ No exponer la balanza a gases corrosivos.
- ✓ Conectar la balanza a la red eléctrica. El display aparecerá después de encender el panel de control a través del botón de encendido-apagado.
- ✓ Dejar la balanza encendida durante un mínimo de 30 minutos antes de proceder a calibrar según las pautas establecidas.

2. VERIFICACIÓN.

- ✓ Las actividades de verificación sirven para tener controlada la balanza entre dos calibraciones sucesivas y poder detectar, antes de uso diario, el desajuste del equipo o alguna señal de mal funcionamiento.
- ✓ Se verificará la balanza mensualmente para asegurarse que la misma está en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 MG. A 500 GR: CLASE M1-La pesa utilizada en el control de rutina, se verificará con una frecuencia mensual y registrando el peso y la estadística descriptiva en la "Planilla de verificación de la pesa utilizada en el control de rutina de balanzas electrónicas.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 kG. CLASE M1-La pesa utilizada en el control de rutina, se verificará con una frecuencia mensual y registrando el peso y la estadística descriptiva en la "Planilla de verificación de la pesa utilizada en el control de rutina de balanzas electrónicas.

3. EFECTUAR LA VERIFICACIÓN MENSUAL SEGÚN LAS SIGUIENTES PAUTAS:

- ✓ Encender la balanza y esperar que estabilice.
- ✓ Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare".
- ✓ Colocar la pesa de control en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad.
- ✓ Registrar la lectura obtenida en la "Planilla de control de rutina de balanzas Registrar en el formato de control con los pesos registrados de la pesa de control, obtenidos mensualmente considerando que la apreciación de estas balanzas es de 1 mg, se tomarán como límites de control, el peso de la pesa de control ± 3 mg.

4. INSPECCIÓN DE LAS PESAS:

- ✓ Se inspeccionarán las pesas que se emplean para la verificación cada vez que sean utilizadas, con el objetivo de desechar aquellas que presenten algún indicio de corrosión.
- ✓ Contemplar las siguientes señales de inestabilidad y las acciones a seguir cuando estas señales son detectadas durante la verificación de rutina:
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza.

5. MANTENIMIENTO:

- ✓ La balanza se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave y si fuera necesario, remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.

PROGRAMACIÓN DE CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN

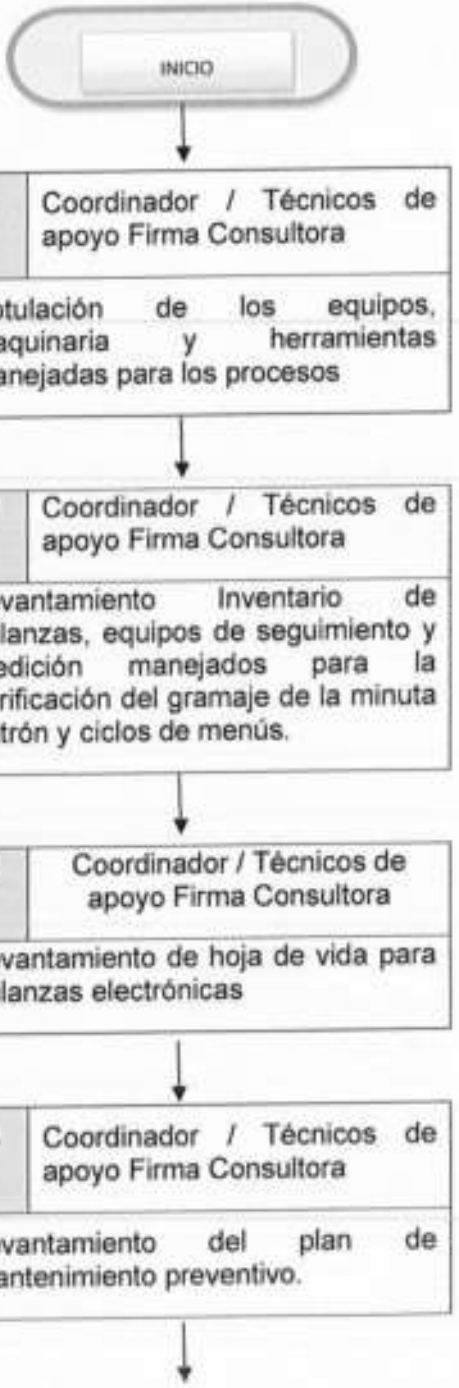
EQUIPO	PRUEBA	FRECUENCIA	RESPONSABLE
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 5g-500g: EXACTITUD M1	CALIBRACIÓN	ANUAL	COMPAÑÍA DE METROLOGÍA ENGAR. LABORATORIO DE MASA. CERTIFICADO N° 03062
PESA PATRÓN DE 1 KG.: EXACTITUD M1	CALIBRACIÓN	ANUAL	COMPAÑÍA DE METROLOGÍA ENGAR. LABORATORIO DE MASA. CERTIFICADO N° 03061
BALANZAS ELECTRÓNICAS	VERIFICACIÓN	MENSUAL 17-08-2024 21-09-2024	INGENIEROS DE ALIMENTOS, TÉCNICOS Y TECNÓLOGOS PROFESIONALES DE INTERVENTORÍA.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN DE GRAMERAS

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
ÍTEM	**ACTIVIDAD**	**RESPONSABLE**	**REGISTRO**
1	Rotulación de los equipos, maquinaria y herramientas manejadas para los procesos	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos.	Rótulos en las balanzas utilizadas.
2	Levantamiento Inventario de balanzas, equipos de seguimiento y medición manejados para la verificación del gramaje de la minuta patrón y ciclos de menús.	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos.	Inventario de basculas y balanzas, equipos de seguimiento y medición
3	Levantamiento de hoja de vida para balanzas electrónicas	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos	Hoja de vida de balanzas electrónicas.
4	Levantamiento del plan de mantenimiento preventivo.	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos	Plan de Mantenimiento Preventivo.
5	Identificación de Necesidades de mantenimiento Correctivo.	Director del programa	Solicitud de Necesidades de Mantenimiento.
6	Ejecución del Mantenimiento Correctivo y/o Preventivo.	Director del programa Proveedores externos	Registros de Mantenimientos ejecutados
7	Calibración de equipos patrones	Director del programa Proveedores externos	Registro de Calibración y/o verificación de balanzas electrónicas. Certificados de calibración del Proveedor
8	Verificación de Equipos de Seguimiento y Medición.	Director del programa Proveedores externos	Registro de Calibración y/o verificación de equipos.

9	Fin del Procedimiento.

DIAGRAMA DEL PROCEDIMIENTO:





3. FORMATOS PARA EL REGISTRO DE VERIFICACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

VER:

ANEXO 1. Formato de verificación intermedia de grameras (Mensual)

ANEXO 2. Formato individual para verificación física de los equipos de medición (Mensual)

1302

	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ									CÓDIGO: CIDIS-2022-001 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
	FORMATO DE VERIFICACION FISICA DE LOS EQUIPOS DE MEDICION									
TIPO DE EQUIPO (PESO O TEMPERATURA)	INFORMACION DEL EQUIPO					VERIFICACION FISICA				OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO	UBICACIÓN	RESPONSABLE DEL EQUIPO	FECHA	PROCEDIMIENTO	CONDICION FISICA DEL EQUIPO	RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN DE OPERACIÓN	
PESO	001-	MAG SCALES	MEGA	CAMPO-BODEGA	MARIVOL AHUE	17/09/2024 21/09/2024	Limpieza, Desinfeccion y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	LENYS MOLINA	NINGUNA

RESULTADO: Cumple o no cumple

RESPONSABLE DE LA CONSOLIDACION: Lenys Molina
NOMBRE, IDENTIFICACION Y CARGO 43.677.281

1304

	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO1	MAG SCALES	MEGA	N.A	CAMPO-BODEGA	MARNOL AHUE

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	17/08/2024
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	02176-02177	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			LENYS MOLINA
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 1000g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	1000g	0g
3	1000g	0g
4	1000g	0g
5	1000g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 1000g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	1000g	0g
3	1000g	0g
4	1000g	0g
5	1000g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

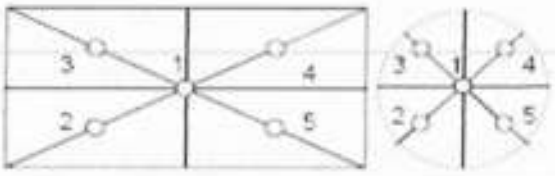
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	1g
Error máximo obtenido en la prueba		1g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

1305

	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2022-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO1	MAG SCALES	MEGA	N.A	CAMPO-BODEGA	MARNOL AHUE

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	21/09/2024
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	02176-02177	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			LENYS MOLINA
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 1000g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	1000g	0g
3	1000g	0g
4	1000g	0g
5	1000g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 1000g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	1000g	0g
3	1000g	0g
4	1000g	0g
5	1000g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

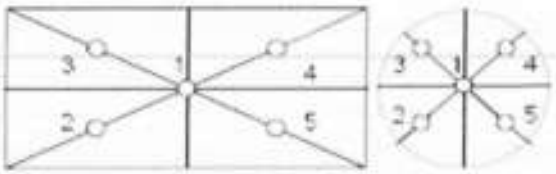
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	1g
Error máximo obtenido en la prueba		1g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

1366

ANEXO 35

Registro fotográfico de calibración de equipos e instrumentos de medición, período del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024

1307

La educación es de todos Mineducación · PAE La tierra de Casanare	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 2024

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	17-08-2024		**HORA INICIO:**	8:00 am	
LUGAR	CAMPO-BODEGA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00:am	
RESPONSABLE	LENYS MOLINA	**CC**	43.617.281		**CARGO**	SUPERVISOR	

OBJETIVO DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN: Garantizar que los equipos e instrumentos de medición utilizados por la firma consultora, funcionen dentro de los rangos (Límites) establecidos para garantizar resultados veraces en el proceso de verificación de los gramajes de materias primas y componentes de la Minuta Patrón del programa de alimentación escolar, en las diferentes unidades aplicativas.

INFORME FOTOGRÁFICO



FOTOGRAFÍA No. 1	**EQUIPO DE MEDICIÓN**

OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación mensual a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.



FOTOGRAFÍA No. 2	**ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA**

OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.



FOTOGRAFÍA No. 3	**PESA DE CONTROL DE 5 gr**



FOTOGRAFÍA No. 4	**PESA DE CONTROL DE 10 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (5 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.	**OBSERVACIÓN:** Colocar la pesa de control (10 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.
	
FOTOGRAFÍA No. 5 PESA DE CONTROL DE 20 gr	**FOTOGRAFÍA No. 6** PESA DE CONTROL DE 50 gr
OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (20 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.	**OBSERVACIÓN:** Colocar la pesa de control (50 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.

La educación es de todos · Mineducación	PAE · Casanare	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 2024



FOTOGRAFÍA No. 7	PESA DE CONTROL DE 200 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (200 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 8	PESA DE CONTROL DE 500 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (500 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 9	PESA DE CONTROL DE 1000 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (1000 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.

La educación es de todos Mineducación · PAE Gobierno de Casanare	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	Edelmira Sierra

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 2024



FOTOGRAFÍA No. 10	IMPLEMENTACIÓN PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

OBSERVACIONES GENERALES

- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave o remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.
- ✓ Se verificará la balanza mensualmente para asegurarse que la misma esté en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina juego de pesas patrón de 5 gr. a 1000 gr: clase m1-ia, registrando el peso y la estadística descriptiva en el "formato de verificación equipos de medición.
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza en un laboratorio de masa que este certificado.

La educación es de todos · Mineducación · PAE · La alcaldía de Casanare	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 2024

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	21-09-2024		**HORA INICIO:**	8:00 am	
LUGAR	CAMPO-BODEGA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:00 am	
RESPONSABLE	LENYS MOLINA	**CC**	43.617.281		**CARGO**	TECNICO CONTROL DE CALIDAD	

OBJETIVO DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN: Garantizar que los equipos e instrumentos de medición utilizados por la firma consultora, funcionen dentro de los rangos (Límites) establecidos para garantizar resultados veraces en el proceso de verificación de los gramajes de materias primas y componentes de la Minuta Patrón del programa de alimentación escolar, en las diferentes unidades aplicativas.

INFORME FOTOGRÁFICO



FOTOGRAFÍA No. 1	**EQUIPO DE MEDICIÓN**

OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación mensual a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.



FOTOGRAFÍA No. 2	**ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA**

OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.



FOTOGRAFÍA No. 3	**PESA DE CONTROL DE 5 gr**



FOTOGRAFÍA No. 4	**PESA DE CONTROL DE 10 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (5 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (10 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 5	PESA DE CONTROL DE 20 gr

FOTOGRAFÍA No. 6	PESA DE CONTROL DE 50 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (20 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (50 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 7 **PESA DE CONTROL DE 200 gr**	**FOTOGRAFÍA No. 8** **PESA DE CONTROL DE 500 gr**
OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (200 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.	**OBSERVACIÓN:** Colocar la pesa de control (500 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 9 **PESA DE CONTROL DE 1000 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (1000 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 10	IMPLEMENTACIÓN PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

OBSERVACIONES GENERALES

- ✔ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✔ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✔ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave o remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✔ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.
- ✔ Se verificará la balanza mensualmente para asegurarse que la misma esté en condiciones adecuadas de uso.
- ✔ Se utilizará para el control de rutina juego de pesas patrón de 5 gr. a 1000 gr: clase m1-la, registrando el peso y la estadística descriptiva en el "formato de verificación equipos de medición.
- ✔ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✔ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✔ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza en un laboratorio de masa que este certificado.

1315

ANEXO 36

Formatos de seguimiento monitoreo y control

1316

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:			
Fecha de la visita:				Hora inicio:		Institución educativa:			
Operador:				Hora terminación:		Sede educativa:			
Contrato de prestación de servicios No.				Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - 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.		
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 liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).		
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.		
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .		
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).		
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.		
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____		
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.		
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.		
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.		
16	Se 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.		
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).		

1317

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

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. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____		
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.		
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.		
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.		
Almacenamiento			
24	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.		
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		
26	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.		
27	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.		
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.		
29	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		
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.		
Preparación, ensamble y distribución			
31	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.		
32	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.		
33	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.		
34	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.		
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.		
36	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.		
37	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.		
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		

1318

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

Participación ciudadana

39	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)		
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.		

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					**Porcentaje de Cumplimiento:**			
							%	
Concepto Técnico	**Muy bueno**	**95% - 100%**	**Bueno**	**85% - 94.9%**	**Aceptable**	**70% - 84.9%**	**Deficiente**	**< 69%**

Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)

Calificar según nivel de cumplimiento: SI (X) - NO (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
42	El comedor escolar cuenta con copia del acta de visita realizada por la ETS y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos.	SI		NO		
43	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO		
44	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO		
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		

Observaciones generales de la visita

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1319

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:			
Fecha de la visita:			Institución educativa:				
Operador:			Sede educativa:				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:		No de manipuladoras:		No de días de prestación:

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica 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 plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.			
5	Recogedor de basuras plastico, 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 liquido (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, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)			
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)			
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)			
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)			
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)			
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)			
Porcentaje de cumplimiento:				%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1320

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:				
Fecha de la visita:		Institución educativa:					
Operador:		Sede educativa:					
Contrato de pretación de servicios No:		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES		ALMUERZOS	No de servicios:	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:						
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 09
	FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - RESIDENCIAS ESCOLARES	CÓDIGO: FO-AT-VR-02 VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA COLOMBIA VIVIRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:								
Fecha de la visita:		Nivel de escolaridad a verificar:		Institución educativa:		Sede educativa:		Tipo de Complementos:	Almuerzo	Residencias escolares
Operador:		Contrato de prestación de servicios No.				No Servicios:				

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			Complementos	
		Cumple	No cumple	Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso requerido	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

[illegible] No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas | Porcentaje de cumplimiento | %

Observaciones:

	FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	Nombre:	Nombre:	Nombre:
	Documento:	Documento:	Documento:
	Cargo:	Cargo:	Cargo:

1281

1322

ANEXO 37

Acta de aprobación de formatos

1323

Gobernación de Casanare
NIT: 892099210-6

ACTA DE REUNION

FECHA: Yopal, Casanare, 02 de agosto de 2024
LUGAR: Dirección de Cobertura - Secretaría de Educación de Casanare

ASISTENTES:

DR. NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR/ DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ/ INTERVENTORA

INVITADOS:
Ana Lucia Rodríguez/ Profesional de apoyo interventoría
Yolisbeth Pérez / Profesional de apoyo interventoría.
Lenis Molina Choperena/ Profesional de apoyo interventoría.

