1493

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

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.	1	

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: Zenia Bracco	FIRMA:
NOMBRE: [illegible]	NOMBRE: Zenia Bracco	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.810.018	CEDULA: 30022.330	CEDULA:
TELEFONO: P.A. Interventor	TELEFONO: 311 442 6977	TELEFONO:
CARGO: 3126722150	CARGO: Economa	CARGO:

1494

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 Vrs. 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	CARLOS LLERAS RESTREPO	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATOCOROZAL		**URBANO** / **RURAL** X
SEDE	RESIDENCIA	**FECHA DE VISITA**		18-09-2024	**HORA INICIÓ:**		90:00 am
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**		10:30 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:

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 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:

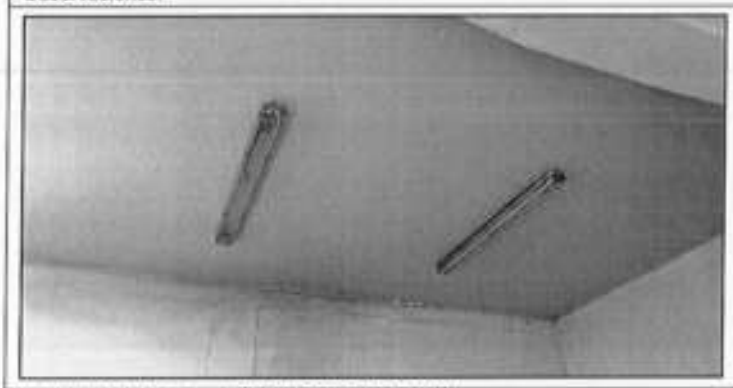


FOTOGRAFÍA No. 6	ÁREA DE PREPARACIÓN

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 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:

1496

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 11-01-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



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:			

1497

ANEXO 41

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares período del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024

1498

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 TECNICAS (ACTA DE REUNIÓN)

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MES: AGOSTO 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
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ																													
TRINIDAD	GAVIOTAS	GAVIOTAS																													
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA																													
TRINIDAD	INTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO INTEGRADO DE TRINIDAD	TRIUNFO																													
TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO																													
TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS																													
TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE																													
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA																													
NUNCIA	SALVADOR CAMACHO	SALVADOR CAMACHO																													
TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR																													
HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	LUIS HERNANDEZ VARGAS																													

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 TECNICAS

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
OROCUE	EL ALGARROBO	PRINCIPAL																				
MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA																				
MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA																				
MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA HELENA DEL CUSIVA																				
MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO																				
HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ																				
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 TECNICAS

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	SABANALARGA	SABANALARGA																													
TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO																													
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA																													
OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO																													
OROCUE	LUIS CARLOS SARMIENTO	CAMPOALEGRE																													
OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO																													
OROCUE	LUIS CARLOS SARMIENTO	LUIS CARLOS SARMIENTO -FEMENINO																													
OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO																													
TAURAMENA	CRIEET	CRIETT																													
TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR																													
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

1501

ANEXO 42

Informe de visitas técnicas de seguimiento y control a prestación de servicio en Comedores Escolares período del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024

1502

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

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

1503

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 VISITAS TECNICAS SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: 09 AL 31 DE AGOSTO Y DEL 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024

YOPAL- CASANARE
2024

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 5
MARCO NORMATIVO 6
MARCO CONCEPTUAL 7
1. OBJETIVOS 8
2. ALCANCE 8
3. METODOLOGÍA 8
4. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS 12
4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS PERIODO DEL 09 AL 31 DE AGOSTO AL 01 AL 30 SEPTIEMBRE 2024 12
4.1.1 FORMATO DE CONDICIONES DE OPERACIÓN MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES (RE) 15
4.1.2 FORMATO DE CONDICIONES DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO. 17
5. ANÁLISIS DE RESULTADOS 19
5.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO. 19
5.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES. 22
6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 23

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE. 8
Tabla 2. Parametros técnicos evaluados de operación modalidad preparacion en sitio estrategia Residencias Escolares. 9
Tabla 3. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio modalidad estrategia Residencia Escolares. 11
Tabla 4. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa. 12
Tabla 5. Visitas realizadas en el periodo del 09 al 31 de agosto de 2024. 13
Tabla 6. Visitas realizadas en el periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024 13
Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas periodo del 09 al 31 de agosto de 2024- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE). 14
Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE). 15
Tabla 9. Resultados de visitas realizadas periodo del 09 al 31 de agosto de 2024- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE). 15
Tabla 10. Resultados de visitas realizadas periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE). 16
Tabla 11. Resultados de Condiciones de requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE). 18

Tabla 12. Resultados de Condiciones de requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE)..... 18
Tabla 13. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio estrategia modalidad Residencia Escolar (RE). periodo de 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre 2024..... 19
Tabla 14. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración preparada en sitio periodo de 09 de agosto al 30 de septiembre de 2024 21

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 09 de agosto al 30 de septiembre de 2024..... 14
Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 09 de agosto al 30 de septiembre de 2024 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares. 16
Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 09 de agosto al 30 de septiembre de 2024 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio. 17
Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo 09 de agosto al 30 de septiembre de 2024 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares..... 18

1306

INFORME DE AVANCE N° 1	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
edelmira sierra Asesorías y Consultorías	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	FECHA: 16/12/2021

INTRODUCCIÓN

En cumplimiento al Contrato de Consultoría No.01445 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" y en concordancia con la Resolución 00335 de 2021, "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", se encuentran los anexos técnicos: Alimentación saludable, Calidad e Inocuidad, Participación ciudadana, seguimiento y monitoreo, administrativo y financiero, y compras públicas locales, en los cuales se desarrollan en mayor detalle todos los aspectos que se deben tener en cuenta para la implementación y operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de las Entidades Territoriales Certificadas.

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

A continuación, se presenta el proceso de seguimiento, monitoreo y control que adelantó la firma interventora en el periodo del 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 septiembre de 2024, durante la fase operativa del contrato de prestación de servicios 1446 de 2024en la entrega de la modalidad ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE).

MARCO NORMATIVO

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

- ✓ **Ley 09 de 1979,** "Por la cual se establecen Medidas Sanitarias"
- ✓ **Ley 715 de 2001**: "Por la cual se establecen las distintas fuentes que financian el PAE para ser ejecutadas por los distritos y municipios".
- ✓ **Ley 819 de 2003:** "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de presupuesto, responsabilidad y transparencia fiscal y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Ley 1150 de 2007:** "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos".
- ✓ **Ley 1955 de 2019**: "Por el cual se expide el plan nacional de desarrollo 2018-2022 "PACTO POR COLOMBIA, PACTO POR LA EQUIDAD".

  [...] Artículo 189. "Por la cual se crea la Unidad Especial Administrativa de Alimentación Escolar y se definen sus objetivos".
- ✓ **Ley 2042 de 2020**: "Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE".
- ✓ **Ley 2046 de 2020:** "Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos".
- ✓ **Ley 2167 de 2021:** "Garantiza la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE - durante el calendario académico".
- ✓ **Ley 2195 de 2022:** "Por medio de la cual se adoptan medidas en materia de transparencia, prevención y lucha contra la corrupción y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 2674 de 2013:** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 00335 de 2021**: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

MARCO CONCEPTUAL

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

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

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

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

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

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

1. OBJETIVOS

1. Realizar seguimiento y monitoreo a la entrega de la modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE), en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare conforme a los cupos registrados en el Sistema Integrado de Matrícula -SIMAT, los documentos técnicos de nutrición establecidos en el proceso SECOP II CAS-OAJ-LP-004-2024 y mesa de trabajo del 09 de agosto de 2024 y las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad sanitaria vigente.

2. Generar controles sobre los hallazgos obtenidos mediante el establecimiento de planes de mejora, que permitan subsanar y evitar la incidencia de estos, de manera oportuna, garantizando la prestación del servicio durante todos los días establecidos dentro del calendario escolar.

2. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados para la entrega de la modalidad Ración Preparada en Sitio (PS) estrategia Residencia Escolares (RE) en las instituciones educativas priorizadas del Departamento de Casanare durante el periodo del 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre 2024.

3. METODOLOGÍA

Para establecer el presente seguimiento, la firma consultora realizó las visitas técnicas, aplicando formatos para evaluar el cumplimiento de los aspectos técnicos exigidos para la implementación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio (PS) Estrategia Residencia Escolar (RE). A continuación, en la *Tabla No. 1* se relacionan los formatos sugeridos por la UApA y adaptados por interventoría para la verificación en campo.

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

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

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

Tabla 2. Parametros técnicos evaluados de operación modalidad preparacion en sitio estrategia Residencias Escolares.

Condiciones higiénico-sanitarias	
Edificaciones e instalaciones	
1	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.
4	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 oportuna.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Control de plagas	
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soporte: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación: _____
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa documental. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.

Abastecimiento de agua	
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.
19	"Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.
Personal manipulador	
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.
22	Cumple con las buenas prácticas 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 especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación, ensamble y distribución	
31	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	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	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	3Los 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.
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 implementación de aseo	
41	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).

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

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

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 4.*

Tabla 4. Puntos de corte para calificación de visitas – UaPa.

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

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

4. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

4.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS PERIODO DEL 09 AL 31 DE AGOSTO AL 01 AL 30 SEPTIEMBRE 2024

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

Durante la ejecución del programa se verificó la gestión y operación del contratista, por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas priorizadas, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato de prestación de servicios No. 1446 de 2024 ejecutado por la empresa "UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024".

En el periodo de operación comprendido del 09 al 31 de agosto y del 01 de 30 septiembre de 2024, se realizaron visitas de seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del programa, donde se entregó la ración preparada en el sitio a niños, niñas, adolescentes y jóvenes, matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento de Casanare.

Para garantizar integralmente el servicio del Programa de Alimentación Escolar a los niños, niñas adolescentes y jóvenes registrados en el SIMAT, bajo la modalidad Ración preparada, se requiere contar con el cumplimiento de las condiciones sanitarias adecuadas y de aspectos relacionados con los anexos de la Resolución 00335 de 2021. Por consiguiente, las áreas de consumo deben estar limpias y ordenadas de tal manera que no se generen sustancias contaminantes y de igual manera cumplir con los requerimientos nutricionales estipulados en los documentos técnicos de nutrición. Por lo tanto, basándonos en los requisitos de las instalaciones, es preciso mantener el orden en algunas de las

unidades aplicativas y aplicar cabalmente el plan de saneamiento que responde a las necesidades de la sede educativa, de igual manera dar cumplimiento a cabalidad al ciclo de menú y minuta patrón, mediante el ejercicio del plan de capacitaciones y acompañamiento continuo.

A continuación, se relacionan en las tabla No. 5 y 6 las visitas realizadas en el periodo del 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de 2024, es importante aclarar que, si bien en las tablas 5 y 6 se relacionan visitas de infraestructura y SPQRS y/o actas de reunión y estrategia de vida saludable estas serán analizadas en sus respectivos informes.

Tabla 5. Visitas realizadas en el periodo del 09 al 31 de agosto de 2024.

Modalidad de atención	Visitas realizadas del 09 al 31 de agosto 2024
Ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE)	7
Infraestructura	18
Seguimiento a SPQRS y/o Acta de reunión	11
Estrategia de vida saludable	0
TOTAL VISITAS 09 AL 30 DE AGOSTO DE 2024	36

Tabla 6. Visitas realizadas en el periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024

Modalidad de atención	Visitas realizadas del 01 al 30 de septiembre 2024
Ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE)	12
Infraestructura	7
Seguimiento a SPQRS y/o Acta de reunión	0
Estrategia de vida saludable	0
TOTAL VISITAS 01 al 30 DE SEPTIEMBRE DE 2024	19

Para efecto del presente informe se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas de la modalidad Ración preparada en sitio (PS) estrategia Residencias Escolares (RE), es decir, las 55 visitas a las Instituciones Educativas oficiales, visitas que permitieron evidenciar de manera porcentual, el cumplimiento general de los diferentes aspectos técnicos de la operación dada en los centros educativos asignados, a continuación, se relaciona los periodos evaluado del 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre 2024, correspondiente a 7 semanas de prestación de servicio.

Ilustración 1. Visitas realizadas para el periodo del 09 de agosto al 30 de septiembre de 2024.

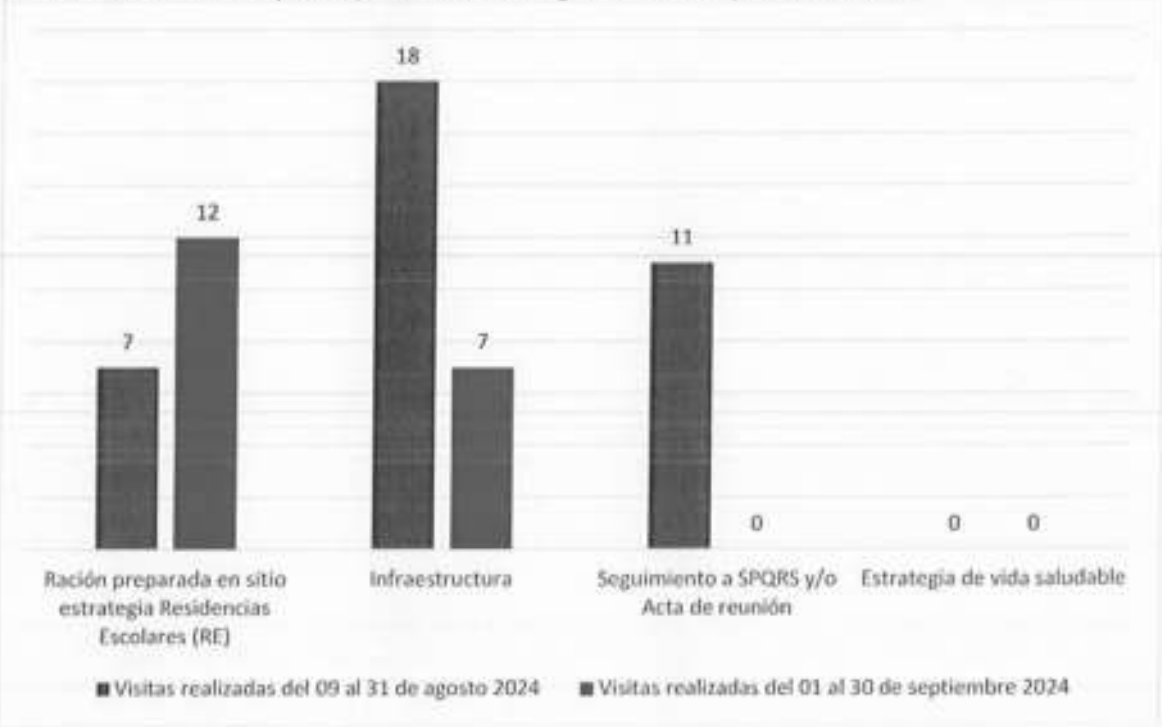


Tabla 7. Consolidado de visitas realizadas periodo del 09 al 31 de agosto de 2024- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
20/08/2024	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO
21/08/2024	MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA
21/08/2024	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA
22/08/2024	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO
22/08/2024	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO
26/08/2024	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ
27/08/2024	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ

Tabla 8. Consolidado de visitas realizadas periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
2/09/2024	SABANALARGA	SABANALARGA	SABANALARGA
9/09/2024	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO
9/09/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA
10/09/2024	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO
10/09/2024	OROCUE	LUIS CARLOS SARMIENTO	CAMPOALEGRE
10/09/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO
11/09/2024	OROCUE	LUIS CARLOS SARMIENTO	LUIS CARLOS SARMIENTO - FEMENINO
11/09/2024	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO
13/09/2024	TAURAMENA	CRIEET	CRIETT
16/09/2024	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR
17/09/2024	HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA
18/09/2024	HATO COROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO

4.1.1 Formato de Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencias Escolares (RE)

Se realiza calificación teniendo en cuenta los puntos de corte establecidos por la UApA, los cuales permitieron realizar un análisis de la situación del programa de alimentación escolar PAE, en el periodo del 09 al 31 de agosto de 2024.

Tabla 9. Resultados de visitas realizados periodo del 09 al 31 de agosto de 2024- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	% CUMP	CALIFICACION
20/08/2024	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	58,3%	Deficiente
21/08/2024	MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARRERA	74,2%	Aceptable
21/08/2024	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	87,1%	Bueno
22/08/2024	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO	72,4%	Aceptable
22/08/2024	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	79,3%	Aceptable
26/08/2024	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	75,9%	Aceptable
27/08/2024	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	71,0%	Aceptable

Tabla 10. Resultados de visitas realizadas periodo del 01 al 30 de septiembre de 2024- modalidad Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	% CUMP	CALIFICACION
2/09/2024	SABANALARGA	SABANALARGA	SABANALARGA	80,0%	Aceptable
9/09/2024	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO	80,6%	Aceptable
9/09/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA	84,4%	Aceptable
10/09/2024	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	80,6%	Aceptable
10/09/2024	OROCUE	LUIS CARLOS SARMIENTO	CAMPOALEGRE	84,4%	Aceptable
10/09/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	83,9%	Aceptable
11/09/2024	OROCUE	LUIS CARLOS SARMIENTO	LUIS CARLOS SARMIENTO - FEMENINO	87,5%	Bueno
11/09/2024	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	87,1%	Bueno
13/09/2024	TAURAMENA	CRIEET	CRIETT	80,6%	Aceptable
16/09/2024	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	84,8%	Aceptable
17/09/2024	HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	82,1%	Aceptable
18/09/2024	HATO COROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO	85,3%	Bueno

Ilustración 2. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 09 de agosto al 30 de septiembre de 2024 – Condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.

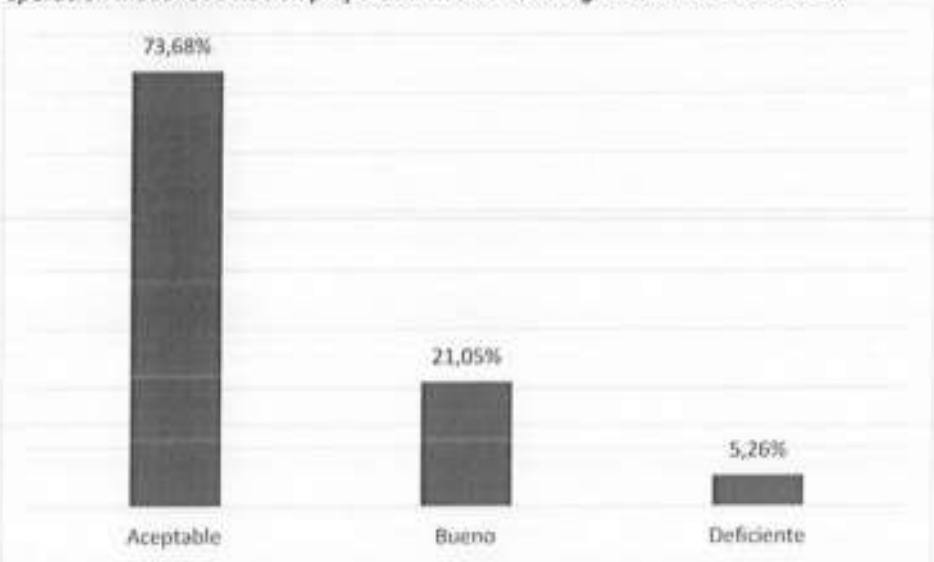
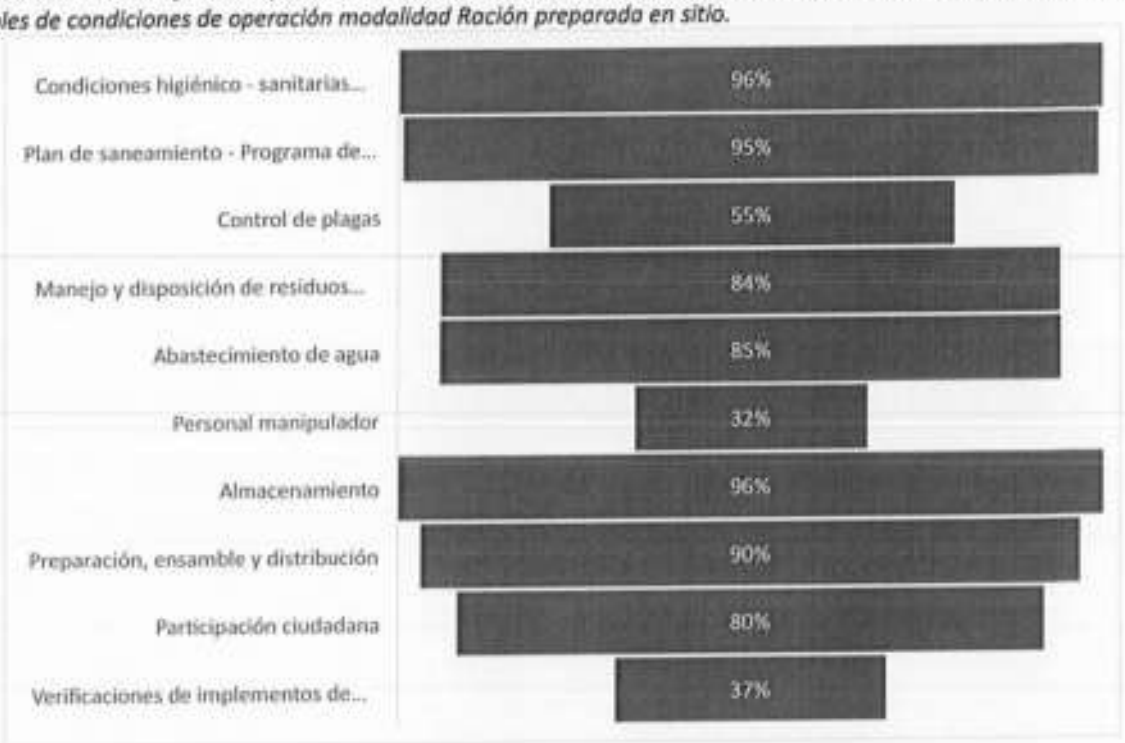


Ilustración 3. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo del 09 de agosto al 30 de septiembre de 2024 – Por variables de condiciones de operación modalidad Ración preparada en sitio.