Realiza apertura de la reunión el Dr. Nelson Leonardo González Amador, Director técnico de Cobertura Educativa, quien ejerce las funciones de supervisión del contrato de interventoría, saluda a los asistentes, e informa que, de acuerdo a solicitud radicada por parte de la interventora, mediante oficio No. INTER-PAE-CAS-001-A-2024 el cual tiene por referencia lineamientos y criterios para el ejercicio de interventoría en marco de la ejecución del contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, por lo cual solicita concertar orden del día, siendo establecido como se relaciona a continuación: día:

1. Presentar los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación.
2. Aprobación de los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría.
3. Proposiciones y Varios.

Desarrollo de la reunión de acuerdo con orden del día establecido:

1. Presentar los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación.

La ingeniera Edelmira Sierra Gutiérrez mediante oficio INTER-PAE-CAS-001-A-2024, presenta a la Supervisión los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación así:

- Metodología y plan de cargas (aportada en marco del Concurso de Méritos No. CAS-OAJ-CMA-001- 2024).

Formatos administrativos:

- Acta de reunión

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-9

ACTA DE REUNION

Formatos seguimiento, monitoreo y control, al contrato No. SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 Y No. INTERNO 1446 DE 2024

- Formato de verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar - PAE modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.
- Formato de condiciones de operación modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.
- Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.
- Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares
- Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.
- Formato de informe fotográfico visita técnica de seguimiento y control comedores escolares modalidad ración preparada en sitio.

Formatos seguimiento, monitoreo y control, a los CONTRATOS INTERADMINISTRATIVOS: SECOP II CAS-OAJ-CDCI-012-2024 Y No. INTERNO 1402 de 2024, No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-014-2024 Y No. INTERNO 1414 de 2024, No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-015-2024 Y No. INTERNO 1420 de 2024, No. SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y No. INTERNO 1424 de 2024

- Formato de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial.

- Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración preparada en sitio con enfoque diferencial.

2. Aprobación de los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría.

La Supervisión realiza la validación a los lineamientos y criterios para el ejercicio de interventoría en marco de la ejecución del contrato de interventoría.
Se recomienda que una vez en marcha se requiera un formato adicional o actualizar para la prestación de servicio se deberá Informar a la entidad para su validación con anterioridad

3. Proposiciones y varios

La supervisión aprueba cada uno de los aspectos previamente abordados, quedando fijados como acuerdos para ejecución, así mismo se crea compromiso en el cumplimiento de los plazos pactados.

1325

Gobernación de Casanare
NIT: 892099218-6

ACTA DE REUNION

Firmas en señal de aprobación del acta,

NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR
DIRECTOR TÉCNICO COBERTURA

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTOR

Anexos:
1. Listado asistencia general en un (1) folio

Transcribió: Yolisbeth Pérez
Asistente Admo. Interventoría

1326

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6

LISTA ASISTENCIA GENERAL
FO-GD-12
2014-01-02
V. 03

TEMA:
1. Presentar los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría para su respectiva aprobación.
2. Aprobación de los lineamientos y criterios para la ejecución de la interventoría

TIPO DE EVENTO	
CAPACITACIÓN:	
DIVULGACIÓN:	
OTRO:	ACTA DE REUNION

FECHA: 02 DE AGOSTO DE 2024 HORA: ____ a ____

DEPENDENCIA/LUGAR: DIRECCIÓN DE COBERTURA EDUCATIVA CIUDAD/MCIPIO: YOPAL

QUIEN DIRIGE y/o EXPONE: NELSON LEONARDO GONZÁLEZ AMADOR / DIRECTOR TÉCNICO DE COBERTURA FIRMA:

No	NOMBRE COMPLETO	CARGO	DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO (CEL)	FIRMA
1	EDELMIRA SIERRA QUIEROZ	E/L JUICIO	INTERVENTORIA	interventoriaresidenciaescolar@gmail.com	3112682150	
2	Nelson Gonzalez	Dir Cobertura	SED	nelsongonzalez34@gmail.com	3104822429	
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

1327

ANEXO 38

Cronograma de visitas de infraestructura período del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024

1328

CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024

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

CRONOGRAMA DE VISITAS INFRAESTRUCTURA

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MES: AGOSTO 2024																			
			12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMENEZ	PRINCIPAL																				
MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS																				
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO																				
TRINIDAD	INSTITUTO TECNICO INTEGRADO	EL TRIUNFO																				
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA																				
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	RIVERITA																				
TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE																				
TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS																				
NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN																				
TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR																				
OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO																				
MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA																				
MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA																				
MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO																				
MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA HELENA DEL CUSIVA																				
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERRZ																				
HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS																				
RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ																				

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

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024

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

CRONOGRAMA DE VISITAS INFRAESTRUCTURA

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MES: SEPTIEMBRE 2024																												
			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
SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO																													
ORocue	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE																													
ORocue	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-MASCULINO																													
ORocue	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-FEMENINO																													
TAURAMENA	CRIEET	CRIETT																													
HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA																													
HATO COROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO																													

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

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L CONTRATO DE CONSULTORIA 1445 DE 2024

1330

ANEXO 39

Informe de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares período del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024

1331

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal Casanare
E mail: interventoriapacasanare@outlook.com
Teléfono: 3112632160

1332

INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	FECHA: 04/04/2023

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

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

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PERIODO: DEL 09 A 31 DE AGOSTO Y DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024

YOPAL- CASANARE
2024

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

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 5
MARCO NORMATIVO 6
MARCO CONCEPTUAL 7
1. OBJETIVOS 9
1.1 GENERAL 9
1.2 ESPECÍFICOS 9
2. ALCANCE 10
3. METODOLOGÍA 10
3.1 ASPECTOS DEL ACTA DE VERIFICACIÓN 11
4. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS 14
4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DE ANÁLISIS 14
4.2 DIAGNÓSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS PARA LA MODALIDAD DE ATENCION RACION PREPARADA EN SITIO (RPS) 15
5. ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS POR MUNICIPIO 25
5.1 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR ASPECTO A EVALUAR 26
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 28

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa. 11
Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante el Diagnostico de infraestructura 11
Tabla 3. Consolidado de Visitas de diagnóstico a las Instituciones Educativas durante el mes de agosto de 2024 14
Tabla 4. Consolidado de Visitas de diagnóstico a las Instituciones Educativas durante el mes de septiembre de 2024 15
Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Aguazul (rps) 15
Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Hato corozal (rps) 16
Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Maní (rps) 16
Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchía (rps) 18
Tabla 9. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Orocue (rps) 18
Tabla 10. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Recetor (rps) 19
Tabla 11. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Sabanalarga (rps) 20
Tabla 12. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de San Luis de Palenque (rps) 20
Tabla 13. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara (ps) 21
Tabla 14. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tauramena (rps) 22

Tabla 15. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad (rps)..... 22

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento verificacion de infraestructura por municipio periodo de 09 al 31 de agosto y 01 de 30 de septiembre de 2024..... 25
Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento por aspectos evaluados..... 26

INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
edelmira sierra Asesorías y Consultorías	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	FECHA: 04/04/2023

INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 de 2024 cuyo objeto es: "**REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", fue realizado el seguimiento al Contrato de prestación de servicio No. 1446 del 2024, cuya ejecución otorga la operatividad del Programa de Alimentación Escolar - PAE, dado por el operador "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024".

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de instalaciones físicas y sanitarias", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora **"EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ"** durante el "periodo comprendido entre el **09 al 31 de agosto y 01 al 30 de septiembre de 2024".** Por consiguiente, se expone que, en el plazo citado previamente, se realizaron visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en el objeto del Contrato No. 1446 de 2024, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

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

MARCO NORMATIVO

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

- ✓ *Ley 09 de 1979, que establece las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteran las características del ambiente exterior de las edificaciones hasta hacerlo peligroso para la salud humana.*

- ✓ Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*

MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. OBJETIVOS

1.1 GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares bajo los criterios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y aplicados por la interventoría para verificar la ejecución del objeto **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"**, del contrato No. 1446 del 2024.

1.2 ESPECÍFICOS

- Realizar el diagnóstico de infraestructura física y sanitaria, de los restaurantes escolares donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar bajo el contrato No. 1446 del 2024.

- Consolidar información para la Entidad Territorial Certificada –ETC, relacionada con el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares del Departamento, con el fin de que este actor, tome acciones correctivas necesarias para el mejoramiento de la operatividad del PAE.

- Definir porcentualmente la conformidad y/o cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo, donde se desarrolla el PAE, en aras de alimentar el diagnostico situacional de las sedes educativas priorizadas.

2. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024 cuyo objeto es: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", y establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurante escolares del departamento de Casanare donde se desarrolla el PAE.

3. METODOLOGÍA

Para establecer el presente diagnóstico, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO – RACION INDUSTRIALIZADA" con base en los lineamientos técnicos del PAE y posteriormente, evaluó 6 aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo, servicios públicos, manejo y disposición de residuos y servicios sanitarios. Lo anterior, fue calificado mediante 4 criterios: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado.

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

- ✓ **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS:** Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
  Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

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

- ✓ **ABASTECIMIENTO DE AGUA:** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe contar con tanque de almacenamiento de agua con tapa, el tanque debe ser de un material que garantice su potabilidad, se debe realizar una limpieza y desinfección periódica.

- ✓ **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS:** Debe existir un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies que tengan contacto con este.

- ✓ **INSTALACIONES SANITARIAS:** Los establecimientos destinados a la fabricación de alimentos y/o procesamiento deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres. Estos servicios, deben mantenerse limpios y proveerse de jabón desinfectante y elementos desechables.

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

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

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

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

3.1 ASPECTOS DEL ACTA DE VERIFICACIÓN

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante el Diagnostico de infraestructura

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR
	I. AREA DE ALMACENAMIENTO
1	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )
2	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )
3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )
4	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	FECHA: 04/04/2023

5	El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ); en uso: si ( ) no ( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )
6	El área de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no ( ); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )
7	El área de almacenamiento cuenta con estibas.
8	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.
9	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos para almacenamiento.
	II. AREA DE PREPARACION
10	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )
11	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )
12	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )
13	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )
14	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
15	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ).
16	El área de prelación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )
17	El área de prelación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )
18	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.
	II. AREA DE CONSUMO
19	Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )
20	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )
21	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )
22	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).
23	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.
24	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plástica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro: _____
25	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plástica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro: _____
	IV. SERVICIOS PUBLICOS
26	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).

27	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).
28	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aéreo ( ); Funciona: si ( ) no ( ).
29	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)
30	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.
	V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
31	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos sólidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ).
32	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.
33	Disposición final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección ( ).
	VI. SERVICIOS SANITARIOS
34	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.
35	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.
36	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.

4. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DE ANÁLISIS

Para el periodo del 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre del presente año, se realizaron 25 diagnósticos para verificar el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares que hacen parte del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en ejecución mediante el Contrato No. 1446 del 2024 cuyo objeto es: "**IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", Estas visitas contemplaron 11 municipios y estuvieron enfocadas en determinar el cumplimiento o no de las condiciones mínimas de infraestructura necesarias para prestar el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta los criterios dados por la Resolución 2674 de 2013. Los municipios y las instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3. Consolidado de Visitas de diagnóstico a las Instituciones Educativas durante el mes de agosto de 2024

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1.	12/08/2024	AGUAZUL	LUIS MARÍA JIMENEZ	PRINCIPAL
2.	12/08/2024	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS
3.	13/08/2024	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO
4.	13/08/2024	TRINIDAD	INSTITUTO TECNICO INTEGRADO	EL TRIUNFO
5.	13/08/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA
6.	14/08/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	RIVERITA
7.	14/08/2024	TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE
8.	14/08/2024	TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS
9.	15/08/2024	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN
10	15/08/2024	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR
11	20/08/2024	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO
12	21/08/2024	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA
13	21/08/2024	MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA
14	22/08/2024	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO
15	22/08/2024	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA HELENA DEL CUSIVA
16	26/08/2024	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERRZ
17	26/08/2024	HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
18	27/08/2024	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ

Tabla 4. Consolidado de Visitas de diagnóstico a las Instituciones Educativas durante el mes de septiembre de 2024

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1.	2/09/2024	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO
2.	10/09/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE
3.	10/09/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-MASCULINO
4.	11/09/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-FEMENINO
5.	13/09/2024	TAURAMENA	CRIEET	CRIETT
6.	17/09/2024	HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA
7.	18/09/2024	HATO COROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO

A continuación, se presenta el análisis del estado locativo y sanitario de las instituciones educativas visitadas durante el periodo, y se consolida la información teniendo en cuenta la modalidad de servicio de operación del PAE y el municipio de referencia. En tal resumen se incluye recomendaciones de acciones de mejora que podrán ser tenidas en cuenta para corregir las anomalías halladas en las instalaciones físicas de las unidades aplicativas del Departamento, así como, las falencias en la implementación de los programas del plan de saneamiento aprobados para la ejecución del PAE.

4.2 DIAGNÓSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS PARA LA MODALIDAD DE ATENCION RACION PREPARADA EN SITIO (RPS)

Para la ejecución del PAE bajo la modalidad "Ración Preparada en Sitio (RPS) estrategia residencias escolares", se debe contar con una infraestructura higiénico-sanitarias básica, que asegure la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en las diferentes unidades aplicativas; por tal motivo, se realizó una inspección y calificación de los comedores escolares visitados en el periodo del 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre de 2024, con el propósito de identificar las falencias y mejorar el servicio de alimentación, beneficiando a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes priorizados bajo la estrategia de residencias escolares del Departamento de Casanare.

Tabla 5. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Aguazul (rps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
LUIS MARÍA JIMENEZ	PRINCIPAL	94,1%	Bueno	7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).

Tabla 6. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Hato corozal (rps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERRZ	88,6%	Bueno	7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 15. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada. 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.
LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS	97,1%	Muy bueno	7. El área de almacenamiento cuenta con estibas.
PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	88,2%	Bueno	2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.
CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO	91,2%	Bueno	5. El área de almacenamiento cuenta con nevera (Especificar estado y material) 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.

Tabla 7. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Maní (rps)

INFORME DE AVANCE No. 1	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	
edelmira sierra Asesorías o Consultorías	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	CÓDIGO: CIDIS-2023-001
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	VERSIÓN: 01
	INFORME DE INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	FECHA: 04/04/2023

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
GAVIOTAS	GAVIOTAS	86,7%	Bueno	7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 18. El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). 36. Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador.
SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	80,0%	Aceptable	4. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 13. Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 26. El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente). 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 32. La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. 36. Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador.
JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA	85,7%	Bueno	7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				32. La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. 36. Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador.
JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	94,1%	Bueno	7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 32. La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.
CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA HELENA DEL CUSIVA	85,7%	Bueno	4. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 18. El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. 32. La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal. 36. Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador.

Tabla 8. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Nunchía (rps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	93,9%	Bueno	27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). 31. La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos sólidos.

Tabla 9. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Orocue (rps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	88,2%	Bueno	7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 18. El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				actividades de preparación y servido de los alimentos. 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).
LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CAMPOALEGRE	88,6%	Bueno	5. El área de almacenamiento cuenta con nevera (Especificar estado y material) 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). 36. Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador.
LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-MASCULINO	91,2%	Bueno	7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 16. El área de preparación cuenta con estufa (Especificar tipo y capacidad). 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).
LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO-FEMENINO	94,1%	Bueno	7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).

Tabla 10. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Recetor (rps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	94,3%	Bueno	4. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas.

Tabla 11. Diagnóstico de instalaciones fisicas y sanitarias municipio de Sabanalarga (rps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	91,4%	Bueno	18. El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 35. Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.