Es preciso aclarar que las variables de control de plagas, personal manipulador y verificación de implementos de aseo tuvieron calificaciones bajas debido que aunque la actividad ya se realizó, es decir fumigaciones, entrega de dotaciones y elementos de aseo, los soportes no reposan en las carpetas operativas de cada una de las sedes educativas, por tanto, se realizó requerimiento al operador para que dejara una copia en cada sede.

4.1.2 Formato de Condiciones de requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio.

El formato de requerimientos alimentarios y nutricionales se aplicó uno (1) durante el periodo del 09 al 31 de agosto y cuatro (4) para el periodo de 01 al 30 de septiembre, en las instituciones educativas visitadas a en sitio estrategia modalidad Residencia Escolar (RE)., debido a que en dichas Instituciones se encontraba en pre-alistamiento el menú del día o ya se había realizado la entrega de la ración, por ende, no se encontraron los componentes para realizar la verificación.

Tabla 11. Resultados de Condiciones de requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

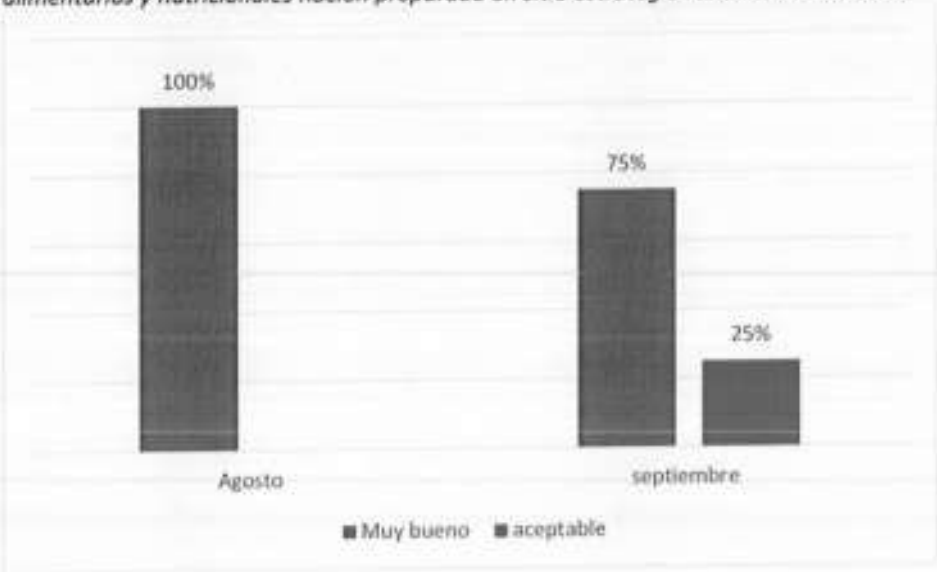
FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	% CUMP	CALIFICACION
27/08/2024	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	100%	Muy bueno

Tabla 12. Resultados de Condiciones de requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada Ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE).

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	% CUMP	CALIFICACION
10/09/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	100%	Muy bueno
10/09/2024	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO	73.3%	Aceptable
11/09/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO - FEMENINO	100%	Muy bueno
16/09/2024	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	100%	Muy bueno

Es importante mencionar que el formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio, permite verificar variables del formato de requerimientos alimentarios y nutricionales, por ende, su análisis será en conjunto.

Ilustración 4. Porcentaje de calificación en visitas técnicas periodo 09 de agosto al 30 de septiembre de 2024 – Requerimientos alimentarios y nutricionales Ración preparada en sitio estrategia residencias escolares.



5. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Como resultado del seguimiento en campo a través de actas de verificación, se elabora el presente informe el cual hace un análisis del porcentaje de cumplimiento técnico de la operación del PAE en la modalidad ración preparada en sitio estrategia Residencia Escolar (RE)., bajo lo puntos de corte para calificación dados por la Unidad administrativa alimentos para aprender – UApA (Relacionados en la tabla N° 4).

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

Para modalidad ración preparada en Sitio estrategia Residencia Escolar (RE) complemento alimentario desayuno, almuerzo y cena, la calificación de cumplimiento general promedio durante el periodo del 09 de agosto al 30 de septiembre de 2024 fue de 80% lo que requirió de acciones inmediatas y subsanación de cada hallazgo por parte del operador, mediante el reporte de visitas y levantamiento de planes de mejora, de igual manera, para aquellos hallazgos de tipo 1 que no dan lugar a subsanación por la afectación directa en la prestación de servicio, se aplicó descuento conforme a lo estipulado en el acta de conformación del comité técnico de seguimiento y control del 09 de agosto de 2024. Las variables más afectadas fueron las relacionadas con documentación física de actividades dentro de la carpeta operativa de cada una de las sedes educativas, es decir, soporte de fumigación, certificado de capacitación entre otros.

5.1 ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS PARA RACIÓN PREPARADA EN SITIO.

Tabla 13. Análisis de aspectos evaluados en condiciones de operación para ración preparada en sitio estrategia modalidad Residencia Escolar (RE). periodo de 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre 2024.

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
Condiciones higiénico - sanitarias Edificaciones e instalaciones	En general las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 96%, de cumplimiento debido a No cumplimiento en el numeral 2, relacionado con, "2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros". Esta última variable está relacionada con aberturas o comedores con ventanales amplios sin malla tipo angeo.
Plan de saneamiento - Programa de limpieza y desinfección	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 95% de cumplimiento, variable que respecto a meses anteriores mejoró su cumplimiento, de igual manera se identificó No cumplimiento en variable. "6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna", debido a la falta de diligenciamiento de los formatos.

INFORME DE AVANCE N° 1	INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE	CÓDIGO: CIDIS-2022-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	ASESORIAS Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	VERSIÓN: 01
	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	FECHA: 16/12/2021

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
Control de plagas	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un de cumplimiento de 55% debido a que, aunque si se realizó el proceso de fumigación no reposan los soportes dentro de la carpeta operativa de la sede educativa.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	La variable evaluada en este ítem obtuvo un 84% de cumplimiento debido a No cumplimiento en la variable "13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
Abastecimiento de agua	La variable 19 que compone este ítem obtuvo un cumplimiento del 85% "Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable."
Personal manipulador	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 32% de cumplimiento debido al no cumplimiento en las variables 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 y 23. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Lo anterior, fue realizado pero los soportes no reposaban en las carpetas operativas.
Almacenamiento	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 96% de cumplimiento debido a No cumplimiento en el numeral 30. La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación, ensamble y distribución	Las variables evaluadas en este ítem obtuvieron un 90% de cumplimiento debido a No cumplimiento en los numerales 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., 38. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.
Participación ciudadana	Se obtuvo un 80% de cumplimiento general, debido a que se afectaron las variables 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) y 40. Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Verificaciones de implementos de aseo	El porcentaje de cumplimiento fue de 37%, dado que la única variable que se evalúa en este componente es la 41. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo lista de verificación elementos de aseo).

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

Tabla 14. Análisis de aspectos evaluados requerimientos alimentarios y nutricionales para ración preparada en sitio periodo de 09 de agosto al 30 de septiembre de 2024

ÍTEM EVALUADO	ANÀLISIS
Cumplimiento de la minuta patrón	Es importante mencionar que solo en 01 de las visitas realizadas se evidencio un bajo cumplimiento en los requerimientos nutricionales, debido a que se presentaron falencias en los ítems 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, 3. Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes, 8. Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada y 10. Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación, lo anterior, debido a que no hubo cumplimiento del menú del día y de los gramajes verificados, para lo cual se realizó el respectivo plan de mejora o accione determinadas en el comité del 9 de agosto de 2024. La evaluación de las variables anteriores, se articulan con el reporte del formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio, debido a que en este se determina el cumplimiento en preparaciones y cantidades del menú del día con respecto a los documentos técnicos de nutrición, la I.E que afectó gramajes o preparaciones no autorizadas, se dio alcance a lo establecido en acta de conformación de comité relacionado con descuentos. En estas se incluyeron sedes como municipio de Orocue I.E Miralindo sede Miralindo. De igual manera, es importante mencionar que no fue posible aplicar la evaluación bajo este formato en todas las instituciones educativas visitadas, debido a que la visita de seguimiento, monitoreo y control no coincide con la entrega de los alimentos, coincidió con no clase o se encontraba en pre alistamiento, sin embargo, se verificó que se prea listarán los ingredientes conforme al menú del día.

5.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.

Teniendo en cuenta lo estipulado en el anexo técnico de seguimiento, monitoreo y control de la Resolución 00335 de 2021, para los periodos del 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre de 2024, se obtienen los siguientes resultados de los indicadores trazadores:

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
ETAPA OPERATIVA	**Condiciones de operación en sitio:** • Condiciones higiénico-sanitarias (Edificaciones e instalaciones). • Implementación del plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, control de plagas, disposición de residuos sólidos y líquidos, y abastecimiento de agua. • Condiciones de Procesos: Operaciones de fabricación, preparación, ensamble y distribución. • Aseguramiento y control de la calidad.	Formato Condiciones de Operación en sitio – Ración preparada en sitio (Formato de uso estandarizado). Formato de verificación temperaturas y características organolépticas alimentos preparados y distribuidos ración preparada en sitio. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS – Estrategia Residencia Escolares (RE)	09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre 2024	Promedio de cumplimiento de condiciones de operación en sitio de la RPS = 80% Promedio de cumplimiento de requerimientos alimentarios y nutricionales RPS = 94.6%
	Control de características organolépticas y temperaturas: • Temperatura ambiente y tiempo de preparación. • Tiempo y Temperatura de cocción. • Descongelación incorrecta del producto. • Contaminación biológica del producto. • Alteración organoléptica: Apariencia, Sabor, Olor, y Textura. • Temperatura inicial de distribución.			

PROCESO	SEGUIMIENTO O MONITOREO DE LA ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO PARA REALIZAR EL SEGUIMIENTO O MONITOREO	FECHA	INDICADOR TRAZADOR
	• Temperatura final de distribución.			
	Aporte Alimentario y Nutricional • Aporte Nutricional del complemento: Contenido nutricional de los alimentos (Mínimo irreductible el aporte de proteína). • Cumplimiento de ciclo de minutas. • Intercambios de alimentos. • Tamaño de porciones por grado. • Inclusión de alimentos y preparaciones propios.			

Dado que el resultado de los indicadores trazadores para ración preparada en sitio esta conforme a la tabla N° 4 entre 95-100% y 85-94.9% para el caso de los requerimientos nutricionales, el cumplimiento de los objetivos para el contrato de prestación de servicios 1446 de 2024, en los periodos del 09 al 31 de agosto y del 01 al 30 de septiembre de 2024, tuvo desempeño sobre calificación Muy bueno en condiciones de operación y Bueno para requerimientos nutricionales, lo que garantiza una prestación del servicio adecuada y de calidad.

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. Se recomienda realizar el acompañamiento a las instituciones educativas que obtuvieron calificaciones por debajo de lo esperado (aceptable), reforzando la formación individualizada para garantizar la calidad del servicio en todas las instituciones educativas.

2. Las instituciones educativas cuentan con las condiciones mínimas para llevar a cabo el desarrollo del programa de alimentación escolar PAE, en modalidad RPS estrategia residencias escolares, pero se requiere de la ejecución en un 100% de las actividades planeadas dentro del contrato de prestación de servicios 1446 de 2024, haciendo énfasis en la socialización constate de los documentos técnicos de nutrición y manejo de estos.

3. El ejercicio de servido debe realizarse acorde a procedimientos de estandarización de utensilios, con el fin de garantizar el gramaje establecido en el contrato y los lineamientos técnicos PAE, este ejercicio debe hacerse en cada establecimiento dando prioridad a aquellas instituciones educativas que comparten los cinco grados de escolaridad.

4. Se solicitó adicionalmente reforzar las temáticas estipuladas dentro del plan de capacitación dirigidas al personal manipulador de alimentos, con el fin de lograr un cumplimiento al 100% de cada una de las variables operativas analizadas durante las visitas de campo, almacenamiento y rotulación de alimentos. Se debe realizar acompañamiento en las sedes educativas para garantizar el uso óptimo de las materias primas.

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

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
ASESORIA Y CONSULTORIA

ANEXO 43

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 2 al 31 de agosto y del 1 al 30 de septiembre de 2024

1527

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 16 de agosto de 2024

Oficio No. INTER-PAEPRIO-013-2024

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar los reportes de visitas realizadas por el equipo interventor, para la ejecución del contrato en mención, mediante los cuales se evalúa la calidad y cumplimiento de los servicios de entrega de raciones alimentarias modalidad preparado en sitio y/o industrializada ofrecidos por la empresa contratista.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE
12/08/2024	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ
12/08/2024	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS
13/08/2024	SAN LUIS PALENQUE	FANCISCO LUCEA	FANCISCO LUCEA
13/08/2024	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL TRIUNFO
13/08/2024	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO
14/08/2024	TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS
14/08/2024	TRINIDAD	SANTA IRENE	SANTA IRENE
14/08/2024	SAN LUIS PALENQUE	FANCISCO LUCEA	LA RIVERITA
15/08/2024	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN
15/08/2024	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

1528.

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría.

Sin otro particular,

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

Anexos: 22 folios

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

1529

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra Asesoría & Consultoría | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 744/124

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Luis Flavio Jimenez	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Agreste.	URBANO ( ) RURAL (Y)	
SEDE:	Residencia.	FECHA VISITA: 12-08-24			HORA INICIO:	07:00 am	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADO/24	CONTRATO No: 744/24	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	04:00 pm	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(Y)	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Leydi Tatiana Ariza	51.936.160	Manipuladora	3112300089
2	Nidia del Carmen Tinoco.	22867965	Manipuladora	3133490753
3	Hanol Bhio	1121210819	P.A. Internado	3112677150.
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita técnica de seguimiento y control al programa de alimentacion escolar PAE – UT PAE INTERNADO /24

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizo visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en el comedor escolar de residencia. A continuación lo recolectado:

- Se verifico proceso de preparacion de los alimentos, tiempo de consumo correspondiente a la semana 3, menú 11. Las preparaciones se ejecutan de manera lineal y/o secuencial, garantizando la adecuada aplicacion de las BPM's, Area, superficie y equipos en adecuadas condiciones higiénicas.

La entrega de los alimentos se realizó a las 06:00 am. Sin embargo, se suministró alimento a 40 internos, dado que los niños aun estan

1530

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24

ingresando del reces del fin de semana.

- En cuanto a la verificación de materia prima, los productos como alimentos se encuentran en buen estado, rellados y rotulados, cumpliendo con la resolución 5109/2005, Las frutas se encuentran en grado de madurez óptimo
- Proveedor RTPS presentan aceptabilidad acorde a sus características físicas y se disponen cuartos, canastillas, y equipos para su conservación y tipo de alimentos.
- Se efectúa ejercicio de verificación de abarrota por proveedor para validar que los marcas sean las aprobadas.
- Se evidencia 1130 g de papaya en mal estado (Presencia de moho) al igual que 28 unds de manzana, para las demás faltantes se anexa listado o formato de verificación de materia prima
- Operación hace entrega de implementos y productos de aseo, cargado con fecha de mayo, y formatos como 181, residuos, lavado de tanques
- No se ha entregado dotación, lentes oleosos a proveedor no conforme y aseo vegetal mixto, capacitación medidas, capacitación, fumigación, publicaciones libres técnicas y ciclo de menú
- No se realizó verificación de gramajes.
- Se evidencia entrega del refrigerio, semana 3, menú 11.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

A continuación los productos que no cumplen con el anexo técnico de calidad e inocuidad:

+ Leche en polvo, Mantequilla, Pargo con vainilla, Aceite de soya, Achiote y Yogurt.

FIRMA: + Luis Mariana Prieto	FIRMA:
NOMBRE: Luz Mariana Prieto	NOMBRE:
CEDULA: T 51926160. Rtu:	CEDULA:
FIRMA: + Miriam Morales	FIRMA:
NOMBRE: Miriam Morales	NOMBRE:
CEDULA: T 22867968	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Manuel Alvarez Ruiz	NOMBRE:
CEDULA: 1121710044	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VB-03 1537
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 12/08/2024 | MUNICIPIO DESPACHADO: Aguazul - Luis Hare finca cfg. 53. | Tipo de Complemento: | Industrializado | Residencias escolares ✓ | Almuerzo

Operador: UT PAE INTERNADO 124 | No Servicios

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO	PS RESIDENCIAS ESCOLARES	INDUSTRIALIZADA	Semana de consumo:	Del: 12 Agosto.	al: 18 Agosto
	Menú ____ al Menú ____	Menú 11 al Menú 17	Menú ____ al Menú ____			

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Lentejas	Sudapenca	1-3517887	12-07-25	500g	—	9	9	—				
Arveja.	Hortzu	29403	Enero/26.	454g	—	9	9	—				
Garbanzo	Sudapensca	7-7903774	29/04/25	460g	—	8	8	—				
Frijol	Hortzu	23497	Dic/25	454g	—	5	5	—				
Fideos.	La Nieve	2444:2326	10/06/25	250g	—	5	5	—				
Aceite de soya	Fino	13/05/24	13/08/25	900ml	—	17	17	—				
Spagreti	Dzila	19004205	30-12-25	500g	—	14	14.	—				
Hiel	La Dorada	-	-	300g	—	5	5	—				
Leche en Polvo.	Floramonte.	2407245201	Jul-0/25	380g	—	26	4	22				
Azucar	Incauca	19072473	19-07-25	500g	—	14	14.	—				
Mayonesa	Fruco.	2:00242	29-12-24	190g	—	2	2	—				
Chocolate	Quesada	9400722144	10/07/25	200g	—	3	3.	—				
Cafe tostado.	Aroma	9400244020	24/05/25	450g	—	3	3	—				
Hojalata	fruco	M:11 UM	05/01/25	2cm	—	7	7	—				
Hairenes/Fecula	Hairenes	24018	11-07-25	380g	—							
Panela	El Jardin de Jesus	17-07-24	15-04-25	250g	—	8	8	—				
Sal	Refisal.	40520/3011	-	500g	—	6	6	—				
Achiote	El Rey	1129306791	8-2-25	60g	—	1	1	—				
Harina Maiz Blanca.	La soberana	208	07-06-25	500g	—	9	9.	—				
Arroz Blanco	Universal	C86-1910242	08/07/25	500g	—	84	84.	—				
Harina de trigo	La Nieve.	150524	15/03/25	500g	—	7	7	—				
Bocadillo de Guayaba	Tonja Roja	187	05/01/25	500g	—	3	3	—				
Uvas Pasas	Los Girasoles	230424	01/25	80g	.	2	2	—				

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Temperatura (aplica para productos de alto riesgo)	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
									color	olor	textura	
Yogurt	Colfrance	201	06/09/24	1000g	—	36	36.	—				
Avena en Hojuelas	Tanina	54703072y	06/07/25	500g	—	4	4	—				
Galletas Saladas	Saltica	24-10-23	24-10-24	176g	—	15 tacos	15 tacos	—				
Pan de Arroz	Victoria Delights.	25-07-24	25-09-24	80g.	—	16 paq.	10 paq.	6 paq.				
Tortilla	Trigos SAS	05-08-24	22-08-24	40g	—	106	106.	—				
Bocadillo con Vainilla	Trigos SAS.	05-07-24	24-08-24	40g	—	25	53	—				
Pan Blanco	Trigos SAS.	05-08-24	22-08-24	40g	—	53	53	—				
Queso Campesino	Llanolacteos	CJ08 24	11-09-24	500g	—	5	5.	—				
Queso Doble crema	08 Llanolacteos	0808 24V	18-07-24	2500g	—	10.000g.	12.500g.	—				
Arroz	Bultos del llano	08/08	05-09-24	2000g	—	477.	477	—				
Mantequilla	La Buena	.	26/01/25	125 g.	—	11	11.	—				
Kumis	Colfrance	211	16/09/24	1000g	—	12	12.	—				
Ajo.	—	—	—	—	g	—	414g	414g.	—			
Banano	—	—	—	—	g.	—	4982	0	4982.			
Curuba	—	—	—	—	g		6940	0	6890.			
Guayaba	—	—	—	—	g.		4240	4240	—			
limón.	—	—	—	—	g		7525	7525	—			
Lulo	—	—	—	—	g		16430	16430	—			
Mandarina	—	—	—	—	und.	—	53.	25	28			

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: %

Observaciones:
faltantes: 22 unds de leche en polvo x 380 g; 6 paq de Rosquitas de arroz x 10 unds; 4982 g de Banano; 6890 g de curuba; 28 unds de mandarina; Cilantro picado 5718 g; 550 g de cilantro, 2315 g de remolacha.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	x Luz Marina Ariza
Nombre: Paola Alexandra Toro	Nombre: Luz Marina Ariza.
Documento: 1.121.719.217	Documento: 51936160.
Cargo: P.O. Interventoria	Cargo: Economa.