Tabla 12. Diagnóstico de instalaciones fisicas y sanitarias municipio de San Luis de Palenque (rps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA	94,4%	Bueno	7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).
FRANCISCO LUCEA	RIVERITA	69,7%	Aceptable	2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 5. El área de almacenamiento cuenta con nevera (Especificar estado y material) 6. El área de almacenamiento cuenta con congelador (Especificar estado y material). 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 12. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado).

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				14. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 36. Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador.

Tabla 13. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tamara (ps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	81,3%	Aceptable	7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 9. El área de almacenamiento cuenta con recipientes plásticos para almacenamiento. 12. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 18. El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). 36. Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador.

Tabla 14. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Tauramena (rps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CRIEET	CRIETT	82,9%	Aceptable	6. El área de almacenamiento cuenta con congelador (Especificar estado y material). 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 12. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 31. La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos sólidos.

Tabla 15. Diagnóstico de instalaciones físicas y sanitarias municipio de Trinidad (rps)

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	81,8%	Aceptable	2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 18. El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso. 36. Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
INSTITUTO TECNICO INTEGRADO	EL TRIUNFO	81,8%	Aceptable	2. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 18. El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. 20. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). 36. Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador.
SANTA IRENE	SANTA IRENE	79,4%	Aceptable	3. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 12. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 18. El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos. 21. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos

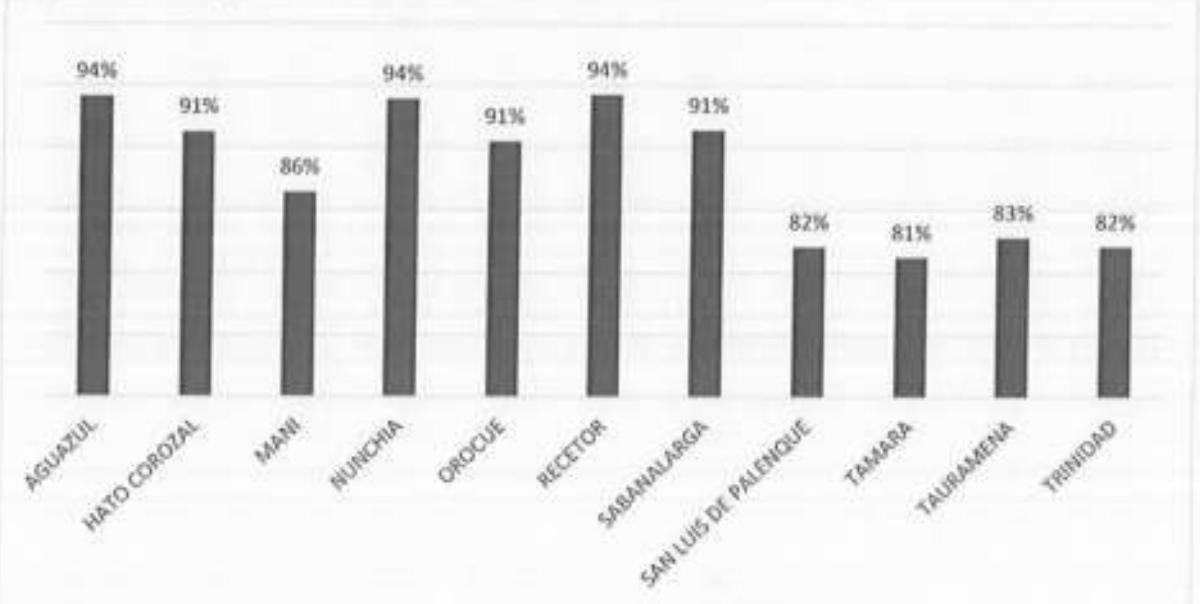
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CAL	CALIFICACION	VARIABLES CON CALIFICACION (0) QUE REQUIEREN ACCIONES DE MEJORA
				y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). 36. Cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador.
RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS	85,3%	Bueno	7. El área de almacenamiento cuenta con estibas. 11. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 13. Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias (Especificar material y estado). 27. El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda). 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.

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

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No. 1445 del 2024, que tiene por objeto: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, se desarrollaron 25 visitas de diagnóstico durante el mes de agosto y septiembre de 2024, en las cuales se contemplaron 11 municipios.

El resultado obtenido con este estudio determinó las condiciones físico-sanitarias de las unidades aplicativas verificadas en cada municipio en el mes de agosto y septiembre, donde se ejecuta el Contrato No. 1446 del 2024, cuya ejecución otorga la operatividad del Programa de Alimentación Escolar - PAE, dado por el operador "UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024".

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento verificacion de infraestructura por municipio periodo de 09 al 31 de agosto y 01 de 30 de septiembre de 2024.



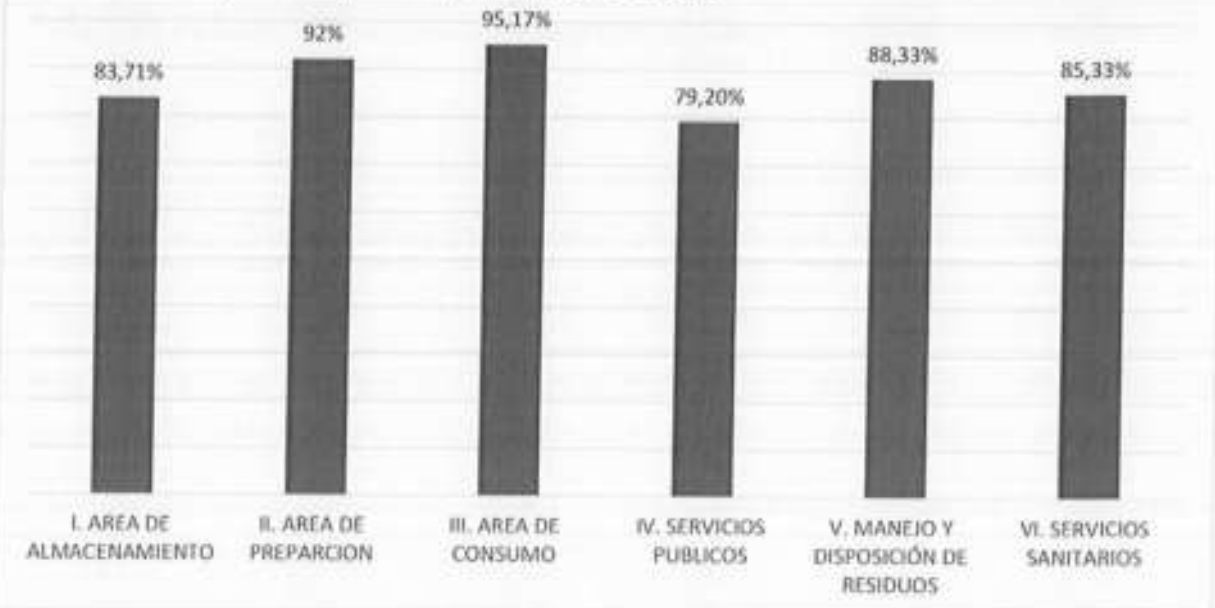
Es necesario precisar, que se presentaron siete (07) instituciones educativas con Concepto ACEPTABLE, las cuales se mencionan a continuación: Municipio de trinidad campestre brisas del pauto sede campestre brisas del pauto, instituto técnico integrado sede el triunfo, Municipio San Luis de palenque francisco lucea sede la riverita, trinidad Santa Irene sede santa Irene, Tamara victor Gómez corredor sede victor Gómez corredor Municipio maní san José de la poyata sede san José de la poyata y Tauramena crieet sede principal.

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

5.1 PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR ASPECTO A EVALUAR

Tal como se mencionó en la Metodología del actual informe (Numeral 5), la firma consultora adapto el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA" para desarrollar el diagnostico de instalaciones físicas y sanitarias en las unidades aplicativas inspeccionadas. Por esta razón, el análisis porcentual de los 6 aspectos se presenta en la ilustración No. 2, donde se exhibe un promedio de las calificaciones obtenidas por actividad evaluada en el mes de agosto y septiembre y durante el desarrollo de las visitas de campo realizadas a las instituciones educativas para la ejecución del Contrato de prestación de servicios No. 1446 del 2024.

Ilustración 2. Porcentaje de cumplimiento por aspectos evaluados



En la evaluación de las instalaciones físicas y sanitarias que presenta el actual informe, permite detectar falencias principalmente en lo relacionado con la disponibilidad de los servicios públicos, debido principalmente a la ruralidad dispersa.

En definitiva, para garantizar la adecuación de las instalaciones físicas y sanitarias, es responsabilidad de la Entidad Territorial Certificada- ETC en uso de sus capacidades viabilizar recursos para el fortalecimiento de la infraestructura, tal como lo dicta el numeral 3.3. Literal n. de la Resolución 00335 del MEN: *"Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la*

infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución: en el caso de las ETC departamentos, deben articularse con sus municipios no certificados ".

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

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

Se deben buscar alternativas para garantizar el suministro constante de los servicios públicos y que el servicio sea de calidad para garantizar los procesos de limpieza, desinfección, almacenamiento entre otros.

Este insumo, es parte fundamental para la caracterización del territorio, dado que aporta información real y actualizada de las condiciones de infraestructura y dotación de las instituciones educativas, permitiendo a la ETC tomar decisiones frente a la priorización en la inversión de recursos de infraestructura.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

1359

ANEXO 40

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas verificación de infraestructura, equipos y menaje de comedores escolares período del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024

1360

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aquazul.
Fecha de la visita:	12-08-2024	Hora inicio:	05:00 am	Institución educativa:	Luis H Jimenez.
		Hora terminación:	09:00 am.	Sede educativa:	Bendición.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (✓) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	32.	PORCENTAJE %	94,1% CONCEPTO FINAL: Bueno

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa (✓) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento (✓) Baldosa ( ) Pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera: si (✓) no ( ); en uso: si (✓) no ( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador: si (✓) no ( ); en uso: si (✓) no ( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuenta con estibas.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa (✓) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (✓)	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1361

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-W-03 27-03-2024 Vs. 3

15	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: si (✓) no ( ); funciona: si (✓) no ( ).	1	
16	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa: si (✓) no ( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (✓)	1	
17	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora: si (✓) no ( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ). Tipo: industrial (✓) domestica ( )	1	
18	PS IN ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa (✓) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento (✓) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo (✓)	1	
21	PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
22	PS IN ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	NA	
23	PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✓) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	energia electrica
27	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Agua pozo profundo
28	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable: si ( ) no ( ); Tipo: Tanque de nivel (✓) Tanque aereo ( ); Funciona: si (✓) no ( ).	1	
29	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1362

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-M-03 27-02-2024 Vo. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ).	1	
32	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N A	
33	PS IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección (✓).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Luz Marina Agon	FIRMA:
NOMBRE: Pamela Alvis	NOMBRE: Luz Marina Agon	NOMBRE:
CEDULA: 1121710018	CEDULA: 51936160 Bto	CEDULA:
TELEFONO: 3112637150	TELEFONO: 311230 0068.	TELEFONO:
CARGO: P.A. Interventor	CARGO: Manipuladora	CARGO:

1363

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-09 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARÍA JIMENEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LUIS MARÍA JIMENEZ	FECHA DE VISITA		12-08-2024	HORA INICIO:	05:00 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	09:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

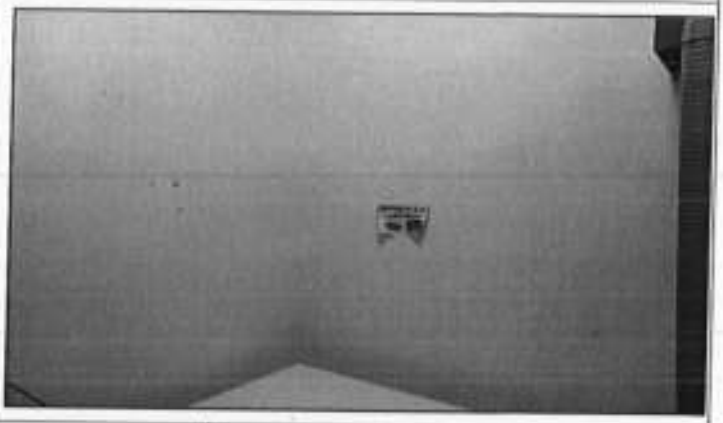


FOTOGRAFÍA No. 1	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

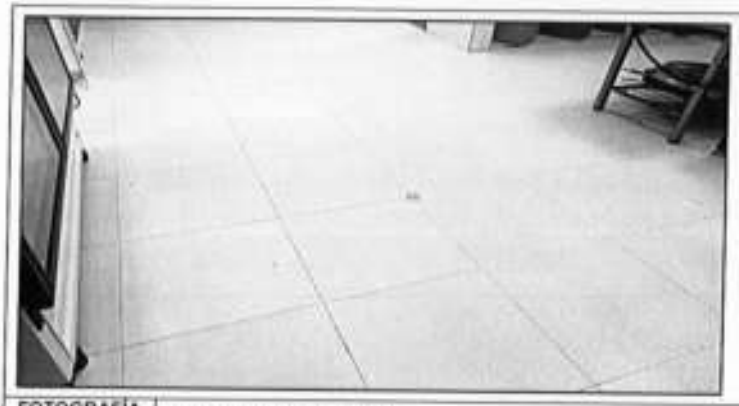


FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 5: El área de almacenamiento cuenta con nevera

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: También se cuenta con congelador



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material:

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: También se cuenta con mesón en baldosa



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ÁREA DE PREPARACIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	AREA DE CONSUMO

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1365

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato.
Fecha de la visita:	12-08-2024	Hora inicio:	10:00 am	Institución educativa:	Gaviotas.
		Hora terminación:	02:50 pm.	Sede educativa:	Bordeando el
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (Y) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	30	PUNTAJE OBTENIDO	26	PORCENTAJE %	86,6
CONCEPTO FINAL	Bueno				

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )	N.A	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	N.A	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	N.A	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.A	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si (Y) no ( ); funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( )	1	2 Neveras.
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (Y) no ( ); en uso: si (Y) no( ); funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuenta con estibas
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (Y) Baldosa (Y) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (Y) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (Y) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1366

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-47-VI-03 27.02.2024 Vs. 3

15	PS IN ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (Y) no( ); funciona: si (Y) no ( ).	1	
16	PS IN ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
17	PS IN ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (Y)	1	
18	PS IN ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	0	Menaje insuficiente.

III. ÁREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (Y) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
21	PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (Y) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS IN ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	N/A	
23	PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
6	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
7	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda)	0	Agua pozo profundo.
8	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (Y); Funciona: si (Y) no ( ).	1	
9	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
10	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1367

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ).	1	
32	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N/A	
33	PS IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (X) Enterrada ( ) Recolección ( )	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	Tanque nivel.
35	PS IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Sanitarios compartidos

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Jessica Daniela C.	FIRMA:
NOMBRE: Hernán Muñoz	NOMBRE: Jessica Daniela C	NOMBRE:
CEDULA: 1121210015	CEDULA: 1117804700	CEDULA:
TELEFONO: 311 267 2150	TELEFONO: 3216814864	TELEFONO:
CARGO: R. A. Interno	CARGO: Economa.	CARGO:

1368

Educación	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. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ		URBANO / RURAL X
SEDE	RESIDENCIA	FECHA DE VISITA		12-08-2024	HORA INICIO:		10:00 am
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN		02:00 pm

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



FOTOGRAFÍA No. 1	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 5: El área de almacenamiento cuenta con nevera			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con congelador			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
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	FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 17: El área de preparación cuenta con licuadora

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 18: El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Menaje Insuficiente



FOTOGRAFÍA No. 11	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 12	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 24: El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1371

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Trinidad.
Fecha de la visita:	13-08-2024	Hora inicio:	04:00pm	Institución educativa:	Campestre Brisas de
		Hora terminación:	06:00pm	Sede educativa:	Residencia.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (Y) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	33	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	81,8
CONCEPTO FINAL	Aceptable				

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (Y) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	0	Paredes manchadas. superficie porosa.
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (Y) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	Techos manchados.
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (Y) no ( ); en uso: si (Y) no ( ); funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (Y no ( ); en uso: si (Y) no( ); funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuentan con estibas.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (Y) Pintura (Y) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (Y) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	Techos con deprendimiento de pintura.
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (Y) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1372

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS IN ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (Y) no( ); funciona: si (Y) no ( ).	1	
16	PS IN ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial (Y) domestica ( )	1	
17	PS IN ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial (Y) domestica (X)	1	Existe la Industrial y doméstica
18	PS IN ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	0	Platos requieren cambio.

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	N A	
21	PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (Y) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS IN ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique)	N A	
23	PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Ymadera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	Energía eléctrica.
27	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Agua pozo profundo, aguas en estudio.
28	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (Y). Funciona: si (Y) no ( ).	1	
29	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas pipeta.

1373

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IR ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ).	1	
32	PS IR ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N.A	
33	PS IR ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (Y) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IR ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	Tengo el nivel
35	PS IR ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IR ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Sanitarios compartidos.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Fabian Alvis	NOMBRE: EFIDIA DORAN	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.210.018	CEDULA: 53053519	CEDULA:
TELEFONO: 311 263 2150	TELEFONO: 3214501654	TELEFONO:
CARGO: P.A. Interventor	CARGO: ECONOMA	CARGO:

1374

Educación	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. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD		URBANO / RURAL X
SEDE	RESIDENCIAS	FECHA DE VISITA	13-08-2024	HORA INICIO:	04:00 pm		
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		HORA DE TERMINACIÓN	06:00 pm		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	X		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS	X	

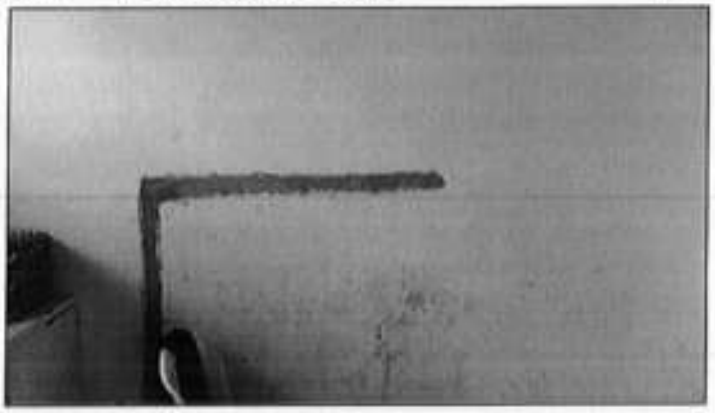


FOTOGRAFÍA No. 1 | ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

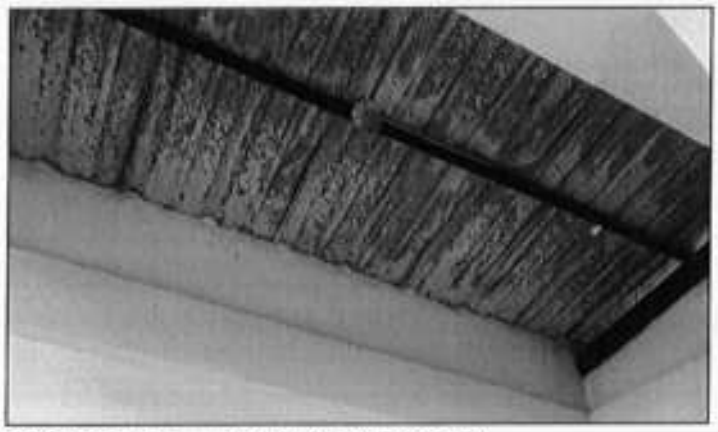


FOTOGRAFÍA No. 2 | ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Paredes manchadas, superficie porosa



FOTOGRAFÍA No. 3 | ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con congelador

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: También se cuenta con un refrigerador

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

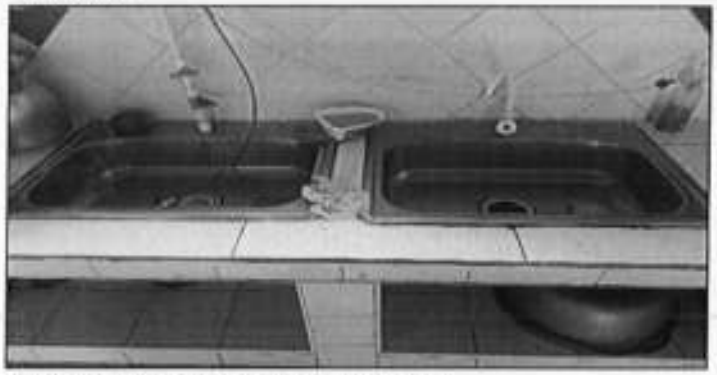


FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 18: El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Menajes requieren cambio			



FOTOGRAFÍA No. 12	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 25: El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1377

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Trinidad.		
Fecha de la visita:	13-08-2024	Hora inicio:	11:00 am	Institución educativa:	Instituto Técnico Ink.		
		Hora terminación:	01:00 pm	Sede educativa:	El Triunfo.		
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	33	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	81,8.	CONCEPTO FINAL	Aceptable

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo (Y)	0	Superficie porosa
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (Y)	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (Y) no ( ); en uso: si (Y) no ( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (Y no ( ); en uso: si ( ) no( ); funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No se cuenta con estibas
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (Y) Baldosa (Y) Pintura Y) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (Y)	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (Y) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	—

1378

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

15	PS IE ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (X) no( ); funciona: si (Y) no ( ).	1	
16	PS IE ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial (Y) domestica ( )	1	
17	PS IE ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (Y)	1	
18	PS IE ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	0	Se carece de suficientes menajes

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IE ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IE ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo (X)	0	Parte de pared con superficie porosa
21	PS IE ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS IE ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	N A	
23	PS IE ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N A	
24	PS IE ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:	1	
25	PS IE ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	Energia electrica
27	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda)	0	Agua pozo profundo
28	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (Y); Funciona: si (Y) no ( ).	1	
29	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1379

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IR ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (x) insuficiente ( ).	1	
32	PS IR ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	NA	
33	PS IR ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IR ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS IR ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IR ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Sanitarios compartido.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Yuri Ricardo	FIRMA:
NOMBRE: Hernando Alvarez Pui	NOMBRE: Yuri Ricardo	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.210.018	CEDULA: 1.142.066.726	CEDULA:
TELEFONO: 311 263 2150	TELEFONO: 321 213 1295	TELEFONO:
CARGO: P.A. Interventor.	CARGO: Gerente	CARGO:

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 Vid. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUTO TÉCNICO INTEGRADO	**ETC**	DPTO CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	EL TRIUNFO	**FECHA DE VISITA**		13-08-2024	**HORA INICIO:**	11:00 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	01:00 pm	

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



FOTOGRAFÍA No. 1 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

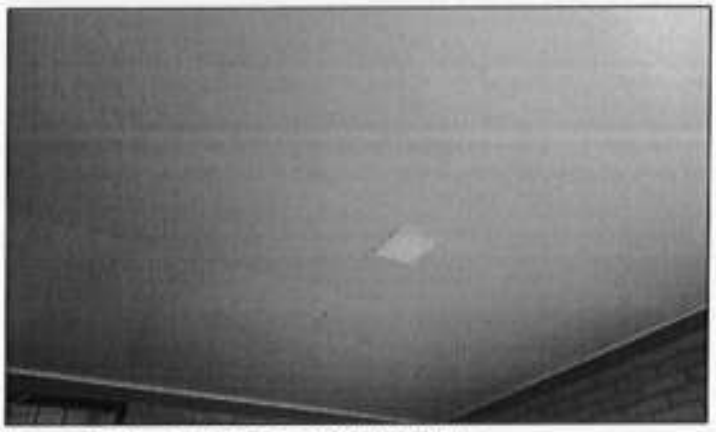


FOTOGRAFÍA No. 2 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Superficie porosa



FOTOGRAFÍA No. 3 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con congelador

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: También se cuenta con un refrigerador

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 18: El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 12	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 25: El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1383

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-83 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	13-08-2024	Hora inicio:	05:30 am	Institución educativa:	Francisco Nocua
		Hora terminación:	08:30 am	Sede educativa:	Residencia
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (✓) - RI: Ración Industrializada ( )				

PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	54.	PORCENTAJE %	94,4	CONCEPTO FINAL	Bueno

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (✓) Baldosa ( ) Pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento (✓) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (✓) no ( ); en uso: si (✓) no ( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (✓) no ( ); en uso: si (✓) no( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuentan con estibas
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (✓) Baldosa (✓) Pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento (✓) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (✓)	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1384

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS IN ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (✓) no( ); funciona: si (✓) no ( ).	1	
16	PS IN ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ). Tipo: industrial (✓) domestica ( )	1	
17	PS IN ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ). Tipo: industrial (✓) domestica ( )	1	
18	PS IN ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo (✓)	0	Porcelan porosa.
21	PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento (✓) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS IN ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	1	
23	PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✓) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✓) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	Energia electrica.
27	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	1	
28	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (✓); Funciona: si (✓) no ( ).	1	
29	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1385

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-A7-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PSIRED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ).	1	
32	PSIRED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PSIRED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección (X).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PSIRED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PSIRED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PSIRED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: X Deisy Urbano	FIRMA:
NOMBRE: Hernán Alvis	NOMBRE: X Deisy Urbano	NOMBRE:
CEDULA: 1121400 VB	CEDULA: X 47428979.	CEDULA:
TELEFONO: 314 263 2150	TELEFONO: -	TELEFONO:
CARGO: P.A. Interventor	CARGO: economa	CARGO

1396

Educación	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. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE	**URBANO**	X
						RURAL	
SEDE	RESIDENCIA	**FECHA DE VISITA**	13-08-2024		**HORA INICIO:**	05:30 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	08:30 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	

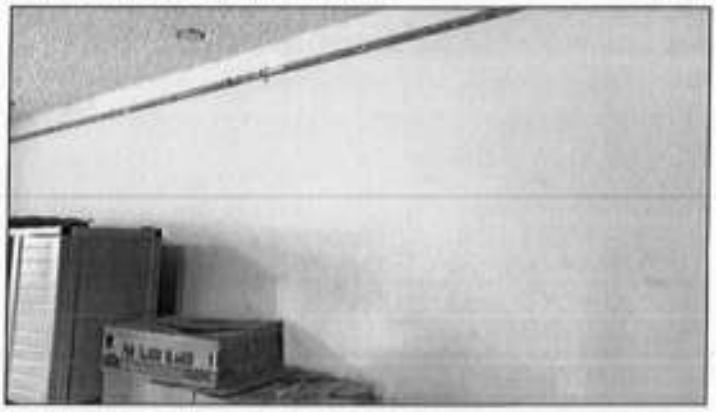


FOTOGRAFÍA No. 1 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con congelador

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: También se cuenta con un refrigerador



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

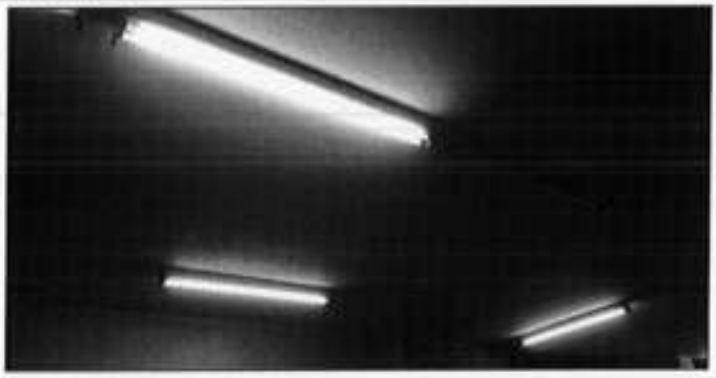


FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 17: El área de preparación cuenta con licuadora			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 25: El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1389

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque
Fecha de la visita:	14-08-2024	Hora inicio:	11:20 am.	Institución educativa:	Francisco Jose.
		Hora terminación:	01:30 pm.	Sede educativa:	La Riviera
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (✓) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	24.	PORCENTAJE %	70.5. CONCEPTO FINAL: Bueno

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✗) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo (✗)	0	Superficie porosa.
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (✗) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	Techos presentan manchas.
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (✗) no ( ); en uso: si ( ) no (✓); funciona: si ( ) no (✗); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	Nevera fuera de servicio por falta de mantenimiento
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (✓) no ( ); en uso: si ( ) no(✓); funciona: si ( ) no (✓); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	Equipos fuera de servicio.
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuentan con estibas
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (✓) Baldosa (✓) Pintura (✓) Ladrillo (✓)	1	Paredes en ladrillo, baldosa pintura.
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (✓) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	0	Techos en regular estado. manchados.
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Ventanas presentan corrosion

1390

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

15	PS IR ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (X) no( ); funciona: si (Y) no ( ).	1	
16	PS IR ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	
17	PS IR ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	
18	PS IR ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IR ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IR ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	0	Superficie porosa.
21	PS IR ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS IR ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	NA	
23	PS IR ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IR ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IR ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IR ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	Energía eléctrica.
27	PS IR ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Aljibe pozo profundo.
28	PS IR ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( ); Funciona: si ( ) no ( ).	1	
29	PS IR ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IR ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Uso Pipeta

1391

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IR ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ).	1	
32	PS IR ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N.A	
33	PS IR ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (✓) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IR ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS IR ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IR ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Sanitarios compartidos

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

- Instalaciones físicas se comparte con la modalidad RPS - Almuerzo. Mayonitario

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:
NOMBRE: [illegible]
CEDULA: 1121 210 018
TELEFONO: 311 263 7150
CARGO: P.A. Interventor,

FIRMA: Naira Rosio Tumay.
NOMBRE: Naira Rosio Tumay.
CEDULA: 47.426 702.
TELEFONO: 3213552768. 3124951294
CARGO: Economa Internado

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
TELEFONO:
CARGO:

1397

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 Vd. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FRANCISCO LUCEA	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	SAN LUIS DE PALENQUE		**URBANO** / **RURAL** X
SEDE	LA RIVERITA	**FECHA DE VISITA**		14-08-2024	**HORA INICIO:**		11:20 am
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**		1:45 pm

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



FOTOGRAFÍA No. 1 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Superficies porosas



FOTOGRAFÍA No. 3 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

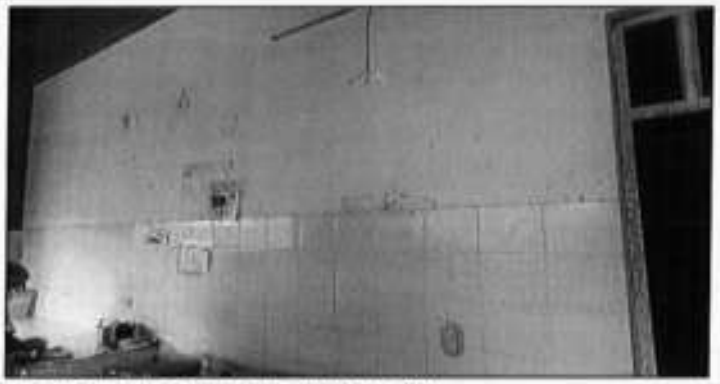


FOTOGRAFÍA No. 4 | **ÁREA DE PREPARACIÓN**

Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: techos con grietas



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1394

Educación

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

FO-A1-VI-03 27-02-2024 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Trinidad.
Fecha de la visita:	14-08-2024.	Hora inicio:	09:30 am.	Institución educativa:	Santa Irene.
		Hora terminación:	10:50 am	Sede educativa:	Principal.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (✓) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	27	PORCENTAJE %	79,4% CONCEPTO FINAL: Aceptable

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (✓) Baldosa ( ) Pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (✗) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	0	Tejas en regular estado.
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (✓) no ( ); en uso: si (✓) no ( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (✓) no ( ); en uso: si (✓) no( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No se cuenta con estibas.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (✓) Baldosa (✓) Pintura (✗) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (✓) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	0	Techos en regular estado.
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1395

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS IE ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ).	1	
16	PS IE ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	
17	PS IE ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	Cuenta con la industrial y la doméstica.
18	PS IE ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	0	Platos requieren cambio.