1533

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, JURIDICA, 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 INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



Fotografía 1. LENTEJAS



Fotografía 2. LOTE DE LENTEJAS



Fotografía 3. ARVEJA



Fotografía 4. LOTE ARVEJAS



Fotografía 5. GARBANZO



Fotografía 6. LOTE GARBANZO



Fotografía 7. FRÍJOL



Fotografía 8. LOTE FRIJOL



Fotografía 9. FIDEOS



Fotografía 10. LOTE FIDEOS



Fotografía 11. ACEITE MARCA FINO



Fotografía 12. LOTE ACEITE DE SOYA



Fotografía 13. ESPAGUETI MARCA DORIA



Fotografía 14. LOTE ESPAGUETI



Fotografía 15. LECHE EN POLVO MARCA MIRAMONTE



Fotografía 16. LOTE DE LECHE EN POLVO



Fotografía 17. AZUCAR MARCA INCAUCA



Fotografía 18. LOTE AZUCAR



Fotografía 19. MAYONESA MARCA FRUCO



Fotografía 20. LOTE MAYONESA



Fotografía 21. CHOCOLATE MARCA QUESADA



Fotografía 22. LOTE CHOCOLATE



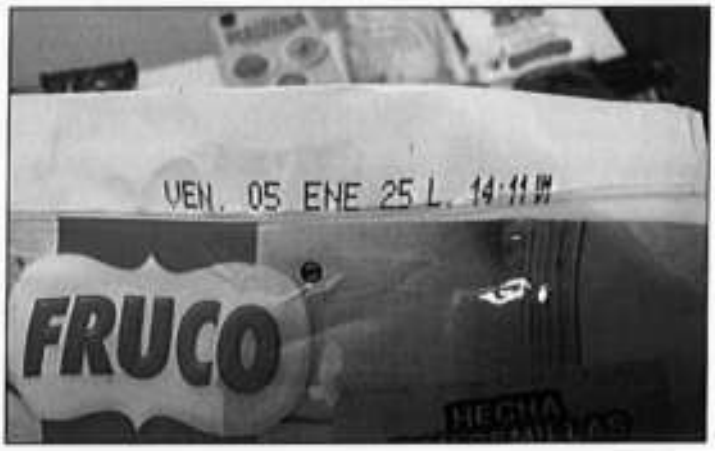
Fotografía 23. CAFÉ TOSTADO MARCA AROMA



Fotografía 24. LOTE CAFÉ TOSTADO



Fotografía 25. MOSTAZA MARCA FRUCO



Fotografía 26. LOTE MOSTAZA



Fotografía 27. FÉCULA DE MAIZ MARCA MAIZENA



Fotografía 28. LOTE FÉCULA DE MAÍZ



Fotografía 29. PANELA MARCA EL SANTANDEREANO



Fotografía 30. LOTE PANELA



Fotografía 31. SAL MARCA REFISAL



Fotografía 32. LOTE SAL



Fotografía 33. ACHIOTE MARCA EL REY



Fotografía 34. LOTE ACHIOTE



Fotografía 35. HARINA DE MAIZ



Fotografía 36. LOTE HARINA MAÍZ



Fotografía 37. ARROZ BLANCO MARCA UNIVERSAL



Fotografía 38. LOTE ARROZ



Fotografía 39. HARINA DE TRIGO MARCA LA NIEVE



Fotografía 40. LOTE HARINA DE TRIGO



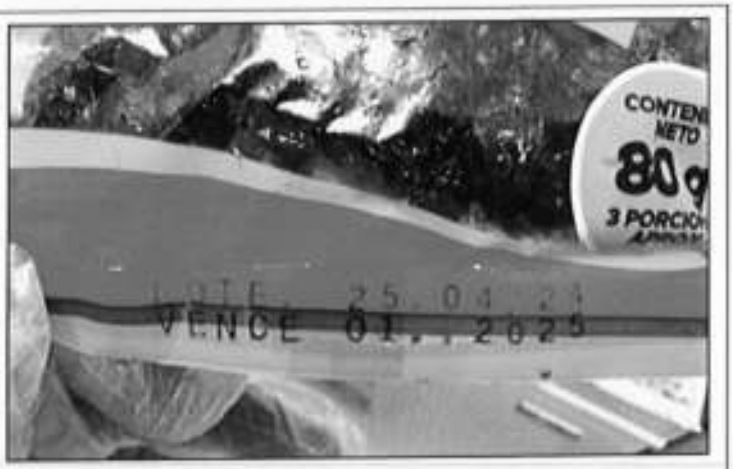
Fotografía 41. BOCADILLO DE GUAYABA MARCA LONJA ROJA



Fotografía 42. LOTE BOCADILLO DE GUAYABA



Fotografía 43. UVAS PASAS MARCA GIRASOLES



Fotografía 44. LOTE UVAS PASAS



Fotografía 45. YOGURT MARCA COLFRANCE



Fotografía 46. LOTE YOGURT



Fotografía 47. AVENA EN HOJUELAS MARCA TORINA



Fotografía 48. LOTE AVENA EN HOJUELA



Fotografía 49. GALLETA SALADA MARCA SALRICA



Fotografía 50. LOTE GALLETA SALADA



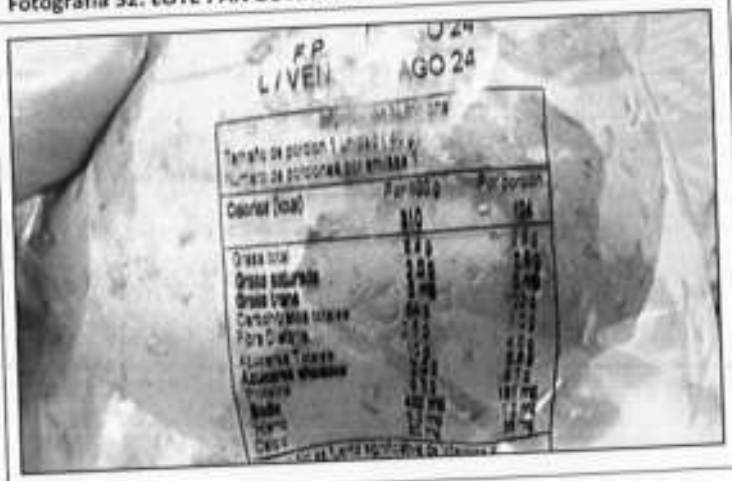
Fotografía 51. PAN DE ARROZ MARCA VICTORIA DE LIGHTS



Fotografía 52. LOTE PAN DE ARROZ



Fotografía 53. MOGOLLA MARCA TRIGUS SAS



Fotografía 54. LOTE MOGOLLA



Fotografía 55. PONQUE DE VAINILLA MARCA TRIGUS SAS



Fotografía 56. LOTE PONQUE DE VAINILLA



Fotografía 57. PAN BLANCO MARCA TRIGUS SAS



Fotografía 58. LOTE PAN BLANCO



Fotografía 59. QUESO CAMPESINO MARCA LLANO LÁCTEOS



Fotografía 60. LOTE QUESO CAMPESINO



Fotografía 61. QUESO DOBLE CREMA MARCA LLANO LÁCTEOS



Fotografía 62. LOTE QUESO DOBLE CREMA



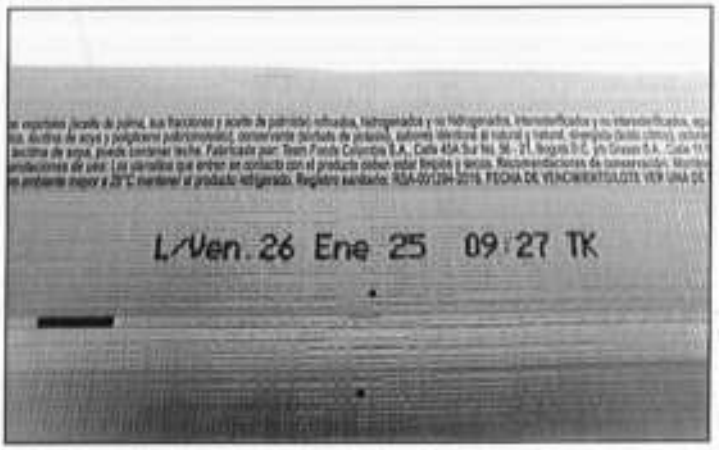
Fotografía 63. AGUA MARCA BRISAS DEL LLANO



Fotografía 64. LOTE AGUA



Fotografía 65. MANTEQUILLA MARCA LA BUENA



Fotografía 66. LOTE MANTEQUILLA



Fotografía 67. KUMIS MARCA COLFRANCE



Fotografía 68. LOTE KUMIS



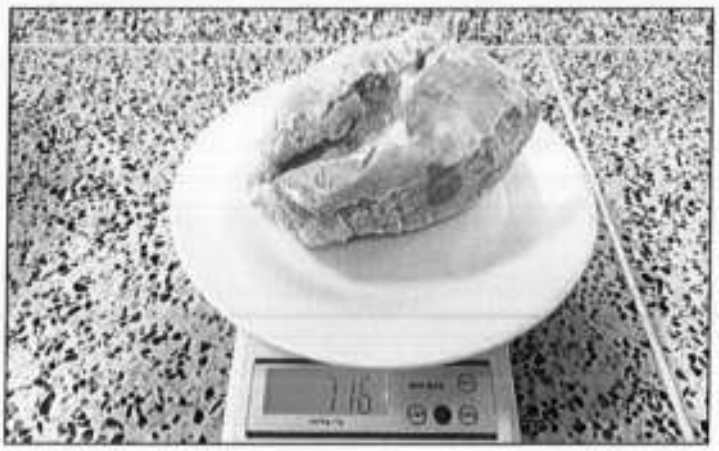
Fotografía 69. MIEL MARCA LA DORADA



Fotografía 70. PROTEÍNA – CARNE RES MOLIDA



Fotografía 71. PROTEÍNA – CARNE RES



Fotografía 72. PROTEÍNA – PECHUGA DE POLLO

1545

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

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



FOTOGRAFÍA No. 1	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
Los procesos de preparación se realizan en adecuadas condiciones higiénicas			
CUMPLE	N/A	**NO CUMPLE**	N/A
Observaciones: Operación debe hacer entrega de los formatos correspondientes al programa de limpieza y desinfección			



FOTOGRAFÍA No. 2	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**		
Se aplican protocolos de limpieza y desinfección a medida que se requiera durante los procesos de preparación.			
CUMPLE	N/A	**NO CUMPLE**	N/A
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**		
La disposición de los residuos se realiza en canecas con tapas y sus respectivas bolsas.			
CUMPLE	N/A	**NO CUMPLE**	N/A
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 4	**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**		
Los productos como plátanos, papas, cebolla junca y cabezona, zanahoria, se disponen o almacenan en canastillas.			
CUMPLE	N/A	**NO CUMPLE**	N/A
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-06 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



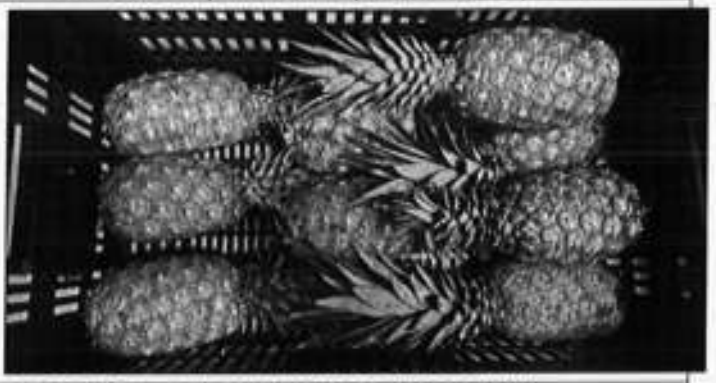
FOTOGRAFÍA No. 5	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
Los abarrotes o productos empacados, incluido los alimentos para los refrigerios como panificado, se almacenan en estantes			
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A



FOTOGRAFÍA No. 6	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
Los productos lácteos se almacenan en neveras para garantizar su cadena de frio.			
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A



FOTOGRAFÍA No. 7	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
Los alimentos de alto riesgo como las proteínas, se almacenan en un congelador.			
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A



FOTOGRAFÍA No. 8	CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		
Frutas			
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A



FOTOGRAFÍA No. 9	CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		
Frutas: Sandía y limones			
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A



FOTOGRAFÍA No. 10	CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		
RTP: plátano maduro			
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A

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. 11	CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		
Verduras			
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A



FOTOGRAFÍA No. 12	CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		
RTP: papas			
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A



FOTOGRAFÍA No. 13	CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		
Verduras			
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A



FOTOGRAFÍA No. 14	CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		
Verduras			
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A



FOTOGRAFÍA No. 15	CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		
Frutas			
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A



FOTOGRAFÍA No. 16	CONDICIONES DE MATERIA PRIMA		
Proteínas			
CUMPLE	N/A	NO CUMPLE	N/A

1548

Educación	Casanare	Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	edelmira sierra g.	FO-AT-AR-07	04-02-2020	Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Gaviotas	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Tauí.	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Residencias	FECHA VISITA:	12-08-2024.	HORA INICIO:	10:00 am.		
OPERADOR:	UT PAE INTERNADO 24.	CONTRATO No:	1446/24.	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	02:00 pm
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(Y)	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Jessica Daniela López Guevara	1.117.304.700	Manipuladora	3216814864.
2				
3	Hamel Alvis Peña.	1127670078	P.A. Internados	311 263 2150
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

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

Se evidencia parte del proceso de preparación de los alimentos correspondiente al menú No 14, de la semana 3, tiempo de comida almuerzo. los procesos se realizan en óptimas condiciones higiénicas. dado que las superficies, equipos y menajes se observan en buena presentación.

Se verifica condiciones de almacenamiento y se resalta el orden aplicado en los estantes y/o alacenas. de igual manera en los equipos de refrigeración. Sin embargo, para el equipo de congelación se sugirió a personal

1549

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1447/24.

imtalar bandeja debajo y sobre ella disponer las proteínas para evitar manchen con el deagre de las carnes.

- las lonas se encuentran en buen estado, machacadas óptimas. los productos ETP presentan caracteristicas físicas aceptables.

- Se verificaron marcas de los abarrotes para realizar la respectiva validación de los alimentos utilizados y de acuerdo al oficio de validación de fichas técnicas No. INTEQ-PAE CAS-005-2024. los siguientes productos no cumplen con el anexo técnico de calidad e inocuidad.

* leche en polvo - Marca Alpinamente
* Mantequilla - La Buena
* Pan Tajado - Marca Hamaditas
* Bonque con vainilla - Marca Tinga
* Aceite de Soya - Marca, Fino.
* Achiote - Marca, El Rey.
* Yogurt - Marca Colfrancli.

Y Productos por validar

* Arroz, Uva pasa, mortadela, miel, maicena, mayonesa, panela. Bocadillo, Avena de Vecerema y campesino, Kumis

- Del mismo modo, se reportan los siguientes faltantes:

+ 25 unds de pan blanco; 10 pnds de mogolla, 16 porciones; 8 paquetes de rosquitas de arroz y 230 g de cilantro.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Jessica Daniela L.
CEDULA: 1117804300

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: Flavia Alejandra Perez
CEDULA: 1121210018

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

1550

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 11-09-23 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 RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE

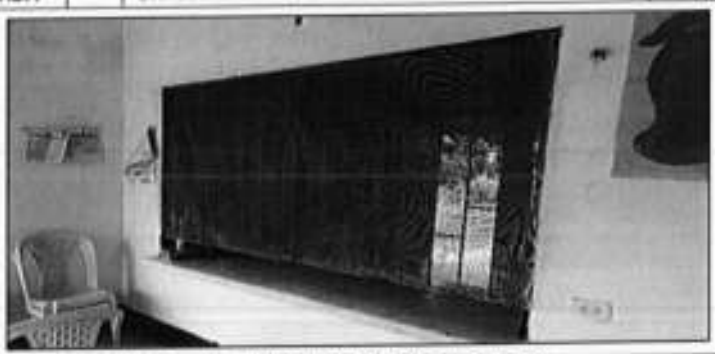
INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	MANÍ	URBANO / RURAL	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		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS			X



FOTOGRAFIA No. 1 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES

OBSERVACIONES: Área aislados de focos de insalubridad



FOTOGRAFIA No. 2 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES

OBSERVACIONES: Área de servido expuesta, sin barreras de protección total



FOTOGRAFIA No. 3 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBSERVACIONES: Área en adecuadas condiciones hihiénicas. Sin embargo, no se ha hecho entrega de los formatos de L&D.



FOTOGRAFIA No. 4 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBSERVACIONES: Se realiza limpieza y desinfección de superficies



FOTOGRAFIA No. 5 | PERSONAL MANIPULADOR

OBSERVACIONES: El personal porta dotación reglamentaria del contrato anterior, aún no se ha hecho entrega de dotación del contrato vigente y certificados



FOTOGRAFIA No. 6 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos de alto riesgo se almacenan en congeladores y refrigeradores



FOTOGRAFIA No. 7	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 8	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 9	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 10	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 11	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 12	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 13 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Proteinas



FOTOGRAFIA No. 14 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Proteinas, carne molida.



FOTOGRAFIA No. 15 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Se evidenció alimento (queso doblecrema) fraccionado.



FOTOGRAFIA No. 16 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Los demas abarrotes cumplen con el rotulado y eticketado.



FOTOGRAFIA No. 17 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Productos con fichas técnicas no aprobadas



FOTOGRAFIA No. 18 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: productos con fichas técnicas por validar

1553

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 11-09-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFIA No. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

OBSERVACIONES: Se aplican protocolos adecuados en los procesos de preparación.



FOTOGRAFIA No. 12	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBSERVACIONES: Se hace entrega de productos e implementos de aseo.

1554

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FD-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Francisco Luces.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	San Luis de Palenque	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	Residencia.	FECHA VISITA: 13-08-2024.			HORA INICIO:	05:30 am.	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADO/24.	CONTRATO No: 1446/24.	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	08:30 am.	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(X)	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Deisy Urbano	47428971.	Manipuladora	313 423 8294.
2	Hildrey Urbano	42547825	Manipuladora	3207106121.
3	Jonathy Jiney Perez.	24191504	Manipuladora	310 8712732
4	Yhonel Abel Pena.	1.121210018	Aux. laboratorio	311 263 2150.
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en el comedor de residencia de la I.E. Francisco Luces sede principal.

Durante la inspección y/o verificación se observa área de preparación con falla de orden y la preparación de los alimentos del menú 12, semana 3, se establece ejecutando bajo estas condiciones (Tiempo de comida degayuno) El personal menciona que la noche del 12 de agosto, la empresa de Control de plagas contratada por la UT PAE INTERNADOS 2024, realizó fumigación en el comedor escolar. Motivo por el cual también, se suspendió la actividad de preparación para realizar orden, limpieza y luego continuar con el servicio.

Durante el abastecimiento de la tarde del día, se contaron 28 unds de manduca

Educación | Cesarense | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

1555

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24.

faltando un total de 47 und de mandarina para completar la fruta del dia. Por la hora y recomendación de interventoria se utilizó 4334 g de papaya. cantidad del cual se debe reponer. El motivo del faltante se debió debido a que los 47 und de mandarina presentaban presencia de moho.

- La entrega de la alimentos se realizo a las 06:00 am.
- El personal no porta la indumentaria adecuada y del vigente contrato. No se cuenta con carpeta operativa, formatos de 480, certificación medica y capacitación, letreros, publicaciones
- Se cuenta con suficientes equipos de refrigeración y congelación para las frutas, algunas verduras y alimento de alto riesgo.
- Debido al regular estado del área de almacenamiento. Interventoria realiza actividad practica con el personal para readecuar el área con los herramientas existente para mejorar las condiciones de almacenamiento y aprovechar los espacios.
  Posteriormente, se verifican marcas de los productos almacenados, evidenciando el no cumplimiento del anexo técnico de calidad e inocuidad en los siguientes productos
  + Aceite de soya, mantequilla, pan tajado, pan queque con vainilla, leche en polvo, achiote y yogurt.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Deisy Urbano.	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE: Yumar Alvi Pena
CEDULA: 1147428979	CEDULA: 1121210018
FIRMA: Deisy Urbano	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA: Mildre Urbano	FIRMA:
NOMBRE: Mildre Urbano	NOMBRE:
CEDULA: 42547825	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yoredy Lizeth Perez	NOMBRE:
CEDULA: 29191509 SLP	CEDULA:

1556

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 T1-05-23 Vst. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA 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**	13-06-2024	**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**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**	X



FOTOGRAFIA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

OBSERVACIONES: Área de preparación protegida



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

OBSERVACIONES: Área en adecuadas condiciones hihiénicas. Sin embargo, no se ha hecho entrega de los formatos de L&D.



FOTOGRAFIA No. 3 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

OBSERVACIONES: Se disponen de canecas en el interior del comedor



FOTOGRAFIA No. 4 | **PERSONAL MANIPULADOR**

OBSERVACIONES: No se ha hecho entrega de dotación



FOTOGRAFIA No. 5 | **ALMACENAMIENTO**

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 7	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 8	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



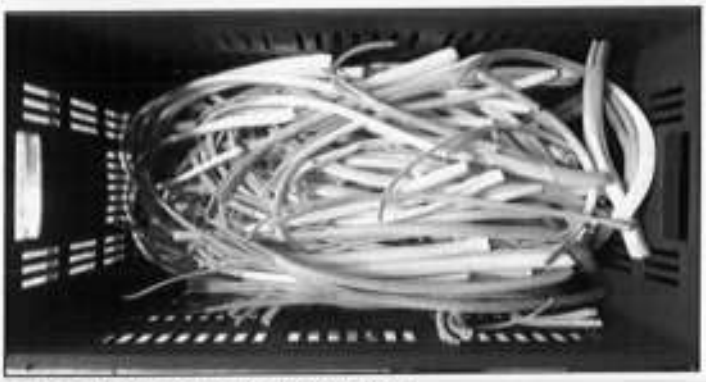
FOTOGRAFIA No. 9	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 10	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 11	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 12	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 13 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Marcas de los productos entregados



FOTOGRAFIA No. 14 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Marcas de los productos entregados



FOTOGRAFIA No. 15 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Marcas de los productos entregados



FOTOGRAFIA No. 16 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Modo de almacenamiento de los abarrotes



FOTOGRAFIA No. 17 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Los productos se almacenan de acuerdo a sus caracteristicas



FOTOGRAFIA No. 18 | PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
OBSERVACIONES: Los peocesos de preparación se realizan de manera secuencial

Educación			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 Vs. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFIA No. 19	REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES
OBSERVACIONES: Se cumple con el menú del día	



FOTOGRAFIA No. 20	REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES
OBSERVACIONES: Aceptabilidad de los alimentos por parte de los estudiantes	

1560

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Instituto Técnico Integrado.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Trinidad.	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	El Triunfo	FECHA VISITA: 13-08-2024.			HORA INICIO:	11:00am.	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADOS 24	CONTRATO No: 1446/24	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	07:00 pm.	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(1)	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Yuri Ricaute Romero	1116663216	Manipuladora.	3212131295.
2	Thairel Abril Peña	1117210018	R.A. Inventario.	3172631450.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento y control al inicio del programa de alimentación escolar bajo el contrato de operación N°. 1446/24.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar y verificar el cumplimiento de la nueva contratación con No de servicio. 1446/24.

La Prestación del servicio se desarrolla con normalidad, el personal ejecuta los procesos en en operación con condiciones óptimas de limpieza y desinfección, cofias, limpieza uñas y manos un buena presentación higiénica. El personal porta indumentaria reglamentaria. Sin embargo. Operación aún no ha hecho entrega de la dotación.