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IE ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IE ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	Hecha paredes.
21	PS IE ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	0	Techos en regular estado.
22	PS IE ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	N.A	
23	PS IE ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	Ventanas.
24	PS IE ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:	1	
25	PS IE ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente)	1	Energía electrica.
27	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Aqueducto profundo.
28	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( ); Funciona: si ( ) no ( ).	1	
29	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	Gas natural

1396

Educación

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

FO.AT.VI-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente(Y) insuficiente ( ).	1	
32	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N.A	
33	PS IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	Tanque de uso ol.
35	PS IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Sanitarios compartidos.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Y Yesley Chepen.	FIRMA:
NOMBRE Hanul Alvó	NOMBRE Y Yuretsy.	NOMBRE
CEDULA: 1.121.710.018	CEDULA: Y 47426575.	CEDULA:
TELEFONO: 3112637150	TELEFONO: Y	TELEFONO:
CARGO P.A. Interventor	CARGO Y Guarnoma.	CARGO

1397

Educación	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 Vst. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTA IRENE	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SANTA IRENE	FECHA DE VISITA		14-08-2024	HORA INICIO:	09:30 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	10:50 am	

REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Tejas en regular estado			



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con congelador			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones: También se cuenta con un refrigerador			

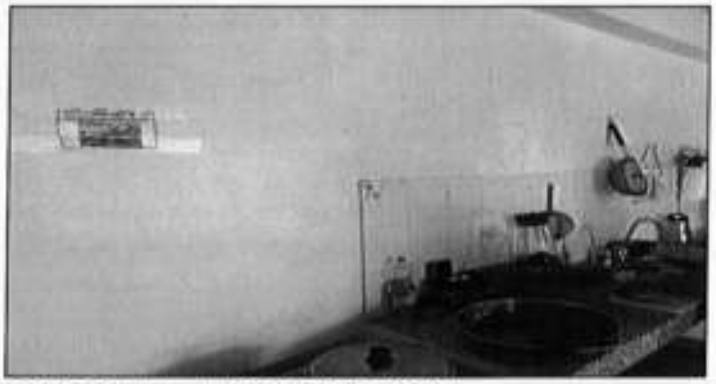


FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE		NO CUMPLE	X



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 10	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 25: El área de consumo cuenta con sillas en estado físico y sanitario.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1399

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Trinidad.
Fecha de la visita:	14-08-2024	Hora inicio:	07:00 am.	Institución educativa:	Rafael Garcia Herr.
		Hora terminación:	08:50 am.	Sede educativa:	Principal.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (x) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	29.	PORCENTAJE %	85,2 CONCEPTO FINAL: Bueno

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	Material (Baldosa) desgastado.
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (Y) Baldosa ( ) Pintura (Y) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (Y) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (Y) no ( ); en uso: si (Y) no ( ); funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (Y) no ( ); en uso: si (Y) no( ); funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	se utilizan tonces de madera como estibas.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (Y) Baldosa (Y) Pintura (Y) Ladrillo ( )	0	Desprendimiento de baldosas de media pared.
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (Y) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (Y) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	Desprendimiento de baldosas.
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1400

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS IE ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (✓) no( ); funciona: si (✓) no ( ).	1	
16	PS IE ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ). Tipo: industrial (✓) domestica ( )	1	
17	PS IE ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (✓)	1	
18	PS IE ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IE ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IE ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (✓) Baldosa ( ) Pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
21	PS IE ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (✓) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS IE ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	NA.	
23	PS IE ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IE ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✓) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa (✓) otro:_____	1	Se cuenta con mesas y bancas en concreto y baldosas, además de sillas y mesas plásticas.
25	PS IE ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✓) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa (✓) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	Energía electrica.
27	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Agua de pozo profundo
28	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel (✓) Tanque aereo (✓); Funciona: si (✓) no ( ).	1	Se cuentan con los dos tipos de Tanques.
29	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas pipeta.

1401

Educación

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

FO-AT-M-03 27-02-2024 Ve. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS PR ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ).	1	
32	PS PR ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	NA	
33	PS PR ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (Y) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS PR ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS PR ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS PR ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

La Infraestructura es compatible con la modalidad RPS - Tipo Almuerzo.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Yolima A.	FIRMA:
NOMBRE: Yuvert Abril Pais	NOMBRE: Yolima A.	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.210.018	CEDULA: 47420847	CEDULA:
TELEFONO: 311 263 2170	TELEFONO: —	TELEFONO:
CARGO: A.A. Interventoria.	CARGO: manipuladora.	CARGO:

1402

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RAFAEL GARCÍA HERREROS	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TRINIDAD		**URBANO** / **RURAL** X
SEDE	RESIDENCIA	**FECHA DE VISITA**		14-08-2024	**HORA INICIO:**		05:00 am
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**		08:50 am
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**			
MODALIDAD	**PS:** PREPARADO EN SITIO		**RI:** RACIÓN INDUSTRIALIZADA		**SR:** SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con congelador

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: También se cuenta con un refrigerador



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Desprendimiento de baldosa de media pared



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Desprendimiento de baldosa



FOTOGRAFÍA No. 9	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 24: El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 17: El área de preparación cuenta con licuadora			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 25: El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1405

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Yopal
Fecha de la visita:	15-08-2024	Hora inicio:	05:000m.	Institución educativa:	Salvador Camacho R.
		Hora terminación:	07:00 am	Sede educativa:	Residencia.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (✓) - RI: Ración Industrializada ( )				

PUNTAJE ESPERADO	83	PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE %	94 %	CONCEPTO FINAL	

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (✓) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (✓) no ( ); en uso: si ( ) no ( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (✓) no ( ); en uso: si (✓) no( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	1	tiranta.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (✓) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1406

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS IR ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (Y) no( ); funciona: si (Y) no ( ).	1	
16	PS IR ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial (Y) domestica ( )	1	
17	PS IR ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial (Y) domestica ( )	1	
18	PS IR ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IR ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	Existen desprendimiento de baldosas.
20	PS IR ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	N.A.	
21	PS IR ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (Y) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS IR ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	1	
23	PS IR ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	N.A.	
24	PS IR ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:	1	
25	PS IR ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
6	PS IR ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	Energia Electrica.
7	PS IR ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Agua acueducto.
	PS IR ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (Y). Funciona: si (Y) no ( ).	1	Tanque de concreto
	PS IR ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
	PS IR ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1407

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ).	0	No cuenta con canecas.
32	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N A	
33	PS IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección (x)	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Y Dorely Al	FIRMA:
NOMBRE: Flavio Alvis	NOMBRE: Y Dorely Alvarez O.	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.210.018	CEDULA: Y 47.439062	CEDULA:
TELEFONO: 311 263 21 50	TELEFONO: Y 43.399.301.	TELEFONO:
CARGO: P.A. Intervention	CARGO: Y manipuladora	CARGO:

1408

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-F-08 11-05-23 Ver 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHÍA	URBANO	X
SEDE	RESIDENCIA	FECHA DE VISITA	15-08-2024			RURAL	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		HORA INICIO:	05:00 am		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INRAESTRUCTURA	x	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		HORA DE TERMINACIÓN	07:00 am
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS	X		

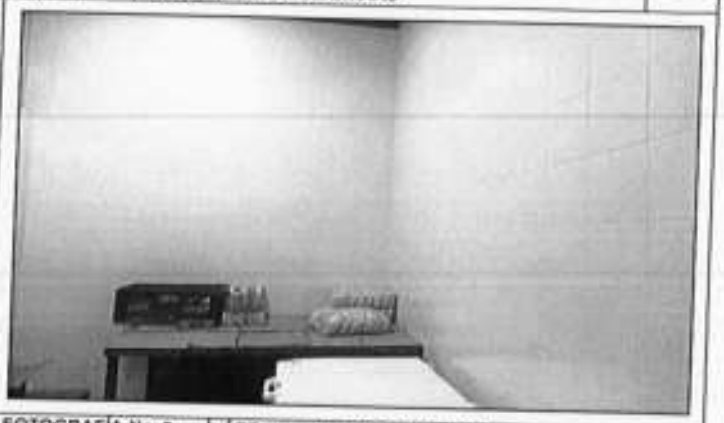


FOTOGRAFÍA No. 1	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 5: El área de almacenamiento cuenta con nevera

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

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

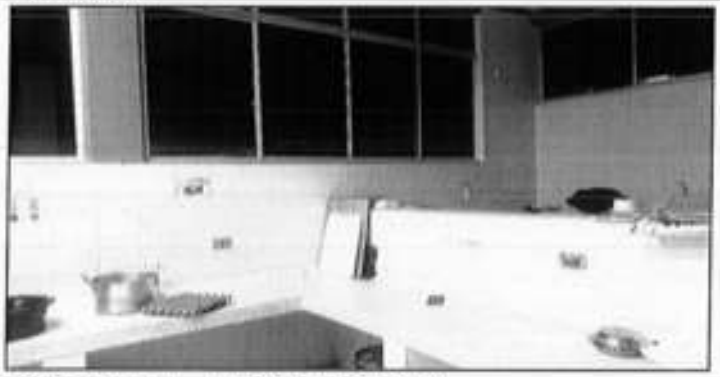
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con congelador			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 17: El área de preparación cuenta con licuadora

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 18: El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS PUBLICOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 24: El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	SERVICIOS SANITARIOS

Ítem No 36: Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1411

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Támara.
Fecha de la visita:	15-07-2024	Hora inicio:	10:30 am	Institución educativa:	Victor Gomez C.
		Hora terminación:	01:00 pm	Sede educativa:	Residencia.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (✓) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	32	PUNTAJE OBTENIDO	26.	PORCENTAJE %	81.3
CONCEPTO FINAL	Aceptable.				

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (✓) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (✓) no ( ); en uso: si (✓) no ( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (✓) no ( ); en uso: si (✓) no( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuentan con estibas
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	0	Carecen de un licuadora recipiente.

II. AREA DE PREPARCION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (✓) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	0	Existe orificio en el techo.
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (✓)	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1412

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO.AT.III-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS IE ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (Y) no( ); funciona: si (Y) no ( ).	1	Tambien se usa tanque de nivel.
16	PS IE ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial (Y) domestica ( )	1	
17	PS IE ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (N) no ( ); capacidad: suficiente (N) insuficiente ( ). Tipo: industrial (N) domestica ( )	1	
18	PS IE ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	0	Todos los platos y vasos requieren cambio

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IE ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IE ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	NA	
21	PS IE ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (Y) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS IE ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	N.A	
23	PS IE ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NA	
24	PS IE ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IE ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	Energia electrica
27	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Agua pozo profundo.
28	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( ); Funciona: si ( ) no ( ).	1	
29	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1413

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ).	1	
32	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N.A.	
33	PS IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Sanitario fuera de servicio.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Luz Mery Maldonado	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE Luz Mery Maldonado	NOMBRE
CEDULA: 1121210048	CEDULA: 23937379	CEDULA:
TELEFONO: P.3117632150	TELEFONO: 3103688825	TELEFONO:
CARGO: P.A. Interventor.	CARGO: Economa	CARGO:

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 Vr. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	**ETC**	DPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	TÁMARA	**URBANO** X / **RURAL**	
SEDE	RESIDENCIA	**FECHA DE VISITA**		15-08-2024	**HORA INICIO:**	10300 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1445 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	01:00 Pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	x	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 5: El área de almacenamiento cuenta con nevera

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones



FOTOGRAFÍA No. 4 | **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con congelador

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1415

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. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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 Vst 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 17: El área de preparación cuenta con licuadora			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 18: El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Menajes requiere cambio			



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 24: El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE REIDUOS SÓLIDOS		
Ítem No 31: La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1417

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocué.
Fecha de la visita:	20-05-2024	Hora inicio:	10:00 am	Institución educativa:	El Algarrobo.
		Hora terminación:	01:30 pm	Sede educativa:	Residencia
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE %	88,2% CONCEPTO FINAL: Bueno.

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (X) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) Techo falso ( )	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si ( ) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuentacon estibas
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (X) Baldosa (X) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (X) Techo falso ( )	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1418

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO.AT.VI-03 27-02-2024 Ve. 3

15	PS IN ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (Y) no( ); funciona: si (Y) no ( ).	1	
16	PS IN ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial (Y) domestica ( )	1	
17	PS IN ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (Y)	1	
18	PS IN ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	0	No cuenta con menajes.

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (Y) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico (Y) Techo falso ( )	1	
22	PS IN ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	N A	
23	PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Marcos de las ventanas con óxido.
24	PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	Energía eléctrica
27	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Agua pozo artesiano
28	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (X) Funciona: si (Y) no ( ).	1	
29	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1419

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FD-AT-VI-03 27-02-2024 Vo. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS NI ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ).	1	
32	PS NI ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N.A	
33	PS NI ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección (Y).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS NI ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	Tenga de nivel
35	PS NI ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS NI ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Klaudy Neme.	FIRMA:
NOMBRE: Daniel Salud	NOMBRE: Klaudy Emiliani Neme	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.210.018	CEDULA: 1073239014	CEDULA:
TELEFONO: 311 263 2170	TELEFONO: 3103077093	TELEFONO:
CARGO: P.A. Interventor	CARGO: Manipuladora	CARGO:

1420

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-06 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL ALGARROBO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	OROCUÉ	**URBANO**	
SEDE	RESIDENCIA	**FECHA DE VISITA**		20-08-2024	**HORA INICIO:**	**RURAL** X	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:00 am 01:30 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	x	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1	**ÁREA DE ALMACENAMIENTO**		
Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	**ÁREA DE ALMACENAMIENTO**		
Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	**ÁREA DE ALMACENAMIENTO**		
Ítem No 5: El área de almacenamiento cuenta con nevera			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
Observaciones			



FOTOGRAFÍA No. 4	**ÁREA DE ALMACENAMIENTO**		
Ítem No 5: El área de almacenamiento cuenta con congelador			
CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	
Observaciones:			

1421

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-09-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 24: El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1422

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Monì
Fecha de la visita:	21 08 2024	Hora inicio:	12:10 PM	Institución educativa:	San Jose de la Pojata
		Hora terminación:	1:45 PM	Sede educativa:	San Jose de la Pojata

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

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	28	PORCENTAJE %	80%	CONCEPTO FINAL	Aceptable

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	No cuenta con puertas el area de almacenamiento
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si ( ) no (X); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	se observo nevera en buen estado, no esta en uso debe que no cuenta con energia.
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no ( ); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuenta con estibas.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	0	se observo mejor de material y garantizar las condiciones higienicas sanitarias.
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1423

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS IN ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ).	1	
16	PS IN ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
17	PS IN ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
18	PS IN ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
22	PS IN ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	N. A	
23	PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energia eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	0	No cuenta con paneles solares suficiente.
27	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	1	Pozo profundo
28	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (X); Funciona: si ( ) no ( ).	1	
29	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	Pozo septico
30	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas pipeta.

1424

Educación

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

FO.A7.VI.03 27-03-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ).	1	
32	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	La unidad aplicativa no cuenta con area de almacenamiento.
33	PS IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (X) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Compartido con la unidad

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura en la I.E San Jose de La Poyata.
Se observa menaje en buen estado, no está en uso debido que la unidad aplicativa no cuenta con servicio de energía.
El baño es compartido con la unidad aplicativa.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Lenys Molina	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Lenys Molina	NOMBRE: Liliana Yara	NOMBRE:
CEDULA: 43617281	CEDULA: 1026253455	CEDULA:
TELEFONO: 311 222 9094	TELEFONO: 3114498022	TELEFONO:
CARGO: Prof. Apoyo.	CARGO: Manipuladora	CARGO:

1425

Educación CASANARE Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-09-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JOSE DE LA POYATA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	x
SEDE	SAN JOSE DE LA POYATA	FECHA DE VISITA		21/08/2024	HORA INICIO:	12: 10 PM	
OPERADOR	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446-2024			HORA DE TERMINACIÓN	1:45 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	ÁREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No .1 Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	
CUMPLE: x	NO CUMPLE:
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 4. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	
CUMPLE:	NO CUMPLE: X
Observaciones: No cuenta con puerta el área de almacenamiento	



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 6. El área de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	
CUMPLE: X	NO CUMPLE:
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE ALMACENAMIENTO
Ítem No 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas.	
CUMPLE:	NO CUMPLE: x
Observaciones: No cuenta con estibas	

1426

Educación | CASANARE | Aprender

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

FO-AT-IF-69 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

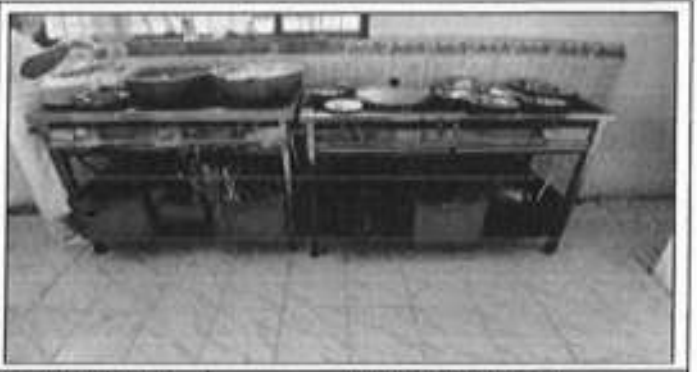


FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION

Ítem No 13. Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: se observa mesón deteriorado y no garantiza las condiciones higiénicas sanitarias.

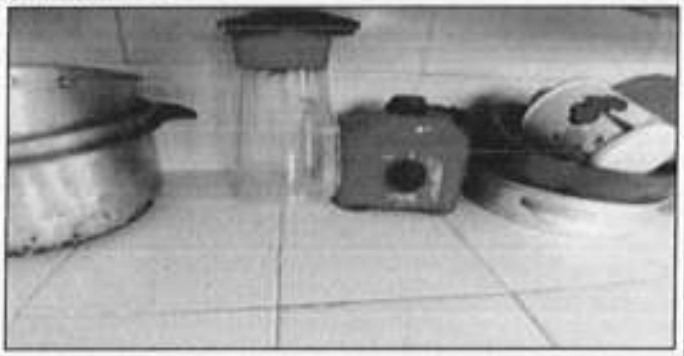


FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION

Ítem No 16. El área de preparación cuenta con estufa. Funciona: si (x) no ( ); capacidad: suficiente (x) insuficiente ( ). Tipo: industrial (x) domestica ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE PREPARACION

Ítem No 17. El área de preparación cuenta con licuadora. Funciona: si (x) no ( ); capacidad: suficiente (x) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (x)

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:

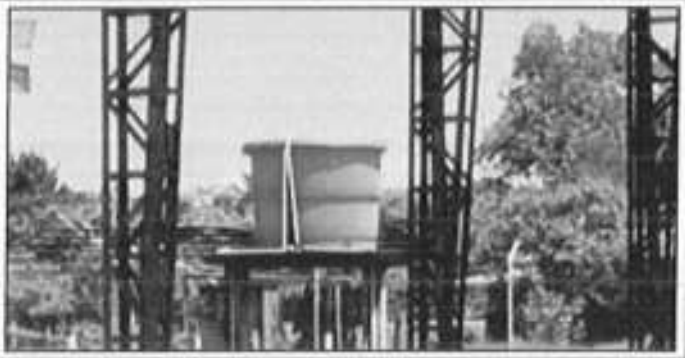


FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE CONSUMO

Ítem No 19. Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(x) Mineral esmaltado ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 28. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aéreo (x). Funciona: si ( ) no ( )

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: Gas pipeta

1427

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Monì
Fecha de la visita:	21-08-2024	Hora inicio:	6:00 AM	Institución educativa:	Jesus Bernal Pinzón
		Hora terminación:	8:20 AM	Sede educativa:	Pablo Antonio Barrera.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE %	87,7
CONCEPTO FINAL	Bueno.				

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (X) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuenta con estibas.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (X) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1428

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-10-03 27-02-2024 Ve. 3

15	PS RI ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ).	1	
16	PS RI ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
17	PS RI ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
18	PS RI ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS RI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS RI ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	N.A	
23	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Las puertas son tipo rejas y no tienen protección
24	PS RI ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS RI ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	1	Pozo profundo
28	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (X); Funciona: si ( ) no ( ).	1	
29	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	Pozo septico
30	PS RI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas pipeta.

1429

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ).	1	
32	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	No cuenta con área de almacenamiento temporal.
33	PS IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	No cuenta con baño exclusivo para el personal manipulador.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de infraestructura en la sede Pablo Antonio Barrera del municipio de Maní.
En el área de consumo las puertas y ventanas no garantizan el ingreso de plaga debido que los diseños son tipo rejas y no cuentan con protección.
El personal manipulador no cuenta con servicio sanitario como lo requiere la normatividad vigente.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Leidys Molina	FIRMA: Yeniela Barrera	FIRMA:
NOMBRE: Leidys Molina	NOMBRE: Yeniela Barrera	NOMBRE:
CEDULA: 43617281	CEDULA: 40385383	CEDULA:
TELEFONO: 311 222 9097	TELEFONO: 3212405077	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO: manipuladora.	CARGO:

1430

Educación CASANARE 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. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINZON	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO / RURAL x	
SEDE	PABLO ANTONIO BARRERA	FECHA DE VISITA	21/08/2024		HORA INICIO:	6: 00AM	
OPERADOR	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446-2024			HORA DE TERMINACIÓN	8:20 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS	X	



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Item No .1 Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Item No 5. El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si ( ) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Item No 6. El área de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Item No 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas			
CUMPLE		NO CUMPLE	x
Observaciones: No cuenta con estibas			

1431

Educación | CASANARE | 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. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION

Ítem No 15. Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(x) Mineral esmaltado ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION

Ítem No 16. El área de preparación cuenta con estufa. Funciona: si (x) no ( ); capacidad: suficiente (x) insuficiente ( ). Tipo: industrial (x) domestica ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE PREPARACION

Ítem No 17. El área de preparación cuenta con licuadora. Funciona: si (x) no ( ); capacidad: suficiente (x) insuficiente ( ). Tipo: industrial (x) domestica ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE CONSUMO

Ítem No 19. Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(x) Mineral esmaltado ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE CONSUMO

Ítem No 23. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: Las puertas son tipo rejas y no tiene protección.



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: Gas pipeta.

1432

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní
Fecha de la visita:	22 08 2024	Hora inicio:	12:10 PM	Institución educativa:	Jesus Reinal Pinzon
		Hora terminación:	1:50 PM	Sede educativa:	Mundo Nuevo
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	94,1%
CONCEPTO FINAL					

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	NO cuenta con estibas.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (X) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ).	1	
16	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
17	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	
18	PS ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (X) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	1	
23	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	N A	
25	PS ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	N.A	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	1	Pozo Profundo
28	PS ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (X); Funciona: si ( ) no ( ).	1	
29	PS ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	Pozo Septico
30	PS ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1434

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ).	1	
32	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	
33	PS IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (X) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Lenys Molina	FIRMA: [illegible]	FIRMA:
NOMBRE: Lenys Molina	NOMBRE: Dionaclelia	NOMBRE:
CEDULA: 43 617281	CEDULA: 77196665415	CEDULA:
TELEFONO: 3112279097	TELEFONO: 3148126235	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo.	CARGO: Cocinera	CARGO:

1435

Educación CASANARE 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

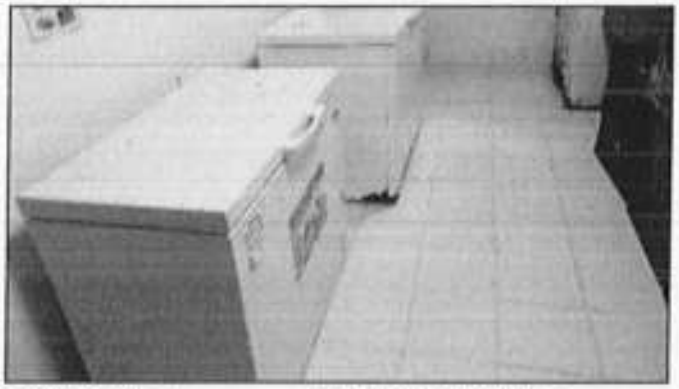
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESÚS BERNAL PINZÓN	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO**	
						RURAL	x
SEDE	MUNDO NUEVO	**FECHA DE VISITA**		22/08/2024	**HORA INICIO:**	12: 10 PM	
OPERADOR	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 1446-2024			**HORA DE TERMINACIÓN**	1:50 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	

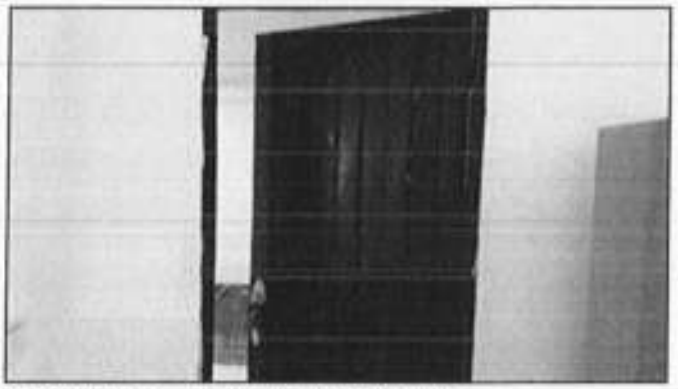


FOTOGRAFÍA No. 1	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No .1 Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 4. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

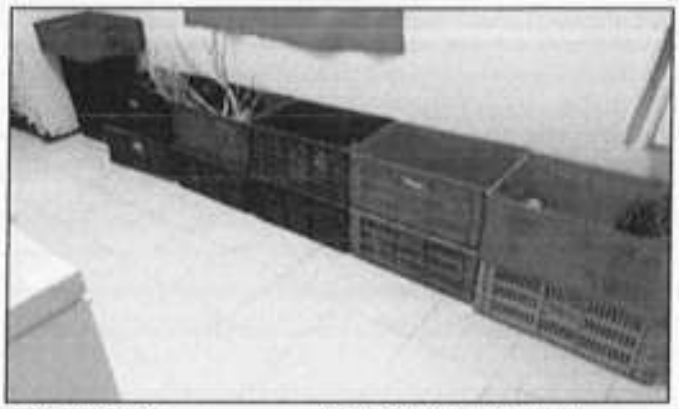


FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 5. El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ); en uso: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: No cuenta con estibas

1436

Educación | GOBERNACIÓN CASANARE | Aprender

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

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACION

Ítem No 12. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)

CUMPLE	x	NO CUMPLE	x

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACION

Ítem No 16. El área de preparación cuenta con estufa. Funciona: si (x) no ( ); capacidad: suficiente (x) insuficiente ( ). Tipo: industrial (x) doméstica ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 21. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit (x) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 22. Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (x) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique)

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 27. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aéreo (x) Funciona: si ( ) no ( )

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS

Ítem No 30. La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos sólidos. Capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:

1437

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Mani
Fecha de la visita:	22 08 2024	Hora inicio:	6:30 AM	Institución educativa:	Camilo Torres Restrepo
		Hora terminación:	9:15 AM	Sede educativa:	Santa Helena del Casiva.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE %	85,7
CONCEPTO FINAL	Bueno				

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Ausencia de puerta.
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuenta con estibas.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (X) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1437

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ).	1	
16	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	
17	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
18	PS IN ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	0	No cuenta con vaso suficientes cucharon.

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
21	PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
22	PS IN ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	N. A	
23	PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	1	Pozo profundo
28	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (X); Funciona: si ( ) no ( ).	1	
29	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	Pozo
30	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1439

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ).	1	
32	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	La unidad no cuenta con área de almacenamiento
33	PS IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (x) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	No cuenta con baño exclusivo para manipuladora

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Lenys Molina	FIRMA: Natividad ortega	FIRMA:
NOMBRE: Lenys Molina	NOMBRE: Natividad ortega	NOMBRE:
CEDULA: 43 617 281	CEDULA: 33645212	CEDULA:
TELEFONO: 311 222 9091	TELEFONO: 3132195564	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO: Economa.	CARGO:

1440

Educación CASANARE 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. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMILO TORRES RESTREPO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	x
SEDE	SANTA HELENA DEL CUSIVA	FECHA DE VISITA		22-08-2024	HORA INICIO:	6: 30 AM	
OPERADOR	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446-2024			HORA DE TERMINACIÓN	9:15 AM	

REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INFRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 4. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: ausencia de puerta			



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 5. El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (x) no ( ); en uso: si (x) no ( ); funciona: si (x) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 6. El área de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas.			
CUMPLE		NO CUMPLE	x
Observaciones: No cuenta con estibas			

1441

Educación | CASANARE | Aprender

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

FO-A7-IF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACION		
Ítem No 13. Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (x)			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACION		
Ítem No 15. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (x) no( ); funciona: si (x) no ( )			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



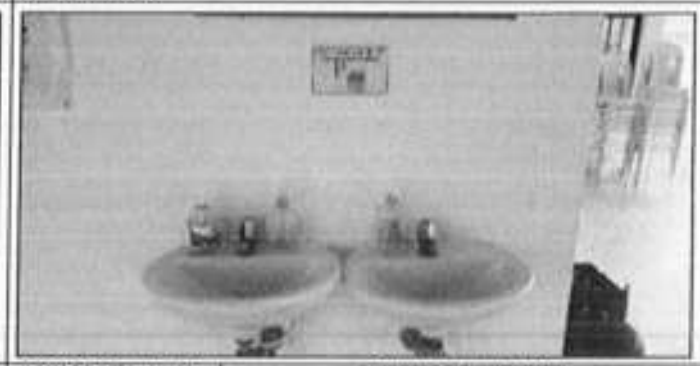
FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACION		
Ítem No 16. El área de preparación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente (x) insuficiente ( ). Tipo: industrial (x) domestica ( )			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACION		
Ítem No 17. El área de preparación cuenta con licuadora. Funciona: si (x) no ( ); capacidad: suficiente (x) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (x)			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 28. El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aéreo (x); Funciona: si ( ) no ( )			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS SANITARIOS		
Ítem No 34. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1442

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	26 08 2024	Hora inicio:	8:20 AM	Institución educativa:	Bonifacio Gutierrez
		Hora terminación:	10:00 AM	Sede educativa:	Bonifacio Gutierrez
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE %	886
CONCEPTO FINAL	Bueno				

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no( ); funciona: si (X no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	no cuenta con estibas.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (X) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no(✓); funciona: si ( ) no (X).	0	se observa área de lavado sin conexión a la red de alcantarillado
16	PS ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ). Tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
17	PS ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial (✓) domestica (✓)	1	
18	PS IE ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. ÁREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IE ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IE ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
21	PS IE ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
22	PS IE ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	N.A	
23	PS IE ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IE ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IE ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	1	pozo profundo
28	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( ); Funciona: si ( ) no ( ).	1	
29	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	pozo séptico
30	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas pipeta

1444

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IE ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ).	1	
32	PS IE ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	0	La unidad aplicativa no cuenta con área de almacenamiento.
33	PS IE ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (X) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IE ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS IE ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IE ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de verificacion de infraestructura
- se observa en el área de almacenamiento que no cuentan con estibas, en el área de preparación el lavaplatos no cuenta con la conexión a la red de alcantarillado.
- El comedor escolar no cuenta con conexión de gas natural.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Leyys Molina	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Leyys Molina	NOMBRE: Laura Gonzalez M.	NOMBRE:
CEDULA: 43617281	CEDULA: 1012356483	CEDULA:
TELEFONO: 311 222 9097	TELEFONO: 3124417665	TELEFONO:
CARGO: Prof. de Apoyo	CARGO: Economa	CARGO:

1445

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BONIFACIO GUTIERREZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO**	
						RURAL	x
SEDE	BONIFACIO GUTIERREZ	**FECHA DE VISITA**		26/08/2024	**HORA INICIO:**	8: 20 AM	
OPERADOR	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	**CONTRATO DE SERVICIOS No.** 1446-2024			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INRAESTRUCTURA**	X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		X



FOTOGRAFÍA No. 1 | **AREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 1. Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **AREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 3. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Etemit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (x)

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **AREA DE ALMACENAMIENTO**

Ítem No 5. El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 | **AREA DE ALMACENAMIENTO**

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

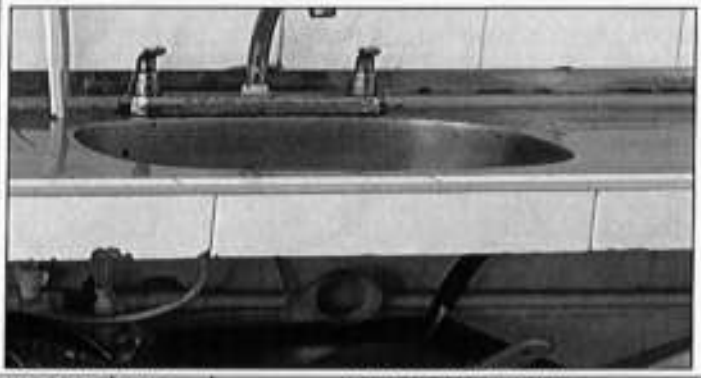
FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO-
INDUSTRIALIZADA

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 11. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (X) Baldosa (X) Pintura ( ) Ladrillo ( )			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 15. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no(X); funciona: si ( ) no (X)			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Se observa área de lavado sin conexión a la red de alcantarillado.			