Del mismo modo es importante mencionar que operación debe entregar carpeta o archivo con los siguientes documentos, formatos de los programas del plan de saneamiento básico, ciclos de menús, minuta patrón, guías de preparación; hoja de vida, certificado de médico y capacitación del personal. Por aparte, hacer entrega de telares de

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24.

aceite vegetal usado, no consumo, ficha técnica del PAE y ciclo de menús.

En cuanto condiciones de almacenamiento, se cuenta con nevera y congelador para los alimentos de alto riesgo, estanter para las abarrotes y canastillas para algunas frutas y verduras. La calidad de las frutas y verduras son aceptables, grado de madurez óptimos y no presentan daños y/o alteraciones físicas. Cabe añadir que los alimentos almacenados corresponden a la semana 3 del ciclo de menú.

Dentro del almacenamiento se evidenciaron productos que no cumplen con el anexo técnico de calidad e inocuidad.

- Leche en polvo = marca Alpina
- Aceite de soya = marca Fino
- Achiote = marca El Rey
- Yogurt = marca Colfrance.
- Mantequilla = Marca la Buena
- Pan Tajado = Marca Hornaculitos.
- Pan de yuca = Marca Tiqui.

Por otro lado, se evidencia la existencia de queso doble crema fraccionado (1,823g) Operación hace el emplo en óptimas condiciones, manipulación no permitida por la resolución 3100/2005 y normas sanitarias.

- Los productos para el refrigerio se encuentran completos.
- Se indica al personal la importancia de entregar el ciclo de menú

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yuri Carvajal	NOMBRE:
CEDULA: 1117668326	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Flamor Alvis Perez	NOMBRE:
CEDULA: 1112710018	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

1562

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	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. 1445 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN		01:00 pm
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INFRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFIA No. 1 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBSERVACIONES: Área en adecuadas condiciones higiénicas



FOTOGRAFIA No. 2 | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

OBSERVACIONES: Se disponen de canecas para los residuos sólidos



FOTOGRAFIA No. 3 | ABASTECIMIENTO DE AGUA

OBSERVACIONES: Se cuenta con tanque aéreo para para el almacenamiento de agua



FOTOGRAFIA No. 4 | PERSONAL MANIPULADOR

OBSERVACIONES: No se ha hecho entrega de la dotación del contrato actual



FOTOGRAFIA No. 5 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 6 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.

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



FOTOGRAFIA No. 7	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 8	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 9	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: los alimentos de alto riesgo se almacenan en un congelador



FOTOGRAFIA No. 10	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: los alimentos de alto riesgo se almacenan en una nevera



FOTOGRAFIA No. 11	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: los alimentos de alto riesgo se almacenan en un congelador



FOTOGRAFIA No. 12	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.

1364

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



FOTOGRAFIA No. 13	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Almacenamiento de abarrotes	



FOTOGRAFIA No. 14	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Almacenamiento de abarrotes	



FOTOGRAFIA No. 15	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Almacenamiento de abarrotes	



FOTOGRAFIA No. 16	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Los productos se almacenan de acuerdo a sus caracteristicas.	



FOTOGRAFIA No. 17	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
OBSERVACIONES: Los peocesos de preparación se realizan de manera secuencial	



FOTOGRAFIA No. 18	OBLIGACIONES CONTRACTUALES
OBSERVACIONES: Hace falta entregar implementos de aseo	

1365

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



FOTOGRAFIA No. 19	REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES
OBSERVACIONES: Se cumple con el horario de entrega de los alimentos	



FOTOGRAFIA No. 20	REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES
OBSERVACIONES: Aceptabilidad de los alimentos por parte de los estudiantes.	

1566

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

edelmira sierra g

FO-AT-AR-07 04-03-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Campestre Brisas del Pauto	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Trinidad	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Principal.	FECHA VISITA:	18-08-2024.		HORA INICIO:	04:00 pm	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADO /24.	CONTRATO No:	1446/24	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	06:00 pm.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO		(X)

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Efidia Doran	53053519	Manipuladora	3214701654.
2	Marol Abud Pena.	1121210018	P.A. Interventoria	3112632150.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento y control al inicio del programa de alimentación escolar Contrato No. 1446/24.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita técnicas de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar en el cumplio de evidencia de la I.E Campestre Brisas del Pauto.

- Se evidencia parte del proceso de preparación de la alimentación del menú 12. Almuerzo tiempo de comida Cena. Se resalta el orden aplicado en las áreas de preparación y almacenamiento por parte del personal manipulador.
- El personal porta indumentaria reglamentaria correspondiente al contrato No 1451/23
- Hacer entrega de la formación de los programas del plan de saneamiento básico, carpeta operativa, contrato, certificado de formación, capacitación

1567

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

y médico. Hacer entrega de la dotación de la vigencia actual, Publicaciones, Letreros

- Las frutas y verduras presentan características físicas aceptables y se disponen en canastillas y neveras. Sin embargo, de acuerdo a lo verificado, se evidencian los siguientes faltantes:

  * Panela (3), Uva deshidratada (1), Sal (2), mostaza (1)

- Los productos empacados no presentan alteraciones, se encuentran sellados y se almacenan en estantes y neveras para los alimentos de alto riesgo. No obstante, se evidencia incumplimiento a la resolución 5109/2005; existe en stock queso doble crema fraccionado (2944 g)
- En cuanto verificación de marcas y envase de fichas técnicas aprobadas. A continuación se relacionan los productos que no cumplen con estos requisitos, acorde al oficio No. Inter - DAE (13) - 003 - 2024.
  - Leche en polvo, Mantequilla, Bonyurt vainilla, aceite de soya, achiote y Yogurt. Existen productos a la espera de su aprobación.

- Los productos para los refrigeros, como panificados, se encuentran completos. Se observa existencia de pan fajado marca homecolitos.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: [illegible]	FIRMA:
NOMBRE: FEFIDIA DUMAN	NOMBRE:
CEDULA: 53053519	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jhonnol Abud	NOMBRE:
CEDULA: 1121210018	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

1568

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

INFORME FOTOGRAFICO 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		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFIA No. 1 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES

OBSERVACIONES: Área de preparación expuesta, sin barreras de protección



FOTOGRAFIA No. 2 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBSERVACIONES: Área en adecuadas condiciones hihiénicas.



FOTOGRAFIA No. 3 | ABASTECIMIENTO DE AGUA

OBSERVACIONES: Se cuenta con tanque aéreo para el almacenamiento de agua



FOTOGRAFIA No. 4 | PERSONAL MANIPULADOR

OBSERVACIONES: No se ha hecho entrega de la dotación del contrato actual



FOTOGRAFIA No. 5 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 6 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 7	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 8	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 9	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: los alimentos de alto riesgo se almacenan en un congelador



FOTOGRAFIA No. 10	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: los alimentos de alto riesgo se almacenan en una nevera



FOTOGRAFIA No. 11	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: los alimentos de alto riesgo se almacenan en un congelador



FOTOGRAFIA No. 12	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.

1570

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



FOTOGRAFIA No. 13	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Almacenamiento de abarrotes	



FOTOGRAFIA No. 14	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Almacenamiento de abarrotes	



FOTOGRAFIA No. 15	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Almacenamiento de abarrotes	



FOTOGRAFIA No. 16	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Se evidenció queso fraccionado	



FOTOGRAFIA No. 17	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
OBSERVACIONES: Los peocesos de preparación se realizan de manera secuencial	



FOTOGRAFIA No. 18	OBLIGACIONES CONTRACTUALES
OBSERVACIONES: Hace falta entregar implementos de aseo	

1571

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra g | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Rafael García Herreros.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Trinidad	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA: 14-08-2024.			HORA INICIO:	07:00 am.	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADOS 2024.	CONTRATO No: 1446/24	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	08:50 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	FS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(X)	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Yolima Aguilar	47 425 847	Manipuladora	314 381 8141.
2	Thairi Alvei Peña	1121710010	P.A. Interventor	311 263 2150.
3	Jaime A Corredor G	74'371.693	Rector	3118418561
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita técnica de seguimiento y control al inicio del programa de alimentación escolar bajo el contrato No. 1446/24.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizo visita tecnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar. Con el objeto de verificar la prestación del servicio y observar los procesos aplicados durante el inicio de la jornada.

Debido a un concepto generador, se entiende que el personal manipulador a las 07:00 am ya estan en las instalaciones del comedor escolar ejecutando las actividades de preparación de los alimentos del tiempo de suministro desayuno. Sin embargo, al ingresar al internado, la coordinadora menciono que la manipuladora llega sobre las 06:30 am a 07:00 am. Motivo por el cual se solicitó de manera cordial y respetuosa a la coordinadora el ingreso al comedor para adelantar las actividades de verificación de materia prima y condiciones de almacenamiento. Ademas. del orden y limpieza de los sitios.

1572

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24.

En el proceso de verificación de materia prima, en cuanto a abarrote. Se recomendó al personal realizar limpieza de los empaques antes de almacenarlos, ya que se evidencia empaque con presencia de suciedad. En cuanto a refrigerados, no se observan alteraciones físicas.

En general, las frutas y verduras al igual que la ETP's se encuentran en buen estado, madurez óptima. Sin embargo, se reportan los siguientes alimentos en regular estado del cual se sugiere reponerlos.

* Naranja: 677g * Tulo: 1255g.

Así mismo, se indica al personal clasificar las frutas que lo requieran y congelarlos.

A continuación se reportan materia prima que operación no entregó:

* 33 unds de mandarina * 31.996g de platano * 7260g de Piña.
* 18544g de Tomate de Guizo.

De 289 unds de huevo (9 cubetas mas 19 unds), se entregó 240 unds de huevo (8 cubetas) Faltando por entregar 49 unds de huevo (1 cubeta mas 19 unds).

- Por la falta de orden en el área se indica al personal manipulador, incluido el personal de externos ya que comparten espacio. Efectuar orden antes de inicia labores.

- Se requiere hacer entrega de uniforme operativo, Dotación al personal etc.

-Se observa queso doble crema fraccionado (1986g).

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: x Yolima A	FIRMA:
NOMBRE: x Yolima	NOMBRE:
CEDULA: x 4321298 47	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Thamil Alvis Pulido	NOMBRE:
CEDULA: 1121210 048	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Javier A Coordinador	NOMBRE:
CEDULA: x 74.371.693	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

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	RAFAEL GARCÍA HERREROS	ETC	DPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	RESIDENCIA	FECHA DE VISITA		14-08-2024	HORA INICIÓ:	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		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO	X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS	X



FOTOGRAFIA No. 1 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES

OBSERVACIONES: Área de preparación protegida



FOTOGRAFIA No. 2 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBSERVACIONES: Área en adecuadas condiciones higiénicas.



FOTOGRAFIA No. 3 | PERSONAL MANIPULADOR

OBSERVACIONES: El personal cuenta con certificación médica



FOTOGRAFIA No. 4 | PERSONAL MANIPULADOR

OBSERVACIONES: No se ha hecho entrega de dotación del contrato vigente



FOTOGRAFIA No. 5 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 6 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 7	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 8	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 9	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 10	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 11	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 12	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.

1578

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. 1445 de 2024



FOTOGRAFIA No. 13	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Marcas de los productos entregados	



FOTOGRAFIA No. 14	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Marcas de los productos entregados	



FOTOGRAFIA No. 15	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Marcas de los productos entregados	



FOTOGRAFIA No. 16	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Modo de almacenamiento de los abarrotes	



FOTOGRAFIA No. 17	ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Los productos se almacenan de acuerdo a sus caracteristicas	



FOTOGRAFIA No. 18	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
OBSERVACIONES: Los peocesos de preparación se realizan de manera secuencial	

1576

Educación	Casanare	Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vs. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Santa Irene	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Trinidad	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	Principal.	FECHA VISITA:	14-08-24		HORA INICIO:	09:50 am	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADO 24	CONTRATO No: 1446/24	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	10:50 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(X)	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Yorley Chaparro	47 426 575	Manipuladora	312 5029379.
2	Yomar Abud	1121 710 018	Apoyo Inter.	311 2632150.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar visita técnica para el seguimiento y control a los procesos del programa de alimentación escolar.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a los operarios de almacenamiento, y preparación de los alimentos.

Las condiciones higiénicas del área de preparación y almacenamiento son aceptables, se resalta el orden aplicado durante los procesos de preparación.

Y el modo de almacenamiento es adecuado. se disponen de estantes, recipientes plásticos, nevera y congeladores. Específicamente, las verduras se observan frescas, no maltratadas, características físicas óptimas, la yuca para garantizar su conservación se almacena sin cascara en congelación.
Las frutas como el lulo y la maracuya presentan sobremaduración y aparentemente por el transporte, están golpeadas o maltratadas. Se sugirió despulpar la

1577

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24

maracuya y congelado, para el lulo, se utilizaría el día de hoy. En general el adecuado almacenamiento permite que se garantice su conservación. No obstante, se indica al personal mejorar la verificación diaria y recibir una mejor clasificación en el momento de recepcionar la materia prima.

En cuanto a las observaciones, se verifica marcas de los productos existentes para ver si se están utilizando alimentos aprobados según anexo nutricional de calidad e inocuidad.
Marcas como: Aceite marca Fino, Leche en polvo mixmonte, Yogurt, Arroz universal etc.

- Revisa los productos ubicados en refrigerios, se cuenta con los productos y la cantidad requerida. Se realiza conteo por unidad.
- Los alimentos en proceso corresponden al menú 13, de la semana 3, para almuerzo.

Se requiere que operación realice entrega de carpeta operativa con el contrato del personal, certificado médico y capacitación, programas del plan de saneamiento básico y anexos (formatos). También, letreros alusivos al uso adecuado de vestuario usado, no conforme, publicaciones, y dotación al personal manipulador.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Yorley Chupuco	FIRMA:
NOMBRE: Yorley	NOMBRE:
CEDULA: 47.426375	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yamel Alvarez	NOMBRE:
CEDULA: 1.121.210.018	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

1578

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-01-23 Vs. 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**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**	X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**	X



FOTOGRAFIA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

OBSERVACIONES: Área libre de malezas y aguas estancadas



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

OBSERVACIONES: Área en adecuadas condiciones hihiénicas. Sin embargo, no se ha hecho entrega de los formatos de L&D.



FOTOGRAFIA No. 3 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

OBSERVACIONES: Se disponen de canecas en el interior del comedor.



FOTOGRAFIA No. 4 | **PERSONAL MANIPULADOR**

OBSERVACIONES: No se ha hecho entrega de dotación del actual contrato



FOTOGRAFIA No. 5 | **ALMACENAMIENTO**

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 7 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 8 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 9 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 10 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 11 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 12 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 13 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Marcas de los productos entregados



FOTOGRAFIA No. 14 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Marcas de los productos entregados



FOTOGRAFIA No. 15 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Marcas de los productos entregados



FOTOGRAFIA No. 16 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Modo de almacenamiento de los abarrotes



FOTOGRAFIA No. 17 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos se almacenan de acuerdo a sus caracteristicas



FOTOGRAFIA No. 18 | PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

OBSERVACIONES: Los peocesos de preparación se realizan de manara secuencial

1581

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24.

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Francisco Jurado.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	San Luis de P.	URBANO ( ) RURAL (✓)	
SEDE:	La Primavera	FECHA VISITA:	14-08-24.		HORA INICIO:	11:20 am	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADOS/24.	CONTRATO No:	1446/24.	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	01:45 pm.
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO		( )

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Rojo Tarazona	47.426.702	Manipuladora	321 355 2762.
2	Hamol Ahmed Pastor.	1.121.210.018	P.A. Interventoria	311 263 2150.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar - PAE.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se efectúa visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar, en las instalaciones físicas del comedor de residencia de la sede educativa La Primavera.

Se evidencia el proceso final de la preparación de los alimentos, se cumple con el menú programado, no se realizan intercambios. Así mismo, se resalta el orden y limpieza del área de preparación.

El personal porta indumentaria reglamentaria del contrato anteriormente, se requiere hacer entrega de la dotación de esta vigencia, certificado medico, capacitación y contrato.

1582

Educación | Cafam | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | edelmira sierra | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445 124.

- Se verifica condiciones físicas de los frutas y verduras, almacenadas. Todos estos alimentos se disponen en canastillas, las características físicas son aceptables. Sin embargo, es evidente la falla de una nevera, ya que actualmente los equipos no están funcionando por falta de mantenimiento. Motivo por el cual no se evidencia el almacenamiento de las proteínas lácteas y todo alimento perecedero a alto riesgo dado que la manipuladora lo almacena en su casa.
- La nevera y el congelador requieren mantenimiento, es importante contar con estos equipos en el comedor.
- Los abarrotes cuentan con sello, rótulo y etiquetado acorde a normas que lo abarcan. Las marcas utilizadas en su mayoría se encuentran aprobadas.
- El aceite, arroz, aceite, pantajado y mantequilla son alimentos que por concepto nutricional aún no están aprobados.
- Faltantes; no se hizo entrega de 1410 g de repollo blanco.

Operación debe hacer entrega de carpeta operativa con los programas del plan de saneamiento básico y anexos (formatos), listas y publicaciones.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Daira Rosio Tumay.	NOMBRE:
CEDULA: 1 47.426.302.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yuri Ariel Ahó	NOMBRE:
CEDULA: 1.124.210.018	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

1583

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA 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	01:30 pm	

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



FOTOGRAFIA No. 1 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES

OBSERVACIONES: Área libre de maleza y estancamiento de agua



FOTOGRAFIA No. 2 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBSERVACIONES: Área en adecuadas condiciones hihiénicas



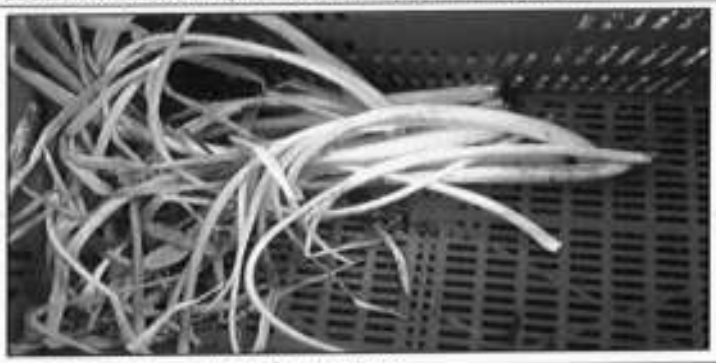
FOTOGRAFIA No. 3 | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

OBSERVACIONES: Se disponen de canecas en el interior del comedor.



FOTOGRAFIA No. 4 | PERSONAL MANIPULADOR

OBSERVACIONES: No se ha hecho entrega de dotación del contrato actual



FOTOGRAFIA No. 5 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 6 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 7	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 8	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

OBSERVACIONES: Los peocesos de preparación se realizan de manera secuencial



FOTOGRAFIA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

OBSERVACIONES: Desinfección de las verduras

1583

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24.

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Salvador Camacho Roldan.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Nunchía.	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	Principal - Residencia	FECHA VISITA:	15-08-2024.	HORA INICIO:	05:00 am.		
OPERADOR:	UT PAE INTERNADO/24	CONTRATO No: 1446/24	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	07:00 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	(X)	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Iris Sochel	47.435.835	Manipuladora	313 4018377.
2	Dorelys Alvarez.	42.479.062.	Manipuladora	3112065059.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar requerimiento y control al programa de alimentación escolar para Residencias.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realizo visita técnica de requerimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar.

Se verifica todo el proceso de preparación de los alimentos, tiempo de comida desayuno, acorde al menú programado, semana 3, menú 14 (Caldo de fécula de maíz, huevo en tortilla, vaqueros de arroz papaya). Se aplican protocolos de orden, limpieza y desinfección durante la fase de alistamiento, se desinfectan los huevos y el personal utilizo dotación reglamentaria con los respectivos EPP.

Se verifica materia prima del almuerzo y cena del menú 14 y materia prima del menú 15. Esto, debido que los internos tienen salida obliga

1586

Educación | Casandre | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Ve. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 744 5/24

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

tonica. El área de almacenamiento dispone de estanter, neveras, congeladora y canastillas para esta actividad. Las vasijas y frutas existentes se encuentran en buen estado, no se evidencia alimentos con presencia de moho. Sin embargo, existe sobre maduración de plátano, producto a utilizar el día de hoy en la cena.

Para la abarrota, se está utilizando productos del cual no cumplen con las caracteristicas nutricionales de acuerdo al anexo de Calidad e inocuidad.

- Mantequilla marca la Bruna; Aceite de Girasol marca Girasol, Yogurt Col France, Galleta el Rey, Pan tajado y mogollas marca; Remacastro).

- Cabe mencionar que existen productos por validar acorde a fichas técnicas.

- Se continúa evidenciando hacinamiento en el cuarto de almacenamiento de quesos, se cuenta con 138Tg de queso, que no cumple con las condiciones de rotulado y etiquetado.

A continuación, se mencionan los detalles a entregar por parte de operación:
- Dotación del personal, Carpeta operativa, ciclo de menú, Guion de preparación, minuta patrón (Todo visible y legible para el personal) formato del y programas del plan de saneamiento Básico, letreros, publicaciones, certificaciones

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

- Se verifica la existencia de los productos para el refrigerio del día de hoy (Yogurt - pan) para merienda menú 15 (Sorbete de cereales, queso con bocadillo, Rosquita de arroz).

- Nota: Se requiere garantizar que las rosquitas de arroz llegan completas, no rotas o partidas.

FIRMA: Yorely Al	FIRMA:
NOMBRE: Yorely Alvarez ojeda	NOMBRE:
CEDULA: 47.439062	CEDULA:
FIRMA: Iris Sacha	FIRMA:
NOMBRE: Iris Marcela Sacha	NOMBRE:
CEDULA: 47435825.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yarmel Alvarez Peña.	NOMBRE:
CEDULA: 1121210018	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

1587

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

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**	
						RURAL	
SEDE	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	**FECHA DE VISITA**		15-08-2024	**HORA INICIO:**	05:00 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	07:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE INFRAESTRUCTURA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**	X	



FOTOGRAFIA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

OBSERVACIONES: Área aislados de focos de insalubridad



FOTOGRAFIA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

OBSERVACIONES: Área de preparación protegida



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

OBSERVACIONES: Área en adecuadas condiciones hihiénicas. Sin embargo, no se ha hecho entrega de los formatos de L&D



FOTOGRAFIA No. 4 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

OBSERVACIONES: Se realiza limpieza y desinfección de superficies



FOTOGRAFIA No. 5 | **PERSONAL MANIPULADOR**

OBSERVACIONES: El personal porta dotación reglamentaria del contrato anterior, aún no se ha hecho entrega de dotación del contrato vigente y certificados



FOTOGRAFIA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

OBSERVACIONES: Los productos de alto riesgo se almacenan en congeladores y refrigeradores



FOTOGRAFIA No. 7	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 8	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 9	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



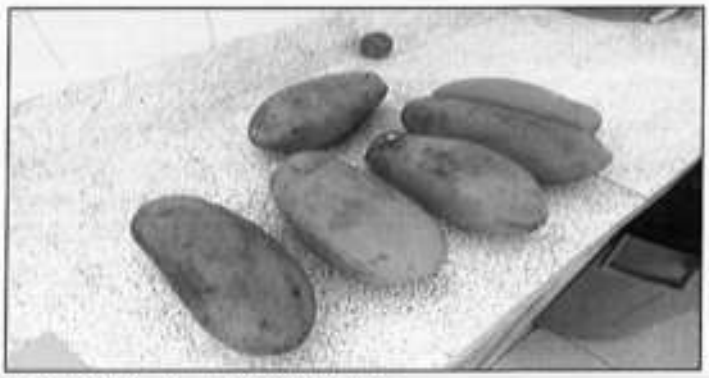
FOTOGRAFIA No. 10	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 11	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 12	ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 13 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Proteinas



FOTOGRAFIA No. 14 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Yuca y algunas frutas se congelan



FOTOGRAFIA No. 15 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Se evidenció alimento (queso doblecrema) fraccionado



FOTOGRAFIA No. 16 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Los demas abarrotes cumplen con el rotulado y eticketado



FOTOGRAFIA No. 17 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Productos lácteos



FOTOGRAFIA No. 18 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Productos con fichas técnicas no aprobadas

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



FOTOGRAFIA No. 19	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

OBSERVACIONES: Se aplican protocolos adecuados en los procesos de preparación.



FOTOGRAFIA No. 20	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

OBSERVACIONES: Se hace entrega de productos e implementos de aseo.

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445/24.

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Victor Gomez Corredor	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Támara.	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Residencia.	FECHA VISITA:	15-08-2024.	HORA INICIO:	10:30 am		
OPERADOR:	UT PAE INTERNADO 124	CONTRATO No: 1446/24	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	01:00pm.	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIAS ESCOLARES	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Luz Mery Maldonado Silva	23.937.377.	Manipuladora	3103682825
2	Yeli Lady Carrizo Chanilo	1.115.910.910.	Manipuladora	312 6725917.
3	Belky Gomez Salamanca	47.395.903	Manipuladora	3142198757.
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento y control al programa de alimentación escolar.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentación escolar.

Las preparaciones de los alimentos iniciaron a las 10:45 am (Almuerzo). Las áreas se encontraban en adecuadas condiciones higiénicas, se observó cada proceso y se resalta el trabajo del personal en aplicar y su medida cada paso a paso respetando las secuencias y los protocolos de higiene.

El suministro de los alimentos se realizo en el lugar establecido (12:20pm). Cumplimiento del menú 94, semana 3.

1592

Educación | Cazanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 445/24

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

las frutas se despulpan y congelan en el compartimiento superior de las neveras, se realizan en bolsas plasticas y no se presentan manchas.

las abarrotes cumplen con el rotulado y etiquetado. Sin embargo se evidencia productos con mugres no aprobados, como lo es el Yogurt, el aceite, mantequilla y leche en polvo. Estanter, alacenas y equipos en muy buenas condiciones higiénicas.

- Durante la verificación no se detectaron faltantes. Aparentemente todo llegó completo aclarando que, se verifico, materia prima del dia Jueves (menu 14) Almuerzo y cena y el dia viernes (menú 15).
- Operación no ha hecho entrega de Dotación al personal, formatos, certificados, fotos, publicaciones etc.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Luz Heli Maldonado	FIRMA:
NOMBRE: Luz Heli Maldonado	NOMBRE:
CEDULA: 23934372	CEDULA:
FIRMA: Fair Lady Carrasco	FIRMA:
NOMBRE: Fair Lady Carrasco	NOMBRE:
CEDULA: 1.775.910.910	CEDULA:
FIRMA: Belkis Gomez	FIRMA:
NOMBRE: Belkis Gomez	NOMBRE:
CEDULA: 47395965	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

1593

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

AINFORME 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	X
SEDE	VICTOR GOMEZ CORREDOR	FECHA DE VISITA		15-08-2024	HORA INICIO:	10:30 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	01:00 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS			X



FOTOGRAFIA No. 1 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES

OBSERVACIONES: Área aislados de focos de insalubridad



FOTOGRAFIA No. 2 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES

OBSERVACIONES: Área de preparación protegida



FOTOGRAFIA No. 3 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBSERVACIONES: Área en adecuadas condiciones hihiénicas. Sin embargo, no se ha hecho entrega de los formatos de L&D.



FOTOGRAFIA No. 4 | PERSONAL MANIPULADOR

OBSERVACIONES: El personal porta dotación reglamentaria del contrato anterior, aún no se ha hecho entrega de dotación del contrato vigente y certificados



FOTOGRAFIA No. 5 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos de alto riesgo se almacenan en congeladores y refrigeradores



FOTOGRAFIA No. 6 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 7 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 8 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 9 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 10 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 11 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.



FOTOGRAFIA No. 12 | ALMACENAMIENTO

OBSERVACIONES: Los productos perecederos como frutas y verduras no presentan presencia de mohos.

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 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFIA No. 13 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Proteinas



FOTOGRAFIA No. 14 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Algunas frutas se congelan.



FOTOGRAFIA No. 15 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Los abarrotes cumplen con el rotulado y eticketado.



FOTOGRAFIA No. 16 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Los abarrotes cumplen con el rotulado y eticketado.



FOTOGRAFIA No. 17 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Productos lácteos.



FOTOGRAFIA No. 18 | ALMACENAMIENTO
OBSERVACIONES: Productos con fichas técnicas no aprobadas

1596

Educación	Casanare	Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Luis Hernandez Vargas	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Hato Corozal	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	Luis Hernandez Vargas	FECHA VISITA: 26/08/2024			HORA INICIO:		
OPERADOR:	U.T. PAE INTERNADOS CASANARE	CONTRATO No: 1446/2024	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÒN:		
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(X)	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolector información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Caimenca Gomez Santos	28224172	Manipuladora	313 3490995
2	Mary Luz Rodriguez Adan	47430552	Manipuladora	312 390 42 93
3	Jenys Molina	4361728	Supervisor. inter	311 222 9097
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar materia prima, condiciones de almacenamiento del operador U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita técnica de seguimiento y control de la operacion del programa de alimentacion escolar en I.E Luis Hernandez Vargas en el municipio de Hato Corozal
- Se evidencia productos como: margarina La Buena, Leche en polvo Miramonte, Aceite El Rey, mayonesa San Jorge sin aprobacion de la ficha técnica.
- El personal manipulador no cuenta con dotacion del nuevo contrato
- Se observa estufa falta de mantenimiento.
- Reciben materia prima completa.
- No han realizado entrega de certificado médico de

1597

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1495-2024

tus manipuladoras.
- No se evidencia certificación de capacitación.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Maryluz R.A
CEDULA: 47430552

FIRMA: [signature]
NOMBRE: Luis Molina
CEDULA: 93 6175281.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

1598

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. 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	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: 20 PM	
OPERADOR	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1445-2024			HORA DE TERMINACIÓN	1:45 PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE REUNIÓN	X	ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1

Observaciones: Se observa estufa falta de mantenimiento



FOTOGRAFÍA No. 2

Observaciones: se evidencia productos sin ficha técnica autorizada margarina La Buena



FOTOGRAFÍA No. 3

Observaciones: se evidencia productos sin ficha técnica autorizada: la achiote El Rey



FOTOGRAFÍA No. 4

Observaciones: se evidencia productos sin ficha técnica autorizada: leche en polvo Miramonte y mayonesa San Jorge

1599

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



FOTOGRAFÍA No. 5

Observaciones: se observa condiciones de almacenamiento



FOTOGRAFÍA No. 6

Observaciones: condiciones de almacenamiento



FOTOGRAFÍA No. 7

Observaciones: se observa manzana que no cumple el gramaje, peso tomado 85g y 58g



FOTOGRAFÍA No. 8

Observaciones: se observa todas las áreas limpias y ordenadas

1600

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 23 de agosto de 2024

Oficio No. INTER-PAEPRIO-018-2024

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar los reportes de visitas realizadas por el equipo interventor, para la ejecución del contrato en mención, mediante los cuales se evalúa la calidad y cumplimiento de los servicios de entrega de raciones alimentarias modalidad preparado en sitio y/o industrializada ofrecidos por la empresa contratista.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE
20/08/2024	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO
21/08/2024	MANI	JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BERNAL
21/08/2024	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA
22/08/2024	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA ELENA DEL CUSIVA
22/08/2024	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

1601

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría.

Sin otro particular,

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

Anexos: 16 folios

1602

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocué.		
Fecha de la visita:	20 / 08 / 2024.	Hora inicio:	10:00 am	Institución educativa:	El Algarrobo.		
Operador:	UT PAE INTERNADO 24.	Hora terminación:	01:30 pm	Sede educativa:	Residencia.		
Contrato de prestación de servicios No.	1946/24.	Tipo de Complemento:		Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios:	14.

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.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Área de preparación en adecuadas condiciones, Sin embargo, no se cuentan con formatos.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Hacer entrega de formatos.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	N.A.	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 13-08-2024.	1	Se verifico certificado - modo magnético.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
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.	0	Definir e identificar área.
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	NA	

1603

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se cuenta con formatos de 180- hacer entrega.
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.	0	Personal manipulador no tiene realizado exámenes de ingreso
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Entregar dotación
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se han entregado certificados de capacitación.
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	0	Unos de pollo con lote F.V.: 14/08/24 y con presencia de moho - se da de baja
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.	0	Panela, proteina (carne de pollo y blanca) sin rotulo y F.V.
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	0	Definir e identificar area.
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	0	Nevera no conserva temperaturas optimas.
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.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Platos, vasos, cucharas le pertenecen a cada arrendatario

1604

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)	0	Publicar ficha técnica.
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	0	Publicar ciclo de menú.

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).	0	Faltantes en implementos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		61,2 %	
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)

Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		Semana 4, menú 20.

Observaciones generales de la visita

* No se cuenta con carpetas operativas. Durante, hace falta en ellas, formatos de los programas del plan de saneamiento básico, control del personal, certificados médico de capacitación, con la aprobación que el personal manipulador no tenga ningún tipo de exámenes médicos de ingreso, tenga alguna alergia vegetal vacuna, producto no conforme, Ficha técnica PAE, ciclo de menú.

* Se resalta el orden y aseo que el personal aplica en las tres áreas, comedor, almacenamiento y preparación.

* Frutas y verduras se encuentran en buen estado, perfumes y carnes rojas.

* En el proceso de verificación de materia prima se evidencia la existencia de alimentos para los menú 19, 20, 27 y 28 de la semana 4, para los días jueves (22) menú (23) para el menú sábado (24) y domingo (25), teniendo en cuenta que la 11. será evidencia en la semana menú el día de mañana del 12 al 17 de agosto, se mantiene la alimentación correspondiente a la semana 3. La materia prima recepcionada se inicia a partir del lunes 19 de agosto
* Faltantes: 200g de lenteja; 24 unds huevo; 4 paq aquitas x 1000 c/u; 9 unds de manzana.
* Se deja de bajo 4 unds de pollo por presencia de moho.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Alain Alexis Peña	Nombre: Laudy Nome / Laudy Emiliani Nome
Documento: 1.121.210.917	Documento: 1073239014
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1605

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	VERSIÓN: 02 CODIGO: FO-A1-VRPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocué.				
Fecha de la visita:	2 0 0 8 2 0 2 4.		Institución educativa:	El Algarrobo.					
Operador:	UT PAE INTERNADO /24.		Sede educativa:	Residencia.					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	14	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4.	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	252g	900g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4.	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	490 ml	5.700 ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	560 ml.	2000 g.	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30	90 unds.	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30	0	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	4	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	90 und.	100 und.	C
Porcentaje de cumplimiento:				70,5 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible] Perez	Nombre: x Laudy Emiliani Nemeregildo
Documento: 1.121.20.017	Documento: x 1093284014
Cargo: P.A. Interventoria.	Cargo: x Economa.

1606

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



FOTOGRAFÍA No. 1	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



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

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

Observaciones: No se cuenta con registros de limpieza y desinfección



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

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:

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 Vrs 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Dotación del contrato anterior			



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 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.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 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.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Presencia de moho en productos panificado			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 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.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

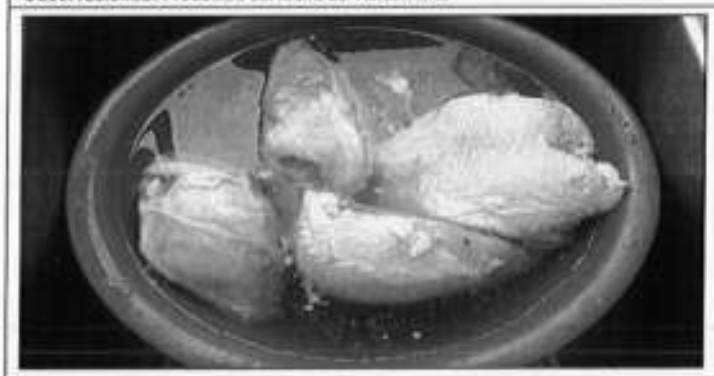


FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 31: Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1608

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. 1445de 2024

Observaciones: Productos sin fecha de vencimiento	**Observaciones:**
	
FOTOGRAFÍA No. 11 | **PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**	**FOTOGRAFÍA No. 12** | **OBLIGACIONES CONTRACTUALES**
Ítem No 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.	**Ítem No 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).
CUMPLE | X | **NO CUMPLE** |	**CUMPLE** | | **NO CUMPLE** | X
Observaciones:	**Observaciones:** Faltantes en implementos de aseo

1609

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Maní			
Fecha de la visita:	21	08	2024	Hora inicio: 6:00AM	Institución educativa:	Jesus Bernal Pinzón			
Operador:	U.T PAE INTERNADOS Casanare 2024			Hora terminación: 3:20AM	Sede educativa:	Pablo Antonio Barrera			
Contrato de prestación de servicios No.	1446 - 2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	14	
					X				

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.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Compartido con la unidad.
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0	Se observa ventana del área de preparación sin malla de protección.
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: _____	0	No se evidencia soporte de control de plagas.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipiente para la recolección de residuos.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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.	N.O	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

1610

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 11/08/2024	1	
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.	0	No se evidencia soporte
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No han realizado entrega de dotación.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencia soporte de capacitacion
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	NO	
35	Todos los complenentos están libres de contaminación fisica, biológica, quimica y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	
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.	0	se observa estufa falta de mantenimiento.
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	se observa platos deteriorados.

1611

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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)	NO	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NO	
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).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		74.2 %	
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)

Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 4 menú 20

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificacion del servicio en la sede Pablo Antonio Barrera.
- Se observa manipuladores con dotacion completa, en buen estado de aseo y la normatividad vigente, la manipuladora manifiesta que no le han entregado dotacion correspondiente al contrato.
- No se observa soporte de capacitacion.
- Se verifica materia prima en buen estado correcto almacenamiento.
- Se observa productos que no tienen ficha tecnicas aprobadas: Panela, leche en polvo, aceite de soya, aceite fino, pa

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenys Molino	Nombre: Maribel Becerra Lora
Documento: 43 617 201	Documento: 40.385.383
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1612

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. 5

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 LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS 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: 00 AM	
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		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1. El servicio de alimentación está aislado de foco de insalubridad. Sus alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen mantenimiento

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	CONTROL DE PLAGA

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

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: Se observa ventana del área de preparación sin malla de protección



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: No cuenta con recipiente para la recolección de residuos



FOTOGRAFÍA No. 7	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento perdida del vacio, fecha de caducidad u otros aspectos que incumplan con las características de calidad o inocuidad de los alimentos

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: No han realizado entrega de dotación.

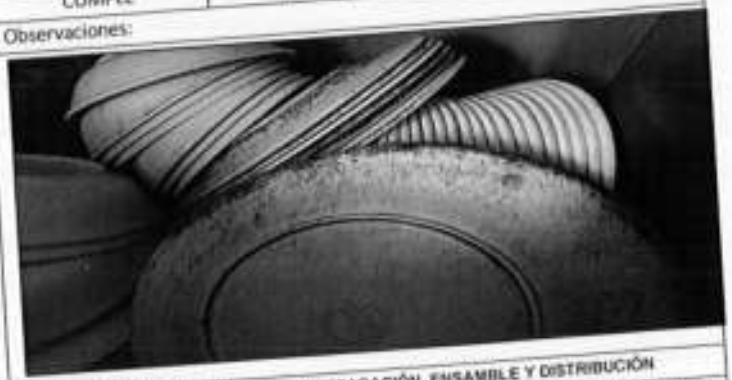


FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 38. Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: Se observa platos deteriorados.

1614

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	21	08	2024	Hora inicio:	12:10PM	Institución educativa:	San Jose de la Poyata		
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	1:45PM	Sede educativa:	San Jose de la Poyata		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 - 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	20
						X			

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.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	compartido con la unidad.
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	NO	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	No han realizado control de plagas
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	se observo canecas sin tapa.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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.	NO	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

1615

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No se encuentra soporte de lavado del tanque.
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.	1	
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	No han realizado entrega de dotación
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No cuentan con acreditación en educación sanitaria.
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
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.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

1616

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)	NO	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	

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).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		87,1 %	
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)

Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	semana 4 menu 18

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita de verificacion de servicio en la I.E San Jose de la Loyata
se observa manipuladora con dotacion completa, sin embargo manifiesta que no le han entregado dotacion correspondiente al contrato actual.
- No han realizado capacitacion correspondiente.
- se observa paquetes con marcas no aprobadas Chocolate ekono, leche en polvo Mirimonte, mayonesa San Jorge, Panela la Recetoreña.
- Materia prima en buen estado y almacenada de acuerdo a sus caracteristicas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Liliana Yara
Documento: 43617281	Documento: 1026253255
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1617

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

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TECNICA 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		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

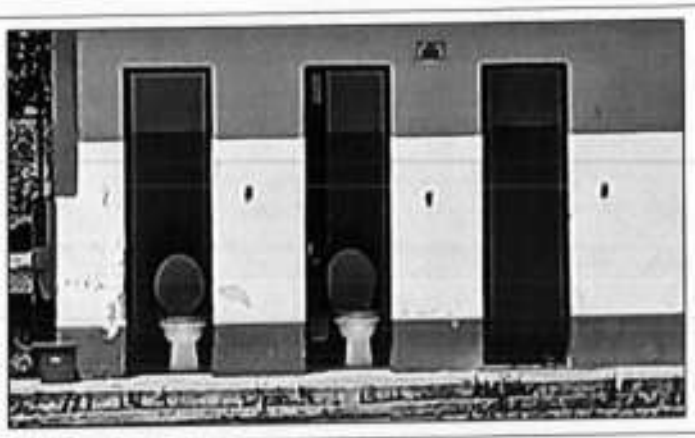


FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1. El servicio de alimentación está aislado de foco de insalubridad. Sus alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen mantenimiento

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones: compartido con la unidad



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 9. Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: se observa caneca sin tapa

1618

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



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA		
Ítem No 18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Ob			



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 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.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 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.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 40. Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1619

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Maní			
Fecha de la visita:	22	08	2024	Hora inicio: 6:30AM	Institución educativa:	Camilo Torres Restrepo			
Operador:	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación: 9:15AM	Sede educativa:	Santa Helena del Casivel.			
Contrato de prestación de servicios No.	1446-2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	14	
					X				

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.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	Compartido con la unidad.
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	NO	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	No se evidencian soporte de actividad de fumigación
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	No cuenta con recipiente en el interior del servicio.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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.	NO	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

1620

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No han realizado actividad el pasado
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.	0	No cuenten con certificados medicos.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No han realizado entrega de dotacion
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencian soporte de capacitacion
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.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
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.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	0	se observa frecuentes falta de mantenimiento
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.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	falta ollas, cucharones.

1621

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 tènica 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)	NO	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NO	

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).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		72.4 %	
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)

Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 4 menú 20

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificación de servicio en la sede Santa Helena de Opon
se verifica materia prima en cumplimiento en cantidad y fichas tecnicas aprobado:
- Molegra prima completa en buen estado.
- se observa productos con fichas técnicas no aprobadas como el: color Rey (achiote), leche en polvo Mirumonk, Yogurt en france, aceite fino

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Natividad ortega
Documento: 43611261	Documento: 33645212
Cargo: Prof. de apoyo.	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1622

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-03-23 Vst 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1145 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:	8: 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 INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1. El servicio de alimentación está aislado de foco de insalubridad. Sus alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen mantenimiento

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 4	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

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. 1145 de 2024

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS		
Ítem No 13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: No cuenta con recipiente en el interior del servicio			

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No 21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE		NO CUMPLE	x
Observaciones: No han realizado entrega de dotación.			



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 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.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 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.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 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.			
CUMPLE	x	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1624

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	22	08	2024	Hora inicio:	12:10PM	Institución educativa:	Jesus Bainal Pinzon		
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	1:30PM	Sede educativa:	Mundo Nuevo.		
Contrato de prestación de servicios No.	1446-2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	15
						X			

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.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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.	NO	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	No se evidencia control de Plagas.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	NO cuenta con recipiente de residuo solidos.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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.	N.O	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.O	

1625

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	0	No han realizado actividades de lavado.
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.	0	No se evidencia soporte de certificado medico.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No han realizado entrega de dotacion nueva.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencia soporte de formacion en educacion sanitaria.
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.	NO	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

1626

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)	NO	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
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).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		79,3 %	
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)

Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 4 menu 19.