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 16. El área de preparación cuenta con estufa. Funciona: si (x) no ( ); capacidad: suficiente (x) insuficiente ( ) Tipo: industrial (x) domestica ( )			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 17. El área de preparación cuenta con licuadora. Funciona: si (x) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ) Tipo: industrial (x) domestica (x)			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 18. El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 30. El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.			
CUMPLE		NO CUMPLE	x
Observaciones: Gas pipeta			

1447

Educación

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

FO-AT-VI-01 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	26 08 2024	Hora inicio:	12:00 PM	Institución educativa:	Luis Hernandez Vargas
		Hora terminación:	1:45 PM	Sede educativa:	Luis Hernandez Vargas
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE %	97.1
CONCEPTO FINAL	MUY BUENO				

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo (X)	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuentan con estibas.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (X) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (X) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1448

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS IN ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ).	1	
16	PS IN ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
17	PS IN ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (X)	1	
18	PS IN ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo (X)	1	
21	PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
22	PS IN ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	N.A	
23	PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	1	Acueducto
28	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (X); Funciona: si ( ) no ( ).	1	
29	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1449

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PG IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ).	1	
32	PG IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PG IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección (X)	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PG IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PG IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PG IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

se realiza visita técnica de verificación de infraestructura en la sede Luis Hernandez Vargas del municipio de Hato Corozal.
se observa el area de almacenamiento sin estibas, el área de preparación cuenta con estufa pero esta requiere de mantenimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Lemys Molina	FIRMA: [illegible]	FIRMA:
NOMBRE: Lemys Molina	NOMBRE: Mayler R. N	NOMBRE:
CEDULA: 43617281	CEDULA: 47430552	CEDULA:
TELEFONO: 3112229097	TELEFONO: 312 390 4293	TELEFONO:
CARGO: Prof de Apoyo	CARGO: Economa	CARGO:

1451

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-F-68 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS HERNANDEZ VARGAS	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATO COROZAL	URBANO	
						RURAL x	
SEDE	LUIS HERNANDEZ VARGAS	FECHA DE VISITA		26/08/2024	HORA INICIO:	12: 00 PM	
OPERADOR	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446-2024			HORA DE TERMINACIÓN	1:45 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS	X	



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 5. El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ); en uso: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 7. El área de almacenamiento cuenta con estibas.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No cuenta con estibas



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE PREPARACION

Ítem No 10. Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material Cemento ( ) Baldosa(x) Mineral esmaltado ( )

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones:

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 Vs 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION

Ítem No 12. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION

Ítem No 13. Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (x) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE PREPARACION

Ítem No 15. Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ).

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE PREPARACION

Ítem No 16. El área de preparación cuenta con estufa. Funciona: si (x) no ( ); capacidad: suficiente (x) insuficiente ( ). Tipo: industrial (x) domestica ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	SERVICIOS PUBLICOS

Ítem No 34. Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

Ítem No 36. Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:

1452

Educación

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

FO-AT-VI-01 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Recetor
Fecha de la visita:	27 08 2024	Hora inicio:	9:00 A M	Institución educativa:	Fernando Rodriguez
		Hora terminación:	12:20 PM	Sede educativa:	Fernando Rodriguez
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	33	PORCENTAJE %	94.3%
CONCEPTO FINAL	Bueno				

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	Se observa puertas en mal estado no sanitario
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No se cuenta con estibas.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (X) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (X) Cemento (X) Madera ( ) Acero Inoxidable (X)	1	
	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS IN ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (✓) no( ); funciona: si (✓) no ( ).	1	
16	PS IN ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ). Tipo: industrial (✓) domestica ( )	1	
17	PS IN ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ). Tipo: industrial (✓) domestica ( )	1	
18	PS IN ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
21	PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
22	PS IN ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	N.A	
23	PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✓) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✓) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	1	Acueducto municipal
28	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (✓); Funciona: si (✓) no ( ).	1	
29	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	Alcantarillado.
30	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1434

Educación

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

FO-AT-16-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IE ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ).	1	
32	PS IE ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS IE ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección (X).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IE ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS IE ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IE ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de verificación de infraestructura en la I.E Fernando Rodriguez del municipio de Recetor donde se evidencia que el área de almacenamiento no cuenta con estibas, la cuenta es en material no sanitario (en madera) este no permite la facil limpieza.
El comedor cuenta con licuadora industrial en buen estado y una domestica que requiere mantenimiento.
la conexión del lavaplatos presenta fugas de agua.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Lupys Molina	FIRMA: + Nelsy Ayala	FIRMA:
NOMBRE: Lupys Molina	NOMBRE: + Nelsy Ayala	NOMBRE:
CEDULA: 43 617 281	CEDULA: + 47439051	CEDULA:
TELEFONO: 311 2229097	TELEFONO: + 3143791480	TELEFONO:
CARGO: Prof de Apoyo	CARGO: + Manipuladora	CARGO:

1455

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

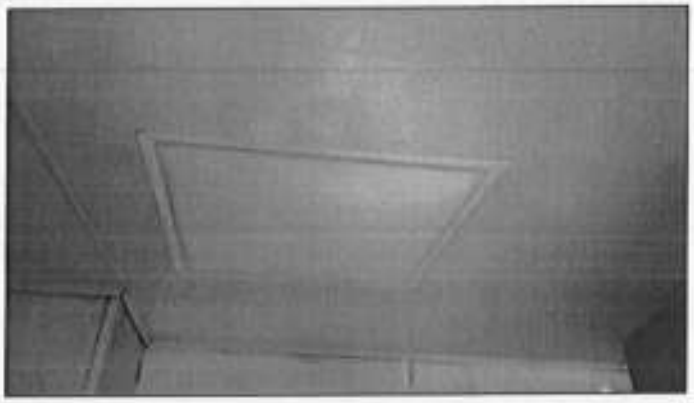
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLARES DE LA INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	FERNANDO RODRIGUEZ	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	RECETOR	URBANO	
						RURAL x	
SEDE	FERNANDO RODRIGUEZ	FECHA DE VISITA		27/08/2024	HORA INICIO:	9: 00 AM	
OPERADOR	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1445-2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:30 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 1. Los pisos están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 3. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (x)			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 4. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Se observa puerta en material no sanitario			



FOTOGRAFÍA No. 4	AREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 5. El área de almacenamiento cuenta con nevera bene: si ( ) no ( ); en uso: si (x) no (); funciona: si (x) no ( ); capacidad: suficiente (x) insuficiente ( )			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1456

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. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION		
Ítem No 6. El área de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ).			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 11. Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (X) Baldosa (X) Pintura ( ) Ladrillo ( )			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 16. El área de preparación cuenta con estufa. Funciona: si (x) no ( ); capacidad: suficiente (x) insuficiente ( ). Tipo: industrial (x) domestica ( )			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 17. El área de preparación cuenta con licuadora. Funciona: si (x) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial (x) domestica (x)			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 18. El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS PUBLICOS		
Ítem No 36. Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	x
Observaciones:			

1457

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Sabana Larga
Fecha de la visita:	02 09 2024	Hora inicio:	6:15 AM	Institución educativa:	Manuel Elkin Patarroyo
		Hora terminación:	11:15 AM	Sede educativa:	Manuel Elkin Patarroyo
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	91.4% CONCEPTO FINAL Bueno

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (X) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	1	
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (X) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	Marmol granito.
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-V-03 27-02-2024 Ve. 3

15	PS PI ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (X) no( ); funciona: si ( ) no ( ).	1	
16	PS PI ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
17	PS PI ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial (X) domestica ( )	1	
18	PS PI ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	0	falta cucharas, vasos pocillos y platos de sopa y seco

III. AREA DE CONSUMO

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS PI ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS PI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo (X)	1	
21	PS PI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)	1	
22	PS PI ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	N.A	
23	PS PI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	zona abierta.
24	PS PI ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS PI ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS PI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS PI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	1	
28	PS PI ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( ). Funciona: si ( ) no ( ).	1	compartido con la Unidad.
29	PS PI ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS PI ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1459

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (X) insuficiente ( ).	1	
32	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección (X).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	0	No cuenta con elementos de aseo.
36	PS IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA: Luys Molina	FIRMA: Martha Rocio Albarracin	FIRMA:
NOMBRE: Luys Molina	NOMBRE: Martha Rocio Albarracin	NOMBRE:
CEDULA: 43617281	CEDULA: 24130358	CEDULA:
TELEFONO: 311 2229097	TELEFONO: 311-4-42-02-73	TELEFONO:
CARGO: Supervisor.	CARGO: Manipuladora	CARGO:

1460

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-ATJF-08 11-05-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MANUEL ELKIN PATARROYO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SABANALARGA	URBANO / RURAL x	
SEDE	MANUEL ELKIN PATARROYO	FECHA DE VISITA	2/09/2024		HORA INICIO:	6 15 AM	
OPERADOR	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446-2024			HORA DE TERMINACIÓN	12:15 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1 — **AREA DE ALMACENAMIENTO**

Item No .1 Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(X) Mineral esmaltado ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 — **AREA DE ALMACENAMIENTO**

Item No 4. Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

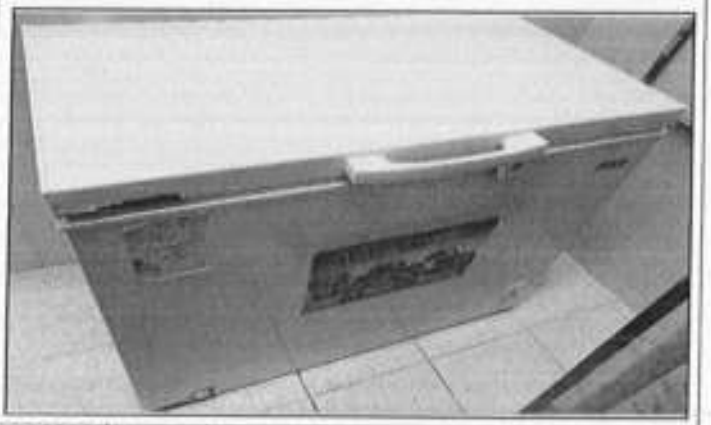


FOTOGRAFÍA No. 3 — **AREA DE ALMACENAMIENTO**

Item No 5. El área de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ); en uso: si (X) no ( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente (X) insuficiente ( )

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4 — **AREA DE ALMACENAMIENTO**

Item No 6. El área de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (X) no ( ); en uso: si (X) no( ); funciona: si (X) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1961

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	AREA DE PREPARACION

Ítem No 12. Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (X)

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	AREA DE PREPARACION

Ítem No 16. El área de preparación cuenta con estufa: Funciona: si (x) no ( ) capacidad: suficiente (x) insuficiente ( ). Tipo: industrial (x) domestica ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	AREA DE PREPARACION

Ítem No 17. I área de preparación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial (X) domestica ( )

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	AREA DE CONSUMO

Ítem No 24. El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	AREA DE CONSUMO

Ítem No 25. El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (X) insuficiente ( ). Material: plastica (X) madera ( ) Baldosa ( ) otro:

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS SANITARIOS

Ítem No 36. Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:

1462

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Orocue
Fecha de la visita:	10-09-2024	**Hora inicio:**	03:30 p.m.	**Institución educativa:**	Jose Carlos G. Sanmiguel
		Hora terminación:	04:30 p.m.	**Sede educativa:**	Campoalegre.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	**PUNTAJE OBTENIDO**	31	**PORCENTAJE %**	88.5 % **CONCEPTO FINAL**

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (✓) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (✓) no ( ); en uso: si ( ) no (✓); funciona: si ( ) no (✓); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	Equipo requiere mantenimiento.
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (✓) no ( ); en uso: si (✓) no( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No se cuenta con estibas
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (✓) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (✓)	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1463

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-A7.VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS IN ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (✓) no( ); funciona: si (✓) no ( ).	1	
16	PS IN ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ). Tipo: industrial (✓) domestica ( )	1	
17	PS IN ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (✓)	1	
18	PS IN ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (✓) Ladrillo ( )	1	
21	PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
22	PS IN ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (✓) (Calificar cuando aplique).	1	
23	PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✓) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente (✓) insuficiente ( ). Material: plastica (✓) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Agua pozo profundo
28	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (✓); Funciona: si (✓) no ( ).	1	
29	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1464

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS PR ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ).	1	
32	PS PR ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	NA	
33	PS PR ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (Y) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS PR ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	Tengre de nivel.
35	PS PR ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS PR ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	0	Sanitarios compartidos.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Yuinna Lizeth Inocencio	FIRMA:
NOMBRE: [illegible]	NOMBRE: Yuinna Lizeth Inocencio	NOMBRE:
CEDULA: 1.122210.018	CEDULA: 1.193070538	CEDULA:
TELEFONO: 3112632110	TELEFONO: 3208566844	TELEFONO:
CARGO: A.A. Interventoria	CARGO: Economa	CARGO:

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

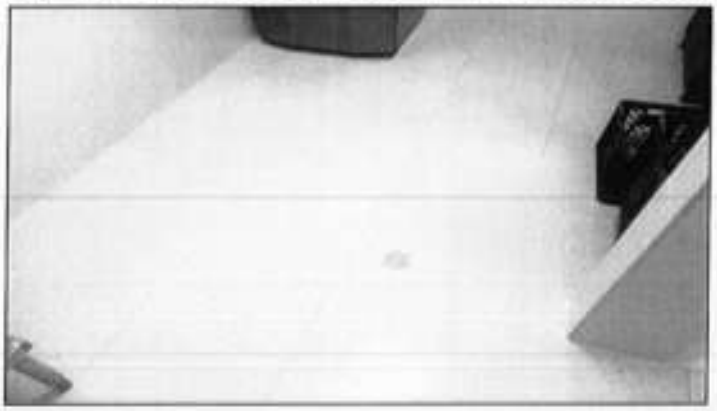
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

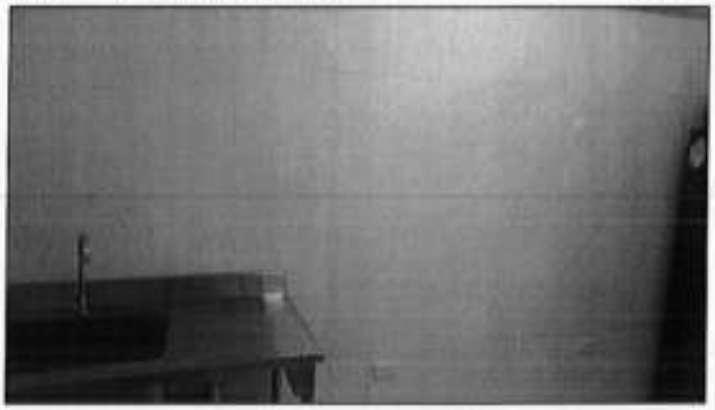
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO RURAL X	
SEDE	CAMPOALEGRE	FECHA DE VISITA	10-09-2024	HORA INICIO:	03:30 pm		
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		HORA DE TERMINACIÓN	04:30 pm		
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE ALMACENAMIENTO		
Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con congelador			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

Educación	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. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

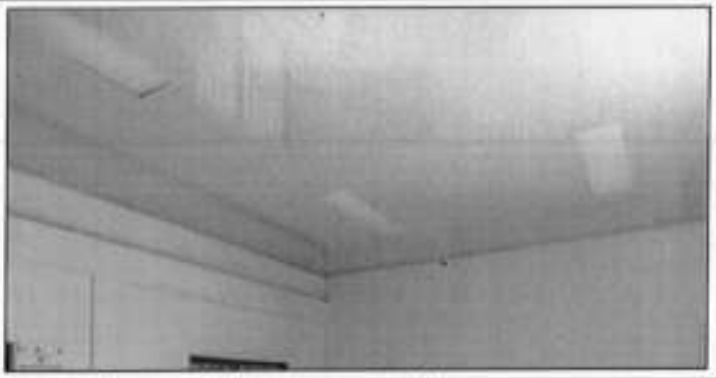


FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

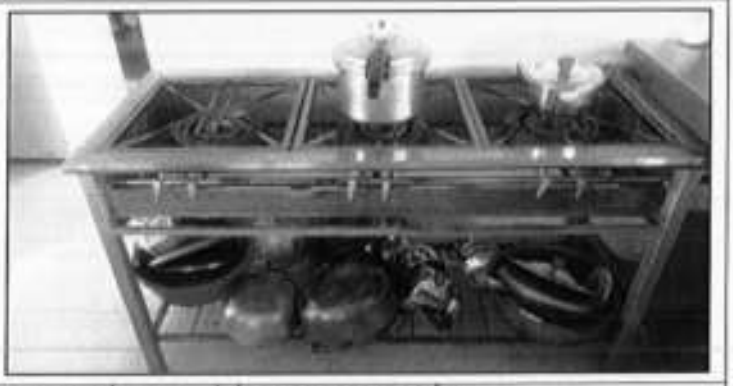


FOTOGRAFÍA No. 9	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 17: El área de preparación cuenta con licuadora			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 12	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 25: El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1462

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocué
Fecha de la visita:	10-09-2024	Hora inicio:	06:00 pm	Institución educativa:	Jose C. Galan S.
		Hora terminación:	07:30 pm	Sede educativa:	T. Masculino.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (Y) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE %	91,2
CONCEPTO FINAL					

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado (Y)	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (X) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (Y) no ( ); en uso: si (Y) no ( ); funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (Y) no ( ); en uso: si (Y) no( ); funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuentan con estibas.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (Y) Pintura (X) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (Y) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (Y) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1469

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

15	PS IN ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ).	1	
16	PS IN ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )	0	Equipo requiere mantenimiento.
17	PS IN ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica ( )	1	
18	PS IN ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
21	PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS IN ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	NA	
23	PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente ( ) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Acueducto.
28	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo ( ); Funciona: si ( ) no ( ).	1	
29	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1470

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS PR ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ).	1	
32	PS PR ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	NA	
33	PS PR ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección (Y).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS PR ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	Tanque de nivel
35	PS PR ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS PR ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Infraestructura Temporal.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: x Amparo Penaro	FIRMA:
NOMBRE: x Pamela Alvis P.	NOMBRE: x Amparo Penaro	NOMBRE:
CEDULA: 1121210018	CEDULA: 1 47438735	CEDULA:
TELEFONO: PA 3112632150	TELEFONO: 7 3134068221	TELEFONO:
CARGO: P.A. Interventor	CARGO: 7 Economa	CARGO:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO RURAL X	
SEDE	RESIDENCIA – MASCULINO	FECHA DE VISITA		10-09-2024	HORA INICIO:	06:00 pm	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1445 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	07:30 pm	

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



FOTOGRAFÍA No. 1	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con congelador

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 18: El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 10	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1674

Educación

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

FO.AT.VI-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Otanche
Fecha de la visita:	17-09-2024	Hora inicio:	05:00 am	Institución educativa:	Luis C. Galan S.
		Hora terminación:	07:00 am	Sede educativa:	Femenino
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (✓) - RI: Ración industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE %	94.1% CONCEPTO FINAL: muy bien

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (✓) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (✓) no ( ); en uso: si (✓) no ( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (✓) no ( ); en uso: si (✓) no( ); funciona: si (✓) no ( ); capacidad: suficiente (✓) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuenta con estibas
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(✓) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (✓) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (✓)	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (✓) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (✓)	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1475

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

15	PS IN ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (Y) no( ); funciona: si (Y) no ( ).	1	
16	PS IN ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial (Y) domestica ( )	1	
17	PS IN ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (Y)	1	
18	PS IN ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (Y) Baldosa ( ) Pintura (Y) Ladrillo ( )	1	
21	PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento (Y) Teja Eternit (Y) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS IN ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	NA	
23	PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NA	
24	PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Pozo profundo.
28	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (Y) Funciona: si (Y) no ( ).	1	
29	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	1	

1426

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (>) insuficiente ( ).	1	
32	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	1	
33	PS IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema ( ) Enterrada ( ) Recolección (y).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA: 1121160018	CEDULA: 25785697	CEDULA:
TELEFONO: 3112633250	TELEFONO: 3132806973	TELEFONO:
CARGO: RA. Intolerancia	CARGO: Manipuladora	CARGO:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	RESIDENCIA – FEMENINO	FECHA DE VISITA		11-09-2024	HORA INICIO:	05.00 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	07.00 am	

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



FOTOGRAFÍA No. 1	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Ítem No 6: El área de almacenamiento cuenta con congelador

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 10	SERVICIOS SANITARIOS		
Ítem No 36: Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1490

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tauramena
Fecha de la visita:	13-09-2024	Hora inicio:	07:30 am.	Institución educativa:	El Cinet.
		Hora terminación:	10:00 am	Sede educativa:	Residencia.
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	29	PORCENTAJE %	82,85% CONCEPTO FINAL Aceptable

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no ( ); en uso: si ( ) no ( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no (-); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	no cuenta con congelador
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	no cuenta con estibas
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa( ) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	0	Techo falso con grietas.
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1481

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS IN ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (Y) no( ); funciona: si (Y) no ( ).	1	
16	PS IN ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial (Y) domestica ( )	1	
17	PS IN ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial (Y) domestica ( )	1	
18	PS IN ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. ÁREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de majora)
19	PS IN ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IN ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (Y) Baldosa ( ) Pintura ( ) Ladrillo (Y)	1	
21	PS IN ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (Y)	1	
22	PS IN ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable (Y) (Calificar cuando aplique).	1	
23	PS IN ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IN ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IN ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado fisico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de majora)
26	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	Energia eléctrica.
27	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Aguas pozo profundo.
28	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (Y); Funciona: si (Y) no ( ).	1	
29	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IN ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Gas pipeta

1462

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FD-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ).	0	No cuenta con canecas
32	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N.A	
33	PS IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (Y) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	
35	PS IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

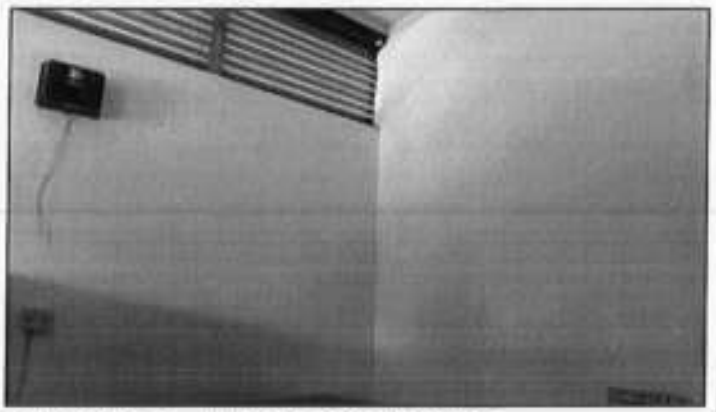
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL CRIEET	**ETC**	DEPTO CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA		**URBANO** / **RURAL** X
SEDE	RESIDENCIA	**FECHA DE VISITA**		13-09-2024	**HORA INICIO:**		07:30 am
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**		10:00 am
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		X	**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		X



FOTOGRAFÍA No. 1	**ÁREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 1: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 2	**ÁREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 2: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 3	**ÁREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 3: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
Observaciones	



FOTOGRAFÍA No. 4	**ÁREA DE ALMACENAMIENTO**
Ítem No 5: El área de almacenamiento cuenta con nevera	
CUMPLE X	**NO CUMPLE**
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

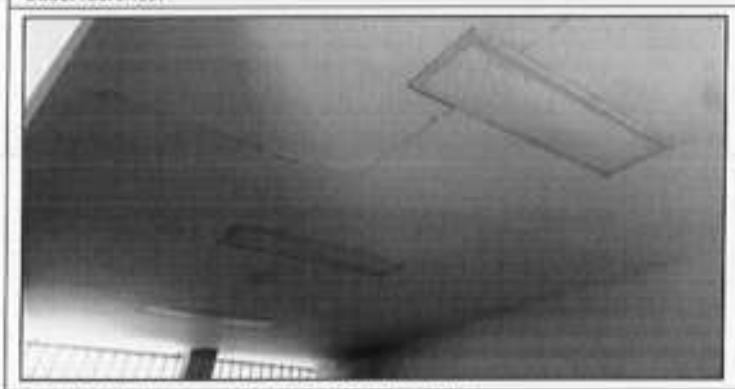


FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 18: El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 10	ÁREA DE CONSUMO		
Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1486

Educación

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

FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hatoyrical.		
Fecha de la visita:	17-09-2024	Hora inicio:	04:30 pm	Institución educativa:	Pto Colombia.		
		Hora terminación:	06:30 pm.	Sede educativa:	Bordencia		
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena (Y) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE %	88,2	CONCEPTO FINAL	Bueno

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (Y) Baldosa ( ) Pintura (Y) Ladrillo ( )	0	Paredes manchadas.
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (Y) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si (Y) no ( ); en uso: si (Y) no ( ); funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( )	1	
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si (Y) no ( ); en uso: si (Y) no( ); funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	0	No cuenta con ellas.
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (Y) Baldosa (Y) Pintura (Y) Ladrillo ( )	1	
	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (Y) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (Y) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

1477

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS IE ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (Y) no( ); funciona: si (Y) no ( ).	1	
16	PS IE ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( ). Tipo: industrial (Y) domestica ( )	1	
17	PS IE ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (Y)	1	
18	PS IE ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IE ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IE ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa ( ) Pintura (Y) Ladrillo ( )	1	
21	PS IE ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (Y) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS IE ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique)	NA	
23	PS IE ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IE ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica ( ) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	
25	PS IE ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:_____	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energia solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Agua pro enfonda
28	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (Y); Funciona: si (Y) no ( ).	1	
29	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Es pipeta

1488

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Ve. 3

V. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
31	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con canecas con tapa para la recolección de los residuos solidos. Capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ).	1	
32	PS IN ED	La unidad aplicativa cuenta con área de almacenamiento temporal.	N.A	
33	PS IN ED	Disposicion final de residuos sólidos: Quema (Y) Enterrada ( ) Recolección ( ).	1	

VI. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS IN ED	Cuenta con área para lavado de manos de los beneficiarios.	1	Tengo aire!
35	PS IN ED	Cuenta con implementos de aseo necesarios para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
36	PS IN ED	Cuenta con baño exclusivo para personal manipulador.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: DELFA CRESPO	FIRMA:
NOMBRE: Flower Amaya	NOMBRE: DELFA CRESPO	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.210.018	CEDULA: 30022255	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3118556006	TELEFONO:
CARGO: P.A. Interventor	CARGO: manipuladora	CARGO:

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PUERTO COLOMBIA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	HATOCOROZAL		URBANO / RURAL X
SEDE	RESIDENCIA	FECHA DE VISITA		17-09-2024	HORA INICIO:		04:30 pm
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN		06:30 pm
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INRAESTRUCTURA	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS			X



FOTOGRAFÍA No. 1	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 10: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 11: Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 12: Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 4	ÁREA DE PREPARACIÓN		
Ítem No 13: Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 5	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 15: Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 16: El área de preparación cuenta con estufa. Funciona

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ÁREA DE PREPARACIÓN

Ítem No 18: El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ÁREA DE CONSUMO

Ítem No 19: Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

1491

Educación

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

FO-AT-10-03 27-02-2024 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato corozal
Fecha de la visita:	17-09-2024	Hora inicio:	09:00 am	Institución educativa:	Carlos Vesga Restrepo
		Hora terminación:	10:30 am.	Sede educativa:	Principal
Modalidad del servicio:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - PS: Preparado en sitio - Tipo Desayuno, Almuerzo y Cena ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	34	PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE %	91,1	CONCEPTO FINAL	Bueno

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
2	PS RI ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (Y) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
3	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (Y)	1	
4	PS RI ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI ED	El area de almacenamiento cuenta con nevera tiene: si ( ) no (X); en uso: si ( ) no ( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	0	No cuenta con nevera.
6	PS RI	El area de almacenamiento cuenta con congelador tiene: si ( ) no ( ); en uso: si ( ) no( ); funciona: si ( ) no ( ); capacidad: suficiente ( ) insuficiente ( )	1	
7	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con estibas.	1	Bueno
8	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con canastillas.	1	
9	PS RI	El área de almacenamiento cuenta con recipientes plasticos para almacenamiento.	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
10	PS ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
11	PS ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento ( ) Baldosa (Y) Pintura ( ) Ladrillo ( )	1	
12	PS ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc ( ) Termo Acústico ( ) Techo falso (Y)	1	
13	PS ED	Los mesones están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa (Y) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( )	1	
14	PS ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-VI-03 27-02-2024 Vs. 3

15	PS IE ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada: en uso: si (Y) no( ); funciona: si (Y) no ( ).	1	
16	PS IE ED	El área de prepación cuenta con estufa. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial (Y) domestica ( )	1	
17	PS IE ED	El área de prepación cuenta con licuadora. Funciona: si (Y) no ( ); capacidad: suficiente (Y) insuficiente ( ). Tipo: industrial ( ) domestica (Y)	1	
18	PS IE ED	El área de preparación cuenta con utensilios y menaje suficientes para las actividades de preparación y servido de los alimentos.	1	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
19	PS IE ED	Los pisos están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Baldosa(Y) Mineral esmaltado ( )	1	
20	PS IE ED	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente. Se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias - Material: Cemento (Y) Baldosa ( ) Pintura (Y) Ladrillo ( )	1	
21	PS IE ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Cemento ( ) Teja Eternit ( ) Teja Zinc (Y) Termo Acústico ( ) Techo falso ( )	1	
22	PS IE ED	Los mesones auxiliares para el servido de alimentos, están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias. Material: Baldosa ( ) Cemento ( ) Madera ( ) Acero Inoxidable ( ) (Calificar cuando aplique).	NA.	
23	PS IE ED	Las puertas y ventanas están construidos en material resistente, impermeable, no absorbente, se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
24	PS IE ED	El área de consumo cuenta con mesas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:	1	
25	PS IE ED	El área de consumo cuenta con sillas en buen estado físico y sanitario. Capacidad: Suficiente (Y) insuficiente ( ). Material: plastica (Y) madera ( ) Baldosa ( ) otro:	1	

IV. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
26	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de energía eléctrica o energía solar (panel solar en funcionamiento y con capacidad suficiente).	1	
27	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de agua potable. (Describa la fuente de abastecimiento según corresponda).	0	Pozo profundo.
28	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable. Tipo: Tanque de nivel ( ) Tanque aereo (Y); Funciona: si (Y) no ( ).	1	
29	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con servicio de alcantarillado o pozo séptico. (Describa el sistema de agua residual según corresponda)	1	
30	PS IE ED	El comedor escolar cuenta con gas natural en uso.	0	Eco pipeta