Observaciones generales de la visita

En visita tecnica de verificacion de prestacion de servicio en la sede Mundo Nuevo.
Se observan areas limpias, materia prima almacenada de acuerdo a sus caracteristicas.
Se verifica la cantidad de materia prima correspondiente al menú

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Diana Cleiva
Documento: 43 617 281	Documento: 1149668815
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1627

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 11-05-25 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA 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	JUSUS BERNAL PINZON	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		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1. El servicio de alimentación está aislado de foco de insalubridad. Sus alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen mantenimiento

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ítem No 9. Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	CONTROL DE PLAGAS

Ítem No 13. No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: No han realizado entrega de dotación nueva.



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:

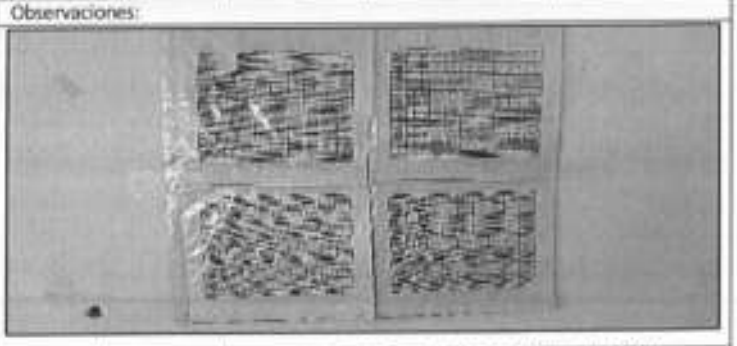


FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 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.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 40. Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

1629

Yopal, Casanare, 30 de agosto de 2024

Oficio No. INTER-PAECAS-024-2024

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar los reportes de visitas realizadas por el equipo interventor, para la ejecución del contrato en mención, mediante los cuales se evalúa la calidad y cumplimiento de los servicios de entrega de raciones alimentarias modalidad preparado en sitio y/o industrializada ofrecidos por la empresa contratista.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE
26/08/2024	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ
26/08/2024	HATO COROZAL	LUIS HERNADEZ VARGAS	LUIS HERNADEZ VARGAS
27/08/2024	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría.

Sin otro particular,

1630

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

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

Anexos: 10 folios

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

1631

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Hato Corozal			
Fecha de la visita:	26	08	2024	Hora inicio: 8:20AM	Institución educativa:	Bonifacio Gutierrez			
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación: 10:00AM	Sede educativa:	Bonifacio Gutierrez			
Contrato de prestación de servicios No.	1446-2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	75	
					X				

Califique segun 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.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Se evidencia acumulación de suciedad en el area de preparación
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	No se observa soporte de control de plagas.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	NO cuenta con recipiente en el interior del servicio.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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.	NO	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

1632

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 24/08/2024	1	
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.	0	No se evidencia soporte de certificado medico.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No han realizado entrega de dotacion
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	NO se evidencia soporte de acreditación en BPM.
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
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	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	
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.	1	
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.	N.O	
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.	N.O	
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.	N.O	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	0	Se observa estufas fuera de mantenimiento y base de licuadora vencido o partido.
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.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

1633

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)	N.O	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	N.O	
Verificación de impiementos 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).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		75,9 %	
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)

Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 1 menú 1

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificación de prestacion de servicio en la I.E Bonifacio Gutierrez.
- Se observa area del servicio con deficiencias de limpieza.
- Al personal no le han realizado entrega de dotación.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Laura Vanessa Gonzalez
Documento: 936172781	Documento: 1012356483
Cargo: Prof de Apoyo.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1634

Educación	GOBERNACIÓN DE CASANARE	Libres para los Aprender	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-09 11-05-25 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 GUTIERRZ	**ETC**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO COROZAL	**URBANO**	
						RURAL x	
SEDE	BONIFACIO GUTIERRZ	**FECHA DE VISITA**		26/08/2024	**HORA INICIO:**	8: 20 AM	
OPERADOR	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2023	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1951-2023**			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:00 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1. El servicio de alimentación está aislado de foco de insalubridad. Sus alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de agua y en buen mantenimiento

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

Observaciones:

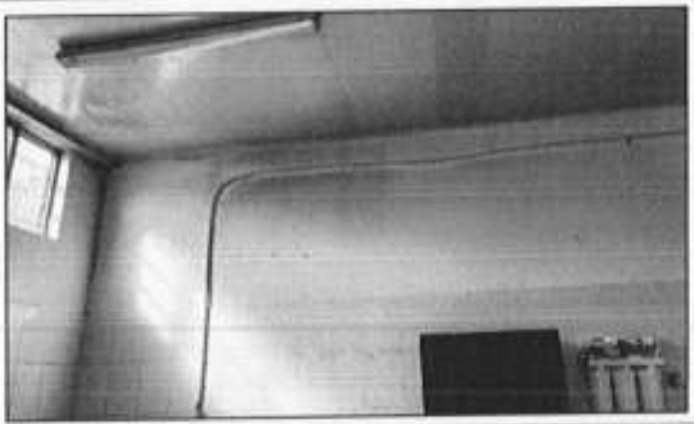


FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	x	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

Observaciones: Se evidencia acumulación de suciedad en el área de preparación.



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	x

Observaciones: No cuenta con recipiente en el interior del servicio.

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-09 11-05-23 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: No han realizado entrega de dotación.



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO

Ítem No 24. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:

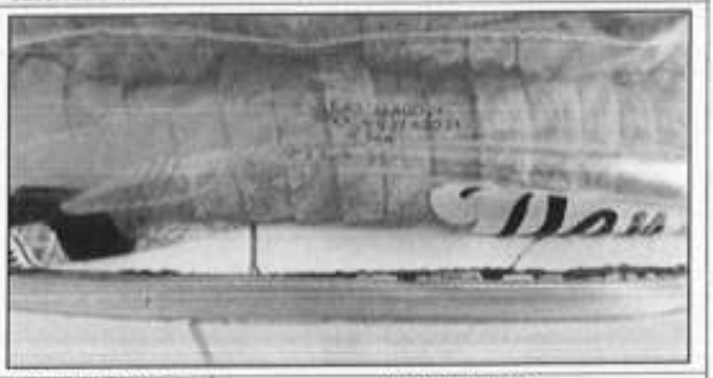


FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26 Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento pérdida del vacío, fecha de caducidad u otros aspectos que incumplan con las características de calidad o inocuidad de los alimentos

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 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.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 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.

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: Se observa estufa falta mantenimiento

1636

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Recetor			
Fecha de la visita:	27	08	2024	Hora inicio: 9:00AM	Institución educativa:	Fernando Rodriguez			
Operador:	U.T. PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación: 12:30PM	Sede educativa:	Fernando Rodriguez			
Contrato de prestación de servicios No.	1446 - 2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares		Almuerzos	No de servicios:	17
						X			

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.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	0	se observo baño con deficiencia de limpieza.
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	se observa restos de ojea de cocina falta de limpieza.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	N.A	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0	se observa ventana en area de preparacion sin proteccion.
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: _____	0	No se evidencia soporte de documentos de actividad de control de plaga.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	0	se observa recipiente de residuos sin tapa.
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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.	NO	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

1637

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 27/08/2024	1	
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.	0	No se evidencia soporte de certificación medica.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Se observa manipuladora sin dotación correspondiente al momento de prepararon, por falta de entrega.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se observa soporte de capacitacion en BPM.
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
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.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad	1	
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.	0	se observa licuadora domestica sin funcionamiento.
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.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

1638

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)	NO	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NO	
	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).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas								Porcentaje de Cumplimiento:	71 %
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)							OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		Calificación					
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	X		
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	X		
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	X		
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO			

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificación de prestación de servicio en la I.E Fernando Rodriguez.
Se realiza verificación de gramaje, dando cumplimiento con el menú correspondiente de la semana 1.
Se observa productos como: leche en polvo, Mirumenta, margarina la Buena, cachito el rey, yogurt y Kumis colfrance.
Se realiza toma de muestras.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yenys Molina	Nombre: Nelsy Ayala
Documento: 43617281	Documento: 47439051
Cargo: Prof. de Apoyo.	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSION: 03 | CODIGO: FO-AT-VM-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Recetor		
Fecha de la visita:	27/08/2024	Nivel de escolaridad a verificar:	Secundaria.	Institución educativa:	Fernando Rodríguez	Sede educativa:	Fernando Rodrigue
Operador:	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	Contrato de prestación de servicios No.	1446-2024	No. Servidos:	17	Tipo de Complementario:	Almuerzo: Personas escolares: X

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de coccion			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1 Peso/ volumen	muestra 2 Peso/ volumen	muestra 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne molida guisada	Carne molida guisada	C		83	71	61	71.6	60	C		C		C		C		C											C	
Frijol rojo cocido	Frijol rojo cocido	C		108	90	79	92.3	75	C		C		C		C		C											C	
Arroz blanco	Arroz blanco	C		143	162	115	140	113	C		C		C		C		C											C	
Plátano cocido	Plátano cocido	C		143	110	131	128	100	C		C		C		C		C											C	
Ensalada repollo tomate cebolla y limon	Ensalada repollo tomate cebolla y limon	C		95	90	77	87.3	70	C		C		C		C		C											C	
Jugo de maracuya	Jugo de maracuya.	C	.	218	253	206	226	200	C		C		C		C		C											C	

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:
Se realiza verificacion de gramaje correspondiente menú 2 de la semana 1

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Laura Molina	Nelsy Ayala	
Nombre: Leny Molina	Nombre: Nelsy Ayala	Nombre:
Documento: 43 612 281	Documento: 47439051	Documento:
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Economa	Cargo:

1640

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Recetor		
Fecha de la visita:	27082024	Institución educativa:	Fernando Rodriguez			
Operador:	UT RAE CASANARE 2024	Sede educativa:	Fernando Rodriguez			
Contrato de prestación de servicios No:	1446 - 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	
			- X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne molida guisada, Frijol rojo guisados, Arroz blanco, Platano cocido, ensalada: cebolla, repollo, tomate y limon, Jugo de maracuya.				
Intercambios:	Alimento:				
	Motivo del intercambio:		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

Se realiza verificacion de requerimiento nutricional dando cumplimiento al menú 2 de la semana 1

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenis Molina	Nombre: + Nelsy Ayala
Documento: 43 61 281	Documento: + 4743905
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: + Economa

1647

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	FOAT-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 POR EL 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 INTERNADO CASANARE 2024**	**CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 -2024**			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:30PM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			**ACTA DE INRAESTRUCTURA**		**ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**		X
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**SR: SERVICIO RESIDENCIAS**		X



FOTOGRAFÍA No. 1	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 1. El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE	X	**NO CUMPLE**	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	**EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 5. Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido, gel antibacterial, toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).

CUMPLE		**NO CUMPLE**	X

Observaciones: Se observa baño con deficiencia de limpieza



FOTOGRAFÍA No. 4	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

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

CUMPLE		**NO CUMPLE**	x

Observaciones: se observa piso del área de cocina falta de limpieza

1642

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



FOTOGRAFÍA No. 5 | **CONTROL DE PLAGAS**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: se observa venta en el área de preparación sin protección



FOTOGRAFÍA No. 6 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: se observa recipiente sin tapa



FOTOGRAFÍA No. 7 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	x

Observaciones: se observa manipuladora sin dotación correspondiente al operador, por falta de entrega.



FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 9 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:



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

Ítem No 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.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

Observaciones:

1643

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-08 11-03-21 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024



FOTOGRAFIA No. 1	PROTEINA - CARNE MOLIDA GUISADA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 2	FRIJOL ROJO SUDADO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 3	CEREAL - ARROZ BLANCO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 4	RTP-PLATANO COCIDO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 5	ENSALADA , REPOLLO, TOMATE, CEBOLLA Y LIMON.		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 6	FRUTA – JUGO DE MARACUYA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 7	PLATO SERVIDO – MENÚ 2– SEMANA 1.

1644

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 10 de septiembre de 2024

Oficio No. INTER-PAECAS-033-2024

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar los reportes de visitas realizadas por el equipo interventor, para la ejecución del contrato en mención, mediante los cuales se evalúa la calidad y cumplimiento de los servicios de entrega de raciones alimentarias modalidad preparado en sitio y/o industrializada ofrecidos por la empresa contratista.

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE
02/09/2024	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

1695

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría.

Sin otro particular,

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

Anexos: 4 folios

1646

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Sabanalarga		
Fecha de la visita:	02	09	2024	Hora inicio:	6:15AM	Institución educativa:	Manuel Elkin Patarroyo		
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación:	11:15AM	Sede educativa:	Manuel Elkin Patarroyo		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 - 2024			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	56
						X			

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

1647

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
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.	0	No se evidencia soporte de certificaciones medicas.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Personal manipulador sin tapabocas.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No cuenta con soporte de certificación.
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
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.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
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.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

1648

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)	NO	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NO	

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).	1	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		80% %	
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)

Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	semana 1 menú 5.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica para verificación de materia prima y prestación de servicio en la IE Manuel Elkin Patarroyo del municipio de Sabanalarga.
- Se realizan toma de muestra tiempo de servicio.
- se realiza retroalimentacion en gramaje, y limpieza de áreas al personal manipulador.
- Se observa productos que no tienen ficha tecnica autorizado como: Fecula de maiz - Soguzena, Fideos - RioKa, Mayonesa y mostaza - San Jorge, Yogurt - Colfrance, margarina La Fina, aceite - Fino, Panela rectangular, achiote - El Rey, Rosquillas de amor - BARUCH.

- Faltantes de materia prima
- Azucar blanca 1 Libra
- Café 3 Libras
- Chocolate 1 Libra
- Lentejas 1 Libra
- Sal 1 Libra
- Ros quikis 22 paquetes
- Arveja Verde, Cruda 750gr
- Queso doble crema 1 Libra
- Cerdo Carne magra Cruda 4,28 Kg.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Lenys Molina	Martha Road Albarracin
Nombre: Lenys Molina	Nombre: Martha Road Albarracin
Documento: 43 617 281	Documento: 24'130 358
Cargo: Supervisor.	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
	Magdalena Martinez
Nombre:	Nombre: Magdalena Martinez
Documento:	Documento: 23'423 401
Cargo:	Cargo: Manipuladora

1649

edelmira sierra g
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 18 de septiembre de 2024

Oficio No. INTER-PAECAS-038-2024

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar los reportes de visitas realizadas por el equipo interventor, para la ejecución del contrato en mención, mediante los cuales se evalúa la calidad y cumplimiento de los servicios de entrega de raciones alimentarias modalidad preparado en sitio por la empresa contratista

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE
09/09/2024	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO
09/09/2024	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	FRANCISCO LUCEA
10/09/2024	OROCUE	MIRALINDO	MIRALINDO
10/09/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	CAMPOALEGRE
10/09/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO-MASCULINO
11/09/2024	OROCUE	LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO-FEMENINO
11/09/2024	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO
13/09/2024	TAURAMENA	EL CRIETT	CRIEET

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoria.

Sin otro particular,

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

Anexos: 39 folios

1651

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Trinidad		
Fecha de la visita:	9 / 09 / 2024	Hora inicio:	10:30	Institución educativa:	Pozo Petrolero		
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE - 2024	Hora terminación:	1130	Sede educativa:	Pozo Petrolero		
Contrato de prestación de servicios No.	1446 - 2024	Tipo de Complemento:		Residencias escolares		Almuerzos	No de servicios: 26
					X		

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

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

1652

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.O	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	No se evidencia certificado medico
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Personal manipulador no cuenta con camisa y EPP
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No cuenta con soporte de capacitacion.
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
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	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	
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.	1	
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	1	
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.	1	
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.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

1653

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

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).	0	no realizaron entrega de la totalidad de los elementos

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		80.7 %	
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)

Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 3, menú 11 Tiempo de comida almuerzo

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificacion de materia prima de la I.E POZO PETROLERO.
- Personal manipulador manifiesta recibir dotacion sin embargo el pantalon lo devuelve debido que la talla no corresponde.
- Se observa areas limpias.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenys Molina	Nombre: JULIECNY INOCENCIO
Documento: 43617281	Documento: 1006450290
Cargo: P.A interventora.	Cargo: ECONOMA
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1684

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Trinidad		
Fecha de la visita:	0 9 0 9 2 0 2 4	Institución educativa:		Pozo Petrolero			
Operador:	P.T. PAE INTERPOS Casanare 2024	Sede educativa:		Pozo Petrolero			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	26	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación: 30
	X						

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	6	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4689	900g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	910	1000 ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1.040g	2000g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	54	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	30	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	0	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	0	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	120	0	N.C
				82.3 %

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Se registra verificacion de elementos de aseo donde se evidencian faltantes dando no cumplimiento.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenys Molina	Nombre: SULEIMA MOSQUERA
Documento: 43.612.281	Documento: A 1006450290
Cargo: P.T. Interventoria	Cargo: ECONOMA

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. 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	POZO PETROLERO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO / RURAL X	
SEDE	RESIDENCIA	FECHA DE VISITA		09-09-2024	HORA INICIO:	10:20 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	11:30 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Extractor del área de preparación sin protección



FOTOGRAFÍA No. 3 | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: No se cuenta con registros de limpieza y desinfección



FOTOGRAFÍA No. 4 | MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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 Vri. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 38: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones



FOTOGRAFÍA No. 14	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 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).

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Faltantes en implementos de aseo.

1657

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	San Luis de Palenque.		
Fecha de la visita:	09	09	2024.	Hora inicio: 11:50	Institución educativa:	Francisco Iriarte.	
Operador:	UT PAE INTERNADO/24			Hora terminación: 13:50	Sede educativa:	Residencia.	
Contrato de prestación de servicios No.	1446/24.			Tipo de Complemento:	Residencias escolares ✓	Almuerzos	No de servicios: 74

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.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Se evalua condiciones de 480 - Aún no se cuenta con formatos.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Se evalua protocolo aplicado - Aún no se cuenta con formatos.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	1	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	Personal refiere fumigación - No se dejo soporte.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
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.	N.O	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	N.A	

1658

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	N.O	
Personal manipulador			
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	No se han entrego certificado medico del personal.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Hacer entrega de los dotaciones completas en talla del personal.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	Hacer entrega del certificado de capacitacion.
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	N.O	
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	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
34	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminaoón. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
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.	N.O	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

1659

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

	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).	0	No se realiza entrega de la totalidad de algunos implementos.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		84,3 %	
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) Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 3, menú 4. Tiempo de comida almuerzo.

Observaciones generales de la visita

* El comedor se cuenta con la siguiente documentación.
- Programas del plan de saneamiento básico y sus respectivos formatos.
- Documentación del personal (Contrato, Certificado médico y capacitación)
- Rotulo: aliño de producto, consumo y manejo de aceite vegetal usado.
- Publicación de la ficha técnica PAE y ciclo de menú.

* Al personal se le hace entrega de dotación, Sin embargo, las tallas no corresponden a dos de los (10) uniformados, hacer entrega acorde a las tallas.

* Se evidencia organización del área de almacenamiento

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yolimar Alvis Peña.	Nombre: * Yoner Jhey Perez R.
Documento: 1.121.210.018.	Documento: 1241145645 SLP.
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: * Economia.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1660

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	San Luis de Palenque		
Fecha de la visita:	09 09 2024		Institución educativa:	Francisco Jurado			
Operador:	UT PAE INTERNADO 24		Sede educativa:	Residencias			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	24	No de manipuladoras:	3	No de días de prestación: 30

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	7	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1132 g	2250 g.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	8	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	2590 ml	5000 ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	2.960 g.	3000 g.	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	3	4	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	84.	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	48	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	0	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	3 pare.	3 pare.	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	6	9	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	560 unds.	300 unds	N.C
				88.2 %

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: [illegible]	Nombre: [illegible]
Documento: 1.121.210.091	Documento: x 24 191 561
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Coordinadora

1661

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-A7-IF-08 11-08-23 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	FRANCISCO LUCEA	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	SAN LUIS DE PALENQUE	URBANO / RURAL X	
SEDE	RESIDENCIA	FECHA DE VISITA		09-09-2024	HORA INICIO:	11:50 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	01:50 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



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



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



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



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

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. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Dos manipuladoras requieren la dotación con la talla adecuada



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	x	NO CUMPLE	

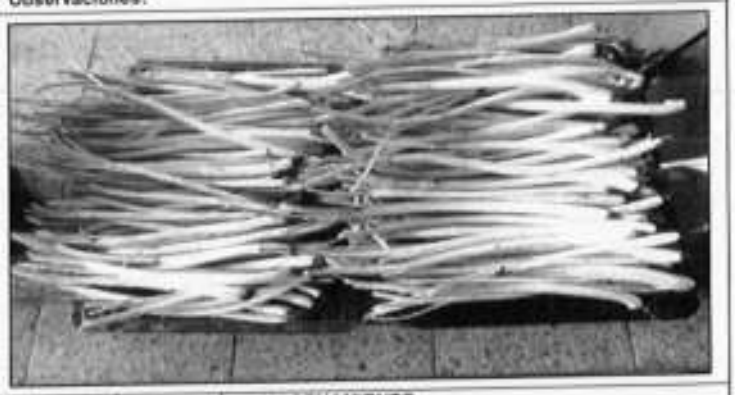
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 38: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones



FOTOGRAFÍA No. 16	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 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).

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Faltantes en implementos de aseo.

1664

Educación	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 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 17	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Se cumple con los horarios de entrega de los alimentos			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones			



FOTOGRAFÍA No. 18	REQUERIMIENTO NUTRICIONAL		
Aceptabilidad de los alimentos por parte de los estudiantes			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1665

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Orocue			
Fecha de la visita:	10	09	2024	Hora inicio: 06:00	Institución educativa:	Mirolindo			
Operador:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024			Hora terminación: 08:00	Sede educativa:	Mirolindo			
Contrato de prestación de servicios No.	1446 - 2024			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	X	Almuerzos	No de servicios:	24

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

1666

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.	1	Tanque de nivel
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
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.	0	No se evidencia certificado medico.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Personal no cuenta con su dotacion.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	Hacer entrega del certificado de capacitacion.
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
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.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
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.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

1667

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

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).	0	Falta en implemento de aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		80.7 %	
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)

Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI	X	NO		

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica en la I.E Piralindo en el municipio de Oneve.
el personal manipulador manifiesta que le realizaron entrega de los dotación pero no es acorde a la talla.
- se observa las áreas limpias y ordenadas.
- materia prima se encuentra en buen estado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jenys Molina	Nombre: Luz meris
Documento: 43617281	Documento: 1124007597
Cargo: Prof. Apoyo.	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03
CODIGO: PO-67-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE — Municipio: Orocue

Fecha de la visita: 10-09-2024 — Nivel de escolaridad a impartir: Secundaria. — Institución educativa: Mirolindo — Sede educativa: Mirolindo — Tipo de Complemento: — Almuerzo — Residencias escolares: X

Operador: UT PAE INTEGRADOS CASANARE 2024 — Contrato de prestación de servicios No.: 1446-2024 — No Servicios: 24

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/volumen	muestra 2 Peso/volumen	muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
colada de avena	colada de avena	C		327 cc	341 cc	340 cc	336 cc	220 cc	C		C		C		C		C											C	
Huevos pericos	Huevos pericos	C		102	99	104	101	98	C		C		C		C		C											C	
arepuelas	arepuelas	C		71	62	57	63	28	C		C		C		C		C											C	
Mandarina	Mandarina.	C		82 g	77 g	91 g	83	100		C	C		C		C		C												NC
Agua potable	Agua potable	C		208 cc	210 cc	206 cc	208 cc	200 c	C		C		C		C		C											C	

Porcentaje de cumplimiento: 80 %

Observaciones:
Se realiza gramaje donde se evidencia que el componente fruta- mandarina no cumple con el grame. verificacion de menu 12 - semana 3 tiempo desayuno.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Linys Molina	Luz meris	
Nombre: Linys Molina	Nombre: Luz meris	Nombre:
Documento: 4361781	Documento: 1724007397	Documento:
Cargo: Pta interventoria	Cargo: economa.	Cargo:

1669

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocué		
Fecha de la visita:	10092024	Institución educativa:		Hinulindo			
Operador:	UT CASANARE 2024	Sede educativa:		Hinulindo			
Contrato de prestación de servicios No:	1446 - 2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	X	ALMUERZOS	No de servicios:	24

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Colcicla de arena, huevos pericos arepitas. Mantequilla agua potable				
Intercambios	Alimento:	—	Fecha:	—	Autorizado por: —
	Motivo del intercambio:				

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.	NC
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	N.C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	N.C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	73,3 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenys Molina	Nombre: LUZ MERIS
Documento: 43611281	Documento: 1124007897
Cargo: P.A Nutricionista.	Cargo: economa

1670

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Institución educativa:	Municipio: Orocué Minulindo				
Fecha de la visita:	1 0 0 9 2 0 2 4			Sede educativa:	Minulindo				
Operador:	U.T. PAE INTEGRADO CASANARE 2024			No de servicios:	24	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS							
	X								

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N·C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	432g	450g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	840ml	1000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	960g	1000g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	36	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	30	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	0	N C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	120 ud.	100	N·C
Porcentaje de cumplimiento:				%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Fecha de entrega 08-09-2024.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lenys Molina.	Nombre: Luz Meris
Documento: 43 617 281	Documento: 1122400789?
Cargo: P. A. Manipuladora	Cargo: Economa

1671

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. 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	MIRALINDO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO	
SEDE	MIRALINDO	FECHA DE VISITA		10-09-2024		RURAL X	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA INICIO	06:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INRAESTRUCTURA			HORA DE TERMINACIÓN	08:00 am	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
					SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2 | **EDIFICACIONES E INSTALACIONES**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Puerta externa del área de preparación expuesta



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



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

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Personal no cuenta con la dotación



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO
Ítem No 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.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO
Ítem No 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.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO
Ítem No 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.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
Ítem No 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.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
Observaciones:	



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN
Ítem No 38: Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	
CUMPLE	X
NO CUMPLE	
Observaciones	



FOTOGRAFÍA No. 16	OBLIGACIONES CONTRACTUALES
Ítem No 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)	
CUMPLE	
NO CUMPLE	X
Observaciones: Faltantes en implementos de aseo.	

1674

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. 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	MIRALINDO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	OROCUÉ	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	MIRALINDO	FECHA DE VISITA		10-09-2024	HORA INICIO:	06:00 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	08:00 am	

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS



FOTOGRAFIA No. 1	BEBIDA LÁCTEA – COLADA DE AVENA			FOTOGRAFIA No. 2	HUEVOS PERICOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 3	CEREAL - AREPUELA			FOTOGRAFIA No. 4	FRUTA – MANDARINA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE		NO CUMPLE	X



FOTOGRAFIA No. 5	AGUA POTABLE			FOTOGRAFIA No. 6	PLATO SERVIDO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE		CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1675

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. 1445de 2024



FOTOGRAFIA No. 7	SE CUMPLE CON EL HORARIO DE ENTREGA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 8	SE CUMPLE CON EL HORARIO DE ENTREGA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1676

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				Municipio:	Orocué			
Fecha de la visita:	10	09	2024.	Hora inicio: 08:30 am	Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento.			
Operador:	UT PAE INTERNADOS/24			Hora terminación: 04:50 pm	Sede educativa:	Campobayo.			
Contrato de prestación de servicios No.	1446/24			Tipo de Complemento:	Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	7	
					✓				

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.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Se evalúo condiciones de HSQ - Aún no se ha hecho entrega de los formatos
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Se evalúo protocolo, aplicado - aún no se entregan los formatos.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique)	1	Extractor funciona y se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas.
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: _____	0	No se evidencia certificado de fumigación.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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.	NO	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	NA	

1677

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
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.	0	No se ha hecho entrega del certificado médico.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se ha hecho entrega del certificado de capacitación
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
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.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	0	Hornera dejó de funcionar- realicen mantenimiento
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.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

1678

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)	N.O	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	N.O	
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).	0	No se ha hecho entrega total de los productos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas									Porcentaje de Cumplimiento:	84,3 %
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)

Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	+	Semana 3, menú 12, tiempo de comida cena.

Observaciones generales de la visita

* Se evidenció proceso de preparación del tiempo de comida cena, el área de preparación, almacenamiento y consumo se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas.

* Los productos almacenados se encuentran en buen estado. Sin embargo, es importante contar con el equipo de refrigeración, actualmente dejó de funcionar y el congelador existente no es suficiente.

* El comedor no cuenta con la siguiente documentación:

- Carpeta operativa con la programación del plan de saneamiento básico y sus formatos.
- Documentación del personal (Contrato, Certificado médico y capacitación, etc).

FIRMA QUIEN REALIZÓ LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Flaine Alvé Peña	Nombre: X Yinna Lizeth Inocencio H.
Documento: 1.121.210.013	Documento: X 1193070528
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: X Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1679

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Orocué				
Fecha de la visita:	10 09 2024			Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento.				
Operador:	UT PAE INTERNADO 124.			Sede educativa:	Campo alegre.				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	7	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	1	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	126 g.	450 g.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	245 ml	2000 ml.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	280 g.	2000 g.	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	24.	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	18	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	(60) 120.	100 und.	NC.

Porcentaje de cumplimiento: 58,8 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: 04-09-2024 - Sobre la 06:00 am.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Hanol Alvarez Rui	Nombre: Yinna Lizeth Inocencio M.
Documento: 1.121.210.017	Documento: 1193070538
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Economa

1680

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 Vr. 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		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

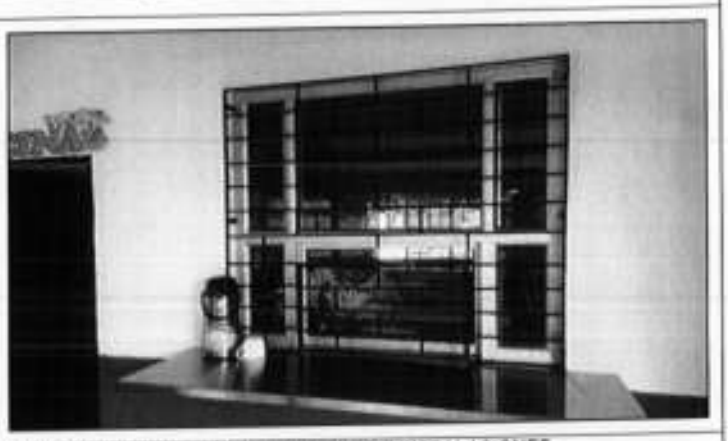


FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones: También se disponen de recipientes plásticos.



FOTOGRAFÍA No. 6	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Hacer entrega del pantalón acorde a la talla del personal



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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 Vs. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

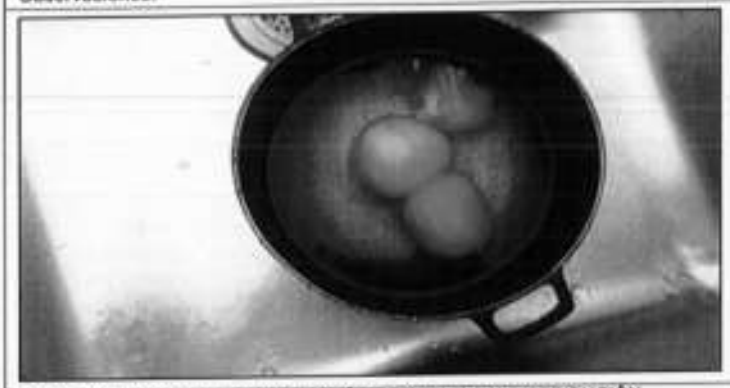


FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 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.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: nevera requiere mantenimiento



FOTOGRAFÍA No. 16	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 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).

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Faltantes en implementos de aseo.

1683

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-A3-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024	

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:	Luis Carlos Galan Sarmiento.	
Operador:	UT PAE INTERNADOS 1/14			Hora terminación:	07:30 pm	Sede educativa:	Hasudino - Residencia.	
Contrato de prestación de servicios No.	1446/2024.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios: 17

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

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

1684

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Abastecimiento de agua			
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
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.	0	No x evidencio certificado médico en sitio.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Hacer entrega de dotación con telas adecuadas.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No x evidencio certificado de capacitación en sitio.
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
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.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	0	Quemadores de la estufa pre. contien fuga de gas.
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.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

1685

rticipación ciudadana

	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)	NO	
0	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NO	

erificación de implementos de aseo

11	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	∩	No se hace entrega total de los implementos.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas						Porcentaje de Cumplimiento:	83,9. %
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)

Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		Semana 3, menú 12. Tiempo de comida Cena.

Observaciones generales de la visita

* Se resalta el compromiso del personal por aplicar los protocolos de limpieza y desinfección de manera oficiente. Ademas, de garantizar que las operaciones de preparacion y recibo de manera secuencial.
* La materia prima almacenada se encuentra en buen estado, sin daño mecanico,
* El personal recibe dotación, Sin embargo, la talla de la cumisa no era la del personal.
* El comedor no cuenta con los carpetas operativas, programas del plan de saneamiento, formatos; contrato, certificado medico y capacitacion del Manual, Lehenz, publicaciones.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yuliet Alvé Peña.	Nombre: Amparo Ponon
Documento: 1.121.210.017.	Documento: 47435735
Cargo: P.A. Interventora	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1686

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Orocué			
Fecha de la visita:	10 09 2024	Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento					
Operador:	U PAE INTERNADO 24	Sede educativa:	Internado - Residencias					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	17	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	4	4	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	306g.	450g.	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	4	2	N.C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	595 ml	1000ml	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	680g	1000g.	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	20	36	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	24.	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	0	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	2	0	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	120 mt	100 unds	N.C.
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)			70,5 %
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: [illegible]	Nombre: Amparo Pgmaye
Documento: 1.121.710.618	Documento: [illegible]
Cargo: N.A. Interventor	Cargo: Economa

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA ESEUMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 03
CODIGO: FO-AT-VR-03
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: Orocue

Fecha de la visita: 10-09-24. — Nivel de escolaridad a verificar: Secundaria. — Institución educativa: Luis Carlos Galan S. — Sede educativa: Masculino Perdonoc — Tipo de Complemento: — Almuerzo: — Residencias escolares: ✓

Operador: UT PAE INTERNADO 124. — Contrato de prestación de servicios No: 1446/24. — No Servicios: 17

Organolépticas y temperaturas				Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
				Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen																							
Huevo	Huevo			96 g	75 g	83 g	84 g	80 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Perico	Pericos	✓		195 g	177 g	140 g	170 g	75 g.	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arveja Guisada.	Arveja Guisada.	✓		120 g	135 g	114 g	124 g	113 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco.	Arroz Blanco.	✓		175 g	154 g	148 g	159 g	100 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Plátano cocido	Plátano cocido.			85 g	78 g	81 g	81 g	60 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Gs. Tomate, repollo, cebolla.	Gs. Tomate repollo, cebolla.	✓		316 cc	301 cc	299 cc	305 cc	200 cc	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Jugo de Piña	Jugo de Piña.	✓		210 cc	214 cc	208 cc	210 cc	200 cc	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua Potable	Agua Potable.	✓																											
																										Porcentaje de cumplimiento:		100 %

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Hamo Alvo R	Nombre: Amparo Pozos	Nombre:
Documento: 1.121.210.017	Documento: 47438735	Documento:
Cargo: R.A. Interventor	Cargo: Economa	Cargo:

1688

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocué		
Fecha de la visita:	7 0 0 9 2 0 2 4		Institución educativa:	Inst. Cecilio Salazar Sumiarta			
Operador:	UT PAE INTERNADO 124		Sede educativa:	Residencia			
Contrato de prestación de servicios No:	7446/24.		Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	12

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Semana 3, M 12	Huevo pericos - Arveja guisada - Arroz blanco - plátano cocido - ens. tomate, repollo, cebolla fina - Jugo piña - Agua.				
Intercambios	Alimento:					
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:	

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

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Mabel Alvarez R	Nombre: Amparo Forero
Documento: 1.121.910.098	Documento: 47438735
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: Auxiliar

1689

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. 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	
SEDE	RESIDENCIA – MASCULINO	FECHA DE VISITA		10-09-2024	HORA INICIO:	RURAL X	06:00 pm
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN		07:30 pm
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



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



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES		
Ítem No 2: Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes o ingreso de plagas, animales domésticos y otros.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



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



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

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

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Personal no cuenta con la dotación



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

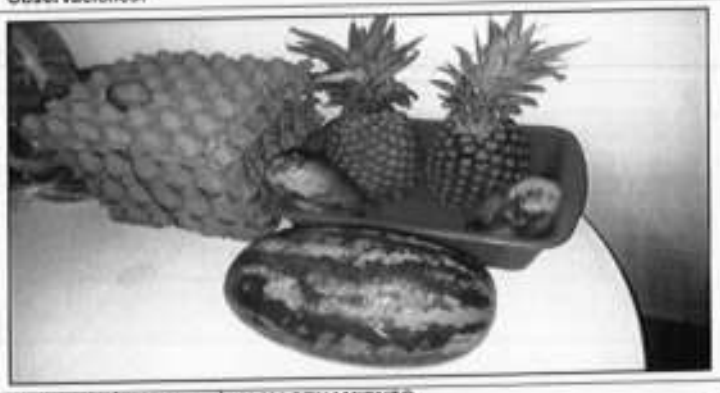
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

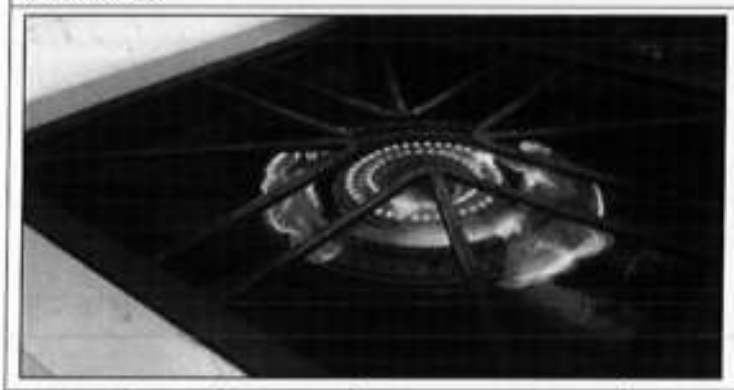


FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 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.

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Quemadores presentan fuga de gas



FOTOGRAFÍA No. 16	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 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).

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Faltantes en implementos de aseo.

1692

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-09 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	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. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	07:30 pm	

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS



FOTOGRAFIA No. 1	TARA DE PLATO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 2	TARA DE VASO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 3	PROTEÍNA – HUEVOS PERICOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 4	LEGUMINOSA – ARVEJAS GUISADAS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 5	CEREAL – ARROZ BLANCO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 6	RTP – PLATANO COCIDO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

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 Vsi. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFIA No. 7	VERDURA – ENS. TOMATE, REPOLLO, CEBOLLA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 8	FRUTA – JUGO DE PIÑA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 7	AGUA POTABLE		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 8	PLATO SERVIDO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 7	SE CUMPLE CON EL HORARIO DE ENTREGA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 8	SE CUMPLE CON EL HORARIO DE ENTREGA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1694

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Orocué.		
Fecha de la visita:	17	09	2024.	Hora inicio:	05:00	Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento.		
Operador:	UT PAE INTERNADO/24.			Hora terminación:	07:00	Sede educativa:	Femenino - Residencia		
Contrato de prestación de servicios No.	1446/24			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	✓	Almuerzos	No de servicios: 29.

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.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
	Plan de saneamiento		
	Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Se evaluó condiciones de BPO - Aun no se hace entrega de formatos.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Se evaluó el protocolo aplicado - aun no se hace entrega de formatos.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	1	
	Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 30-08-2024.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
16	Se 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.	NO	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	NA	

1695

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
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.	0	No se evidencio certificado medico en sitio
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	El uniforme entregado no corresponde a la talla del personal.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencio certificado de capacitación
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
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.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
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.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

1696

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)	NO	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NO	

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).	0	No se ha hecho entrega de la totalidad de los Ro. de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	87,5 %

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)

Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		Semana 3, menu 13. Tiempo de comida desayuno

Observaciones generales de la visita

- La materia prima almacenada se encuentra en buen estado, fechas vigentes, productos empacados y las cantidades son acorde a la minuta patron y ciclo de menú.
- Se realiza labor del personal, mantenedor área y superficies en adecuadas condiciones higiénicas durante todo el proceso.
- Hacer entrega de la camisa de dotación con la talla del personal manipulador.
- El comedor no cuenta con los siguientes documentos.
  - Carpeta operativa con los programas del plan de seguimiento basico y formatos
  - Certificado medicos, de capacitaciones y control del personal
  - Fichas técnicas a producto no confirme y manejo de aceite vegetal usado.
  - Publicaciones.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Tomas Alvarez Peña.	Nombre: Gladys Rivera M
Documento: 1.121.210.018.	Documento: 25785897
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Manipuladora.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1697

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Yopal				
Fecha de la visita:	1 1 0 4 2 0 2 4		Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento.					
Operador:	UT PAE INTERNADO 1&4		Sede educativa:	Femenino - Residencias					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	29	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	90	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	522 g	900 g.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	0	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1015 ml	2000 ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1160 g.	7000 g.	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	42	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	36	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	0	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	120 u.	100 u.	NC
				76.4 %

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: 09-09-2024.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yuri Alvé Pau	Nombre: Gladys Yulieth [illegible]
Documento: 1.124.40.093	Documento: 1.7[illegible]
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: Manipuladora

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03 | CODIGO: AD-AT-VM-02 | VIGENTE DESDE: 14 DE MAYO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE | Municipio: Orocué.

Fecha de la visita: 17-09-2024. | Nivel de escolaridad a verificar: Primaria. | Institución educativa: Luis Carlos Edan Sarmiento. | Sede educativa: Femenino Mixto anexo. | No Servicios: 29 | Tipo de Complemento: | Almuerzo: | Restaurantes escolares: ✓

Operador: UT PAE INTERNADO 2024 | Cantidad de preparación de raciones No: 1446/2024.

Organolépticas y temperaturas				Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de ingred.		muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso aspirado	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
		Cumple	No cumple	Peso/ alitem	Peso/ alitem	Peso/ alitem																							
Chocolate en Leche.	Chocolate en leche.	✓		221 cc	210 cc	230 cc	220 cc	200 cc	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Caldo de Pollo.	Caldo de Pollo	✓		174 g	173 g	150 g	165 g.	94 g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arepa de Yuca con Queso.	Arepa de Yuca con Queso.	✓		84 g	89 g	136 g	103 g	90 g.	✓		✓		✓		✓		✓												
																											Porcentaje de cumplimiento:		100.%

Observaciones: Hacer el gramaje del caldo de pollo se tuvo en cuenta solamente la porción (ESP) y la proteína (Pechuga).

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Daniel Alejo Pinto.	Nombre: x Gladys Ruiz	Nombre:
Documento: 1.121.214.018	Documento: x 23795397	Documento:
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: x Manipulador	Cargo:

1699

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Orocué		
Fecha de la visita:	1 1 0 9 2 0 2 4.	Institución educativa:	Luis Carlos Galan Sarmiento.		
Operador:	UT PAE INTERNADO 1014.	Sede educativa:	Femenino - Residencia		
Contrato de pretación de servicios No:	1446/2024	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios: 29.

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Semana 3, menú 13 — Chocolate en leche, Caldo de Pollo, Arepa de yuca con Queso.

Intercambios: Alimento: — Fecha: — Autorizado por: —
Motivo del intercambio: —

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

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yamile Alvarado Peña	Nombre: Rodrigo Ricaurte
Documento: 1.121.910.913.	Documento: 7.378.694
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: Coordinador

1700

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 11-05-25 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	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		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



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



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



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



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			

1701

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO-INDUSTRIALIZADA	FO-AT-IF-58 11-05-23 Vid. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Personal no cuenta con la dotación del actual contrato



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

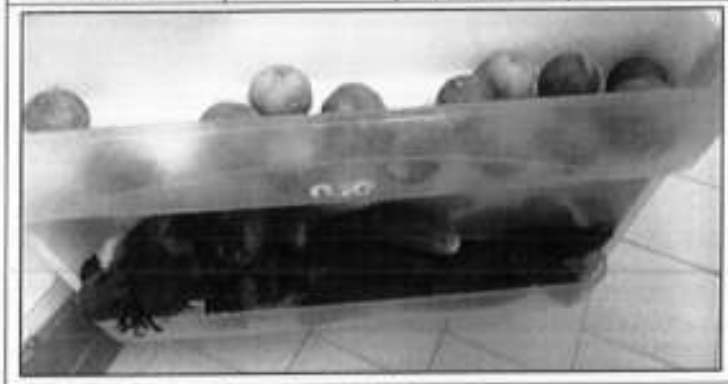
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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 11-03-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 32: Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 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).

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Faltantes en implementos de aseo.

1703

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. 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	RESIDENCIA – FEMENINO	FECHA DE VISITA		11-09-2024	HORA INICIO:	05:00 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1445 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	07:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO			X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS			X

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS



FOTOGRAFIA No. 1	TARA DE PLATO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 2	TARA DE PLATO CON FONDO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 3	BEBIDA LÁCTEA – CHOCOLATE EN LECHE		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 4	PROTEINA – CALDO DE POLLO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 5	RTP – AREPA DE YUCA CON QUESO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 6	PLATO SERVIDO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1704

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 11-03-23 Ver. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFIA No. 7	SE CUMPLE CON EL HORARIO DE ENTREGA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 8	SE CUMPLE CON EL HORARIO DE ENTREGA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1705

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocué.		
Fecha de la visita:	11 / 09 / 2024.	Hora inicio:	16:30	Institución educativa:	Algarrobo.		
Operador:	UT PAE INTERNADO/24.	Hora terminación:	18:30	Sede educativa:	Bendición.		
Contrato de prestación de servicios No.	1446/2024.	Tipo de Complemento:		Residencias escolares ✓	Almuerzos	No de servicios:	14.

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

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Condiciones higiénico sanitarias			
Edificaciones e instalaciones			
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1	
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1	
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1	
5	Las Instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1	
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	1	Se evalúa condiciones de HSO - Aún no entregado formatos.
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	Se evalúa el protocolo aplicado - Aún no se entregan formatos.
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna (Calificar cuando aplique).	NA	
Control de plagas			
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	1	
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: documentación de la empresa fumigadora y fichas técnicas. Los registros se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación: 13-08-24.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1	
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
15	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
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.	NO	
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas (Calificar cuando aplique).	NA	

1706

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01	
	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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
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.	0	No se ha hecho entrega del certificado médico.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Personal solo cuenta con la camisa y EPP.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se ha hecho entrega del certificado de fumigación.
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
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.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
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.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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)	N.O	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	N.O	
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).	0	Existe falta de implementos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas								Porcentaje de Cumplimiento:	87,1. %
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)							OBSERVACIONES (Describir el hallazgo)
Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento		Calificación					
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	X		
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	X		
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	X		
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X		Semana 3, menu 13. tiempo de comida cena.

Observaciones generales de la visita

* Se resalta la labor del personal manipulador por aplicar de manera correcta los procesos de limpieza y desinfección en las áreas y durante el proceso de preparación. El orden en el área de almacenamiento es el adecuado.
* Para este ximenes no se evidencio novedad alguna con la materia prima. Los productos no presentan daño mecanico, empacados sin presencia de moho, fechas de vencimiento vigente.
* No se cuenta con los siguientes documentos.
  - Carpeta operativa con los programas del plan de saneamiento y formatos.
  - Certificado medico, capacitación y uniforme del personal.
  - Fichas y publicaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Ramon Alfredo Pino	x Laudy Neme
Documento: 1.121.210.916	Nombre: x Laudy Emiliani Neme Zapata.
Cargo: P.A. Interventoria.	Documento: Y 1073239014
FIRMA ADICIONAL:	Cargo: Y Economa.
Nombre:	FIRMA ADICIONAL:
Documento:	Nombre:
Cargo:	Documento:
	Cargo:

1708

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare					Municipio:	Orocué.		
Fecha de la visita:	1 1 0 4 2 0 2 4	Institución educativa:	El Algarrobo.						
Operador:	UT PAE INTERNADO 24	Sede educativa:	Residencia.						
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	14.	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	30	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	3	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	252g.	450g.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	3	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	490ml	1000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	560g.	1000g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	0	NC
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	30	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	30	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20.	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	1	NC
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	120und	100und	NC
Porcentaje de cumplimiento:				41,17 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: 07-09-2024

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Laura D. Alvé Ruiz	x LewdyNome
Documento: 1.121.910.918	Nombre: Lewdy Emiliani Nieto
Cargo: P.A. Interventor	Documento: 1073239014
	Cargo: Economa

1709

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. 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	
						RURAL X	
SEDE	EL ALGARROBO	FECHA DE VISITA		11-09-2024	HORA INICIO:	04:30 pm	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1445 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	06:30 pm	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Ítem No 6: Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 2	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Ítem No 13: Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 3	PERSONAL MANIPULADOR		
Ítem No 21: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: personal con camisa y EPP del contrato actual			



FOTOGRAFÍA No. 4	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 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.			
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 11-09-23 Vst. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

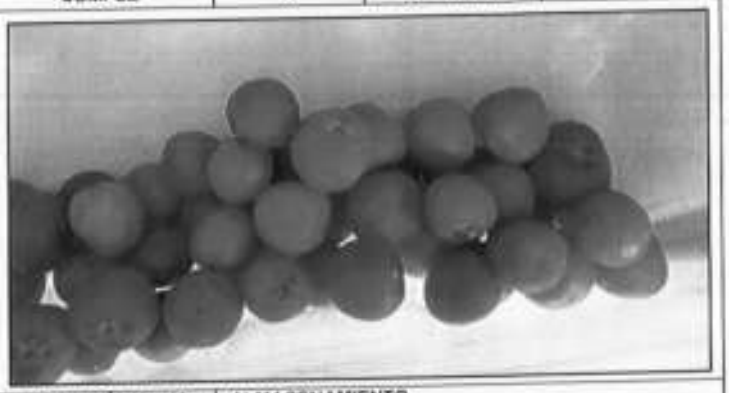


FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

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 Vst. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 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.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 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.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 35: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 16	OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
Ítem No 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).			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Faltantes en implementos de aseo.			

1712

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tauramena.		
Fecha de la visita:	13	09	2024.	Hora inicio: 07:30	Institución educativa:	El Caeef.	
Operador:	UT PAE INTEGRADO 24			Hora terminación: 10:00	Sede educativa:	Residencia.	
Contrato de prestación de servicios No.	7446/2024.			Tipo de Complemento:	Residencias escolares ✓	Almuerzos	No de servicios: 17.

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

1713

Educación	UNIDAD AOMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-A1-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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
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.	0	No se evidencio certificado médico del personal.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Dotaciones en fregadero se devolvieron.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencio certificado de capacitacion del personal.
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
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.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	N.O	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
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.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

1714

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)	NO	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	NO	
	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).	0	Faltantes de implementos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas								Porcentaje de Cumplimiento:	80,6 %
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) Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 3, mayo 15. Tiempo de comida refrigerio.

Observaciones generales de la visita

* El área de almacenamiento y preparación no contaba con un adecuado orden. Se solicita al personal de manera respetuosa, suspender sus actividades para realizar las correcciones inmediatamente. Lo cual también, fue un espacio para una retroalimentación preventiva.
* Debido a ausencia de ligaduras. No se contaba con materia prima en su totalidad (pescadería). No se hace entrega de la cantidad requerida de los insumos de carne.
* Hacer entrega de la dotación con los talles correctos del personal
* No se cuenta con formatos, certificados del personal, libros, publicaciones etc.

FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Hamid Abel Soler.	Nombre: X Maria Lara.
Documento: 1.121.210.078.	Documento: X 40.250.210
Cargo: P.A Interventoria.	Cargo: X Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1715

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare			Municipio:	Tauramena.			
Fecha de la visita:	4 2 0 4 2 0 2 4		Institución educativa:	El Crucero.				
Operador:	VI DNE INTERNADO 124.		Sede educativa:	Residencia.				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	77	No de manipuladoras:	2	No de días de prestación:	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	5	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	506 g.	500 g.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	595 ml	1900 ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	680 g.	1000 g.	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	2.	2	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	30	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	30	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	4.	0	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	4	5	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	200 und	200 und	NC.
				82,3 %

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: Yuma Martha Pena.	Nombre: Maria
Documento: 1.121.910.015	Documento: 1.121.930.910
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Manipuladora

1716

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO- INDUSTRIALIZADA	FO-AT-F-08 11-09-23 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 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		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Canecas insuficientes

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. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5	PERSONAL MANIPULADOR

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Personal no cuenta con la dotación del actual contrato



FOTOGRAFÍA No. 6	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

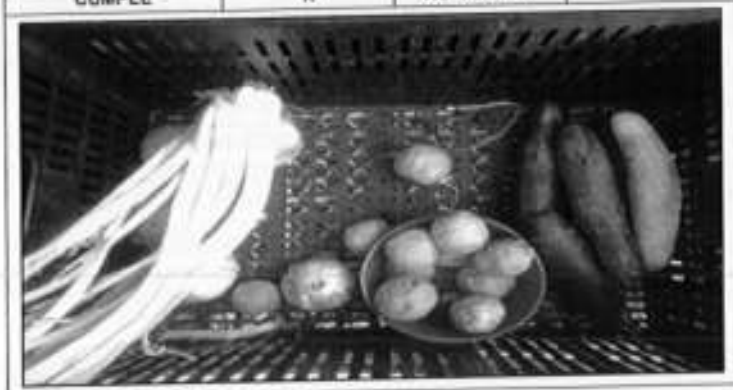
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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 Vol. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 13	ALMACENAMIENTO

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 14	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 15	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 36: Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16	OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Ítem No 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).

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Faltantes en implementos de aseo.

1719

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 24 de septiembre de 2024

Oficio No. INTER-PAECAS-042-2024

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LAS VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 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 EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar los reportes de visitas realizadas por el equipo interventor, para la ejecución del contrato en mención, mediante los cuales se evalúa la calidad y cumplimiento de los servicios de entrega de raciones alimentarias modalidad preparado en sitio por la empresa contratista

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE
16/09/2024	TÁMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR
17/09/2024	HATO COROZAL	PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA
18/09/2024	HATO COROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	CARLOS LLERAS RESTREPO

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

1720

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Se anexa actas de visita de seguimiento y control realizadas por el equipo de interventoría.

Sin otro particular,

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

Anexos: 14 folios

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

1727

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Támara		
Fecha de la visita:	16	09	2024.	Hora inicio:	07:30	Institución educativa:	Víctor Gomez Canedo.		
Operador:	UT PAE INTERNADO 124.			Hora terminación:	08:00	Sede educativa:	Residencia.		
Contrato de prestación de servicios No.	1446/2024.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares: ✓	Almuerzos:	No de servicios:	84

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

1722

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
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.	0	No se evidencia certificado médico del personal.
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Personal sin EPP.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencia certificado de capacitacion.
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
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.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	N.O	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

1723

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

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).	0	Faltantes en implementos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		84,8 %	
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)

Califique 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	Y	
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	Y	
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	Y	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO		Semana 4. Menú 16. Tiempo de comida desayuno.

Observaciones generales de la visita

* El comedor no cuenta con los siguientes documentos:
  - Carpeta operativa con los programas del plan desparasitante básico y formatos
  - Documentación del personal (certificado medico, capacitaciones y contratos)
  - Lotero, publicación y certificado de inspección.
* Los productos de alto riesgo se almacenan en equipos de refrigeración y congelación.
* Las preparaciones se realizan de manera secuencial.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Tomas Abad Peña	Nombre: Ruth Nely Maldonado
Documento: 1.121.210-017	Documento: 1.082.397.772
Cargo: P.A. Interventoria	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1724

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tilmara.			
Fecha de la visita:	16/09/24		Institución educativa:	Victor Gomez Cordoba.				
Operador:	UT ARC NTRONDO 120.		Sede educativa:	Residencia				
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS	No de servicios:	84	No de manipuladoras:	3	No de días de prestación:	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1512 g	2000 g.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4.	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	2.940ml	4000 ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	3.360g	4000 g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	4	4	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30	30	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30	30	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30	0	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	6 pares.	3 pares.	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	6 rollos.	6 rollos	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	270 und.	200 und.	N.C.
Porcentaje de cumplimiento:				82,3 %
Observaciones				

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Edelmira Sierra Gutierrez.	Nombre:	Luc Nely Holguin Ardila
Documento:	1.121.205.958	Documento:	1.118.837.312
Cargo:	Nutricionista	Cargo:	Economa

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 03 | CODIGO: FO-AT-VR-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Tjmara.					
Fecha de la visita:	16-09-2024.	Nivel de escolaridad a verificar:	Secundaria.	Institución educativa:	Victor Gomez Cerrada.	Sede educativa:	Residencia	Tipo de Complementación:	Almuerzo	Refrigerios escolares
Operador:	U. PAE INTERNADO 124.	Contrato de prestación de servicios No.	1446/24.			No Servicios	84			✓

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Aguapanela con leche.	Aguapanela con leche.	✓		242 cc	219 cc	235 cc	232 cc	210 cc	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Caldo de Carne.	Caldo de Carne	✓		86 g	165 g	178 g	143 g	160 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Pan.	Pan.	✓		86 g	81 g	89 g	85 g.	80 g.	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

Observaciones:

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Flor Alba Pie	Nombre: Luz Mery Valderrama	Nombre:
Documento: 1.121.210.018	Documento: 1233937371	Documento:
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: Economa	Cargo:

1726

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Támara.			
Fecha de la visita:	16 09 2024	Institución educativa:	Victor Gomez Cuneolus.				
Operador:	UT PAE INTERNADOS 24	Sede educativa:	Fenderal				
Contrato de pretación de servicios No:	1446 /24	Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	84.	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Menú 16 - Semana 3.	Agua de panela con leche, caldo de carne, arr				
Intercambios	Alimento:	—			
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por: —

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible]	Nombre: Juc Hely Maldonado
Documento: 1.821.249.013	Documento: 1 9393378
Cargo: P.A Intercentros	Cargo: Ecónomo

1727

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. 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	VICTOR GOMEZ CORREDOR	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TÁMARA	URBANO RURAL X	
SEDE	RESIDENCIA	FECHA DE VISITA		16-09-2024	HORA INICIO:	05:30 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	08:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:			ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X



FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Personal no cuenta con la dotación



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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 Vst. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 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.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12	ALMACENAMIENTO		
Ítem No 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.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN		
Ítem No 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.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 39: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15	PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.			
CUMPLE	X	NO CUMPLE	
Observaciones:			



FOTOGRAFÍA No. 16	OBLIGACIONES CONTRACTUALES		
Ítem No 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).			
CUMPLE		NO CUMPLE	X
Observaciones: Faltantes en implementos de aseo.			

1730

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

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA 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	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TÁMARA	URBANO / RURAL X	
SEDE	RESIDENCIA	FECHA DE VISITA		16-09-2024	HORA INICIO:	05:30 am	
OPERADOR	UT PAE INTERNADOS 2024	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			HORA DE TERMINACIÓN	08:00 am	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES Y CICLO DE MENÚS



FOTOGRAFIA No. 1	TARA DE PLATO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 2	TARA DE VASO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 3	BEBIDA LÁCTEA – AGUA DE PANELA CON LECHE		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 4	PROTEÍNA – CALDO DE CARNE		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 5	CEREAL – PAN BLANCO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 6	PLATO SERVIDO – MENU 16, SEMANA 3 - DESAYUNO		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1731

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 Vid. 3

CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445de 2024



FOTOGRAFIA No. 7	SE CUMPLE CON EL HORARIO DE ENTREGA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 8	SE CUMPLE CON EL HORARIO DE ENTREGA		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 7	ACEPTABILIDAD DE LOS AIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 8	ACEPTABILIDAD DE LOS AIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 7	ACEPTABILIDAD DE LOS AIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFIA No. 8	ACEPTABILIDAD DE LOS AIMENTOS		
CUMPLE	X	NO CUMPLE	

1732

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Hatocorozal.		
Fecha de la visita:	12	09	2024.	Hora inicio:	04:30 pm.	Institución educativa:	Puerto Colombia.		
Operador:	UT PAE INTERNADO 2024			Hora terminación:	06:30 pm.	Sede educativa:	Residencia.		
Contrato de prestación de servicios No.	1446/2024.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	14

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

1733

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
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.	0	Hacer entrega del certificado medico
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Personal manipulador sin dotación.
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencia certificado de capacitación.
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
26	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	NO	
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.	NO	
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.	NO	
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.	NO	
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.	NO	
35	Todos los complementos están libres de contaminación fisica, biológica, quimica y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	NO	
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.	1	
37	Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad y se realiza su respectivo monitoreo.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	1	

1734

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)	1	
40	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
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).	0	Faltando en implementos de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		82,1 %	
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)

Califique 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	Y	
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	Y	
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	Y	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	NO	

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita técnica de seguimiento y control a las operaciones del programa de alimentacion escolar PAE.

* La visita se realizo apartir de las 04:30 pm. Sin embargo, no fue posible la verificacion de la entrega de las raciones, debido a la ausencia del fluido eléctrico desde ya hace semanas por mantenimiento a las redes eléctricas, informacion manejada en la zona. Cabe aclarar que la vereda recibe energia del Departamento de Arauca. Por lo anterior, el servicio se entrega a las 04:00 pm.

* Se realiza verificacion de materia prima, las verduras, hortalizas se encuentran en buen estado, sin algun tipo de daño mecanico, frutas y platano en un grado de madurez optimo.

* Dotacion entregada al personal no corresponde a la talla de la misma.

* Entregar dotacion y documentacion.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yamil Alvis Peña	Nombre: DELFA CRESPO
Documento: 1.121.210.018	Documento: 30022255
Cargo: RA. Interventoria	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1735

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de Casanare				Municipio:	Habcerosal			
Fecha de la visita:	17 09 2024				Institución educativa:	Paris Colombia			
Operador:	VI PAE INTERNADO/24				Sede educativa:	Residencia			
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES ✓	ALMUERZOS		No de servicios:	14.	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	252	900 g.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	490 ml	1000 ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	560 g.	1000 g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30	36	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30	36	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1 par.	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	80 unds.	100 unds.	N.C.
Porcentaje de cumplimiento:				82,3 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez	Nombre: YDELFA CRESPO
Documento: 1.121.910.518	Documento: 1.130022.255
Cargo: P.A. Interventoría	Cargo: Manipuladora

1736

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. 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	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		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

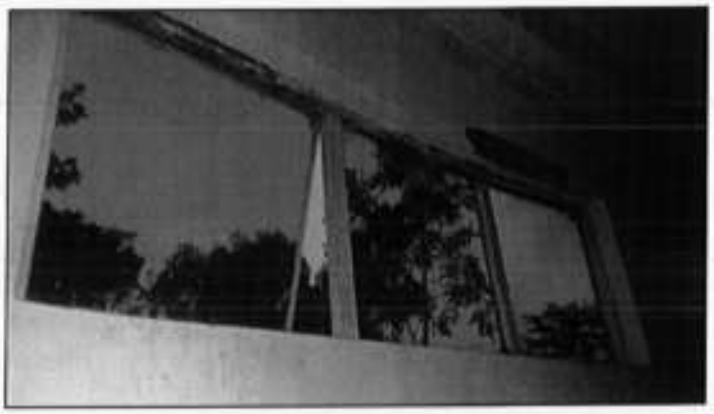


FOTOGRAFÍA No. 1	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

Ítem No 1: El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 2	EDIFICACIONES E INSTALACIONES

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 4	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 5 | **PERSONAL MANIPULADOR**

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

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Personal no cuenta con la dotación



FOTOGRAFÍA No. 6 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 7 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 25: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 8 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 9 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 10 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 26: Los alimentos y materias primas se libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

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. 1445de 2024



FOTOGRAFÍA No. 11 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 12 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 13 | **ALMACENAMIENTO**

Ítem No 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.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 14 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

Ítem No 39: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano).

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 15 | **PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

Ítem No 40: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 16 | **OBLIGACIONES CONTRACTUALES**

Ítem No 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).

CUMPLE		NO CUMPLE	X

Observaciones: Faltantes en implementos de aseo.

1739

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	edelmira sierra g

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Hato corozal		
Fecha de la visita:	18	09	2024	Hora inicio:	04:00	Institución educativa:	Carlos Horacio Restrepo		
Operador:	UT PAE INTERNADOS 24			Hora terminación:	10 30	Sede educativa:	Residencia.		
Contrato de prestación de servicios No.	1446/24.			Tipo de Complemento:		Residencias escolares	Almuerzos	No de servicios:	23.

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

1740

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.	1	
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____	NO	
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.	0	No x cuentan con certificado de examenes médico
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
23	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No x cuentan con certificados de capacitacion
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.	1	
25	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
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.	1	
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.	1	
28	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	NO	
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	NO	
30	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
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.	1	
35	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
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.	1	
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.	NO	
38	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.	0	Platos y vasos incompletos

1747

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

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).	0	Faltantes en implemento de aseo.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 85,3 %

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)

Califique 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	X	
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	X	
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	X	
45	En caso de no realizar la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.	SI		NO	X	Semana 4 menú 18. Tiempo de comida almuerzo.

Observaciones generales de la visita

- Se evidencia fase de alistamiento del tiempo de comida almuerzo y se cuenta con la materia prima para el cumplimiento del menú.
- El personal manifiesta que los estudiantes se llevan las bebidas del refrigerio en recipientes a temperatura por la institución Educativa, dado que el comedor no se encuentra dentro del establecimiento educativo
- Hacer entrega de la documentación del personal manipulador.
- Materia primas almacenadas se encuentran en buen estado

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Hamid Abé Pain	Nombre: Zonia Bracho
Documento: 1.121.210.018	Documento: 30.022.330.
Cargo: P.A. Interventor	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

1742

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO Y ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES	VERSIÓN: 02 CODIGO: FO-A1-VRPS-02 VIGENTE DESDE: MAYO 2023

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Hato corozal			
Fecha de la visita:	1 8 0 4 2 0 2 4		Institución educativa:	Carlos Heron Rodriguez.					
Operador:	UT PAE INTERNADO 2024		Sede educativa:	Residencia.					
Tipo de Complemento:	RESIDENCIAS ESCOLARES	ALMUERZOS	No de servicios:	23	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:		
	✓								

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	414g.	450g.	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	2	NC
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	805 ml.	1000 ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	920 g.	1000g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30	12	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30	12	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	30	0	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2 pares	2 pares.	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	80 und.	100 und.	NC
Porcentaje de cumplimiento:				64,3 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Carlos Heron Rodriguez	Nombre: Xenia Bracho
Documento: 1.121.910.058	Documento: 30.029.330
Cargo: PA. Interventor	Cargo: Economa